

# PRAKTIK

## Kochkessel für das Lebensmittelhandwerk

Mit den **VOSS PRAKTIK** Kochkesseln stellen Sie heiße Suppen oder warme Getränke in großen Mengen her, brühen Würste oder liefern für ein Event frisch gekochte Produkte.

Durch seinen großen Einsatzbereich, ist der **VOSS PRAKTIK** der ideale Begleiter für Catering- und Gastronomiebetriebe, Fleischereien, Kantinen und Großküchen.

Der ganz aus Edelstahl hergestellte Korpus erfüllt die hygienischen Standards für alle Produktionsbereiche. Der Ablaufhahn lässt Sie Ihren VOSS PRAKTIK einfach und schnell entleeren für eine gründliche Innenreinigung ohne hohen Zusatzaufwand.

#### Branchen

- Lebensmittel
- Tiernahrung
- Pharma



# PRAKTIK

## Kochkessel für das Lebensmittelhandwerk

Die **VOSS PRAKTIK** Kochkessel zeichnen sich durch geringe Anschlusswerte aus, wodurch Sie bei der Installation flexibel bleiben. Durch die gleiche Bautiefe der Modelle lassen sich mehrere Kochkessel sauber aneinanderreihen und erweitern.

Ein separater Schaltkasten mit moderner Steuerung ermöglicht Ihnen, die Programme für Ihren individuellen thermischen Prozess zu erstellen, zu speichern und aufzurufen.

Sie können Ihren **VOSS PRAKTIK** durch viele Optionen erweitern und mit passgenauem Zubehör ganz individuell an Ihre Anforderungen anpassen.

### Serienausstattung

- ✓ Kernmessfühler
- ✓ Sicherheitsentleerhahn
- ✓ Ausführung mit Fuß

### Optionen

- +
- +
- +
- +
- +
- +
- +
- +

### Zubehör

- +
- +
- +

Modelle	Breite*	Tiefe*	Höhe*	Volumen	Beheizungsart	Anschlusswert
VOSS PRAKTIK <b>200 E</b>	800	1000	920	<b>200</b> ltr.	Elektrisch	12 kW
VOSS PRAKTIK <b>300 E</b>	1150	1000	920	<b>300</b> ltr.	Elektrisch	18 kW
VOSS PRAKTIK <b>400 E</b>	1450	1000	920	<b>400</b> ltr.	Elektrisch	24 kW

\* Abmessungen in mm; Höhe inklusive Sockel oder Füßen. Weitere Abmessungen finden Sie auf unserer Website in der Produktübersicht: [VOSSpro.de/PRAKTIK](http://VOSSpro.de/PRAKTIK)

\*\* Nur für VOSS PRAKTIK 200 E