BASTRA®

MADE IN GERMANY

# KOCHKAMMERN **MODELL 850 – 8000**

# KOCHKAMMERN

## COOKING CHAMBERS

# **BASTRA** KOCHKAMMERN

BASTRA-Anlagen sind speziell für die Anforderungen unserer Kunden konzipiert und zeichnen sich durch ein optimales Produktergebnis, sehr hohe Wirtschaftlichkeit, nachhaltige Qualität und umweltschonende Technologie aus.

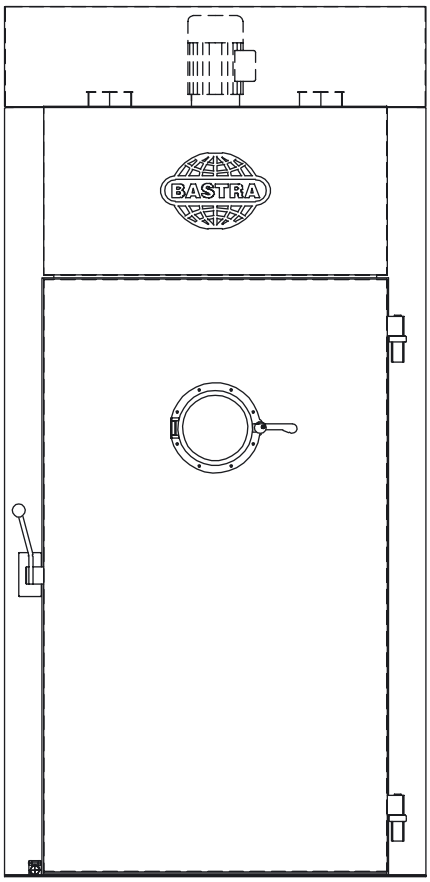
Unsere Produktion am Standort Arnsberg gewährleistet unseren Kunden eine hohe und präzise Fertigungstiefe, Beständigkeit in Funktion und Verarbeitung sowie große Flexibilität bei der Umsetzung besonderer Kundenwünsche.

Schnelle Durchlaufzeiten, geringe Gewichtsverluste und gleichmäßige Ware sind das Ergebnis jahrzehntelanger Entwicklungsarbeit und Erfahrung unseres Teams.

**Eine Anlage aus dem Hause BASTRA ist stets verbunden mit hoher Lebensdauer, bester Qualität und optimaler Funktionsweise für den Anwender.**

MADE IN GERMANY

# **BASTRA** COOKING CHAMBERS




BASTRA systems have been specially developed for our customers' requirements and stand out on account of their optimum product result, high efficiency, sustainable quality and environmentally friendly technology.

Our production facilities in Arnsberg/Germany guarantee our customers high and precise in-house production depth, consistency in function and workmanship as well as enormous flexibility when it comes to implementing special customer wishes.

Fast processing times, low weight losses and consistent goods production are the result of the decades of development work and experience in our team.

**A BASTRA system is always associated with a long service life, top quality and optimum functionality for the user.**

# SERIENAUSSTATTUNG

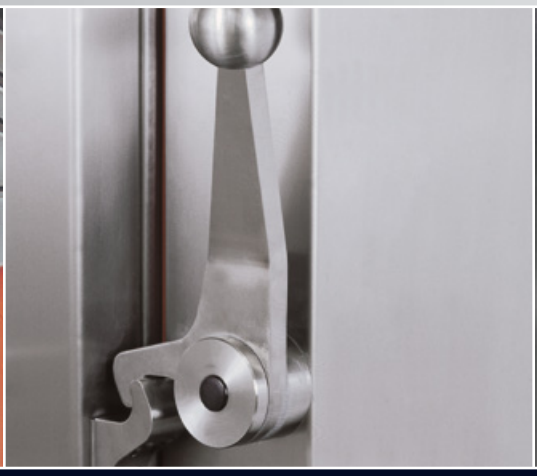
- präzise, elektronische Raum- und Kerntemperaturregelung
- Druckluftbefeuchtung zur optimalen Feuchtigkeitssättigung zum Anschluss an bauseitigen Kompressor
- Schaumreinigung
- einstufige Luftumwälzung – stark, gleichmäßig und geräuscharm
- Innenraum der Kammer in dampfdicht verschweißter Ausführung, rundum vollisoliert
- doppelwandige Tür mit Rundum-Silikon-Profildichtung, schweren Verschlusselementen und Hebescharnieren aus Chromnickelstahl
- bodenbefahrbar
- Mikroprozessor-Steuerung BASTRA*Profi200K*
- zu öffnendes Sichtfenster

# STANDARD EQUIPMENT

- precise, electronic ambient and core temperature control
- compressed air humidification for optimum humidity saturation for connection to customer‘s compressor
- foam cleaning
- single-stage air circulation – strong, evenly and low noise
- internal area of the chamber in steam-tight welded design, fully insulated
- double-walled door with all-round silicone profile seal, heavy sealing elements and lifting hinges made of stainless steel
- to be accessed at floor level
- microprocessor control BASTRA*Profi200K*
- inspection window

Ausblasdüsen
blow-out pipes

schwere Verschlusselemente und Scharniere aus Edelstahl
heavy sealing elements and hinges made of stainless steel



MADE IN GERMANY

# SONDERAUSSTATTUNG

- eingebaute Kühldusche
- automatische Türentriegelung
- klappbare Einfahrschiene zum Ausgleich von Bodenunebenheiten
- Frisch- und Abluftklappe
- psychrometrische Feuchteregelung
- mehrstufige Umluft
- Mikroprozessor-Steuerung BASTRA*Profi500*

# SPECIAL EQUIPMENT

- built-in cooling shower
- automatic door release
- hinged feed rail to compensate unevenness in the floor
- fresh air and exhaust air flap
- psychrometric humidity control
- multi-stage air circulation
- microprocessor control BASTRA*Profi500*

Mikroprozessor-Steuerung BASTRA*Profi500*
microprocessor control BASTRA*Profi500*

# MASSE · DATEN · ANSCHLUSSWERTE
## DIMENSIONS · DATA · CONNECTED LOADS

| KOCHKAMMER<br>Modell 850<br>COOKING CHAMBER<br>model 850 | Einheit<br>unit | Elektrisch<br>electric | ND-Dampf<br>lp steam |
|---|---|---|---|
| Nutzrauminhalt / volume of useable space | ltr. | 1000 | 1000 |
| Breite / width | mm | 1220 | 1220 |
| Tiefe (ohne Tür) / depth (without door) | mm | 845 | 845 |
| Tiefe (mit Tür) / depth (incl. door) | mm | 925 | 925 |
| Höhe / height | mm | 2170 | 2170 |
| erforderliche Raumhöhe*<br>necessary ceiling height* | mm | 2350 | 2350 |
| erforderliche Türbreite*<br>necessary door width* | mm | 940 | 940 |
| Elektroanschlusswert der Anlage<br>electrical supply data of the installation | kW | 15,55 | 0,55 |
| Dampf für Befeuchtung 0,2 bar<br>steam for humidifiying 0,2 bar | kg/h | – | 20 |
| Absicherung bei 400 V 3~N<br>fuse protection at 400 V 3~N | A | 35 | 20 |

** Bei geringerer Raumhöhe oder geringerer Türbreite Rücksprache erforderlich.*
** In case of lower ceiling height or lower door width please contact us.*

MADE IN GERMANY

# MASSE · DATEN · ANSCHLUSSWERTE
## DIMENSIONS · DATA · CONNECTED LOADS

| KOCHKAMMER<br>Modell 1200<br>COOKING CHAMBER<br>model 1200 | Einheit<br>unit | Elektrisch<br>electric | ND-Dampf<br>lp steam | Gas / Öl<br>gas / oil |
|---|---|---|---|---|
| Nutzrauminhalt / volume of useable space | ltr. | 1700 | 1700 | 1700 |
| Breite / width | mm | 1395 | 1395 | 1395 |
| Tiefe (ohne Tür) / depth (without door) | mm | 990 | 990 | 1005 |
| Tiefe (mit Tür) / depth (incl. door) | mm | 1070 | 1070 | 1085 |
| Höhe / height | mm | 2325 | 2325 | 2580 |
| erforderliche Raumhöhe*<br>necessary ceiling height* | mm | 2370 | 2370 | 2630 |
| erforderliche Türbreite*<br>necessary door width* | mm | 1110 | 1110 | 1120 |
| Elektroanschlusswert der Anlage<br>electrical supply data of the installation | kW | 22,8 | 1,8 | 1,8 |
| Nennwärmebelastung<br>nominal heat load | kW | – | – | 24 |
| Dampf für Befeuchtung 0,2 bar<br>steam for humidifiying 0,2 bar | kg/h | – | 25 | – |
| Absicherung bei 400 V 3~N<br>fuse protection at 400 V 3~N | A | 50 | 20 | 20 |

** Bei geringerer Raumhöhe oder geringerer Türbreite Rücksprache erforderlich.*
** In case of lower ceiling height or lower door width please contact us.*

# MASSE · DATEN · ANSCHLUSSWERTE
## DIMENSIONS · DATA · CONNECTED LOADS

| KOCHKAMMER<br>Modell 1500<br>COOKING CHAMBER<br>model 1500 | Einheit<br>unit | Elektrisch<br>electric | ND-Dampf<br>lp steam | Gas / Öl<br>gas / oil |
|---|---|---|---|---|
| Nutzrauminhalt / volume of useable space | ltr. | 2200 | 2200 | 2200 |
| Breite / width | mm | 1495 | 1495 | 1495 |
| Tiefe (ohne Tür) / depth (without door) | mm | 1050 | 1050 | 1065 |
| Tiefe (mit Tür) / depth (incl. door) | mm | 1130 | 1130 | 1145 |
| Höhe / height | mm | 2520 | 2520 | 2790 |
| erforderliche Raumhöhe*<br>necessary ceiling height* | mm | 2580 | 2580 | 2850 |
| erforderliche Türbreite*<br>necessary door width* | mm | 1180 | 1180 | 1200 |
| Elektroanschlusswert der Anlage<br>electrical supply data of the installation | kW | 25,8 | 1,8 | 1,8 |
| Nennwärmebelastung<br>nominal heat load | kW | – | – | 26,7 |
| Dampf für Befeuchtung 0,2 bar<br>steam for humidifiying 0,2 bar | kg/h | – | 30 | – |
| Absicherung bei 400 V 3~N<br>fuse protection at 400 V 3~N | A | 50 | 20 | 20 |

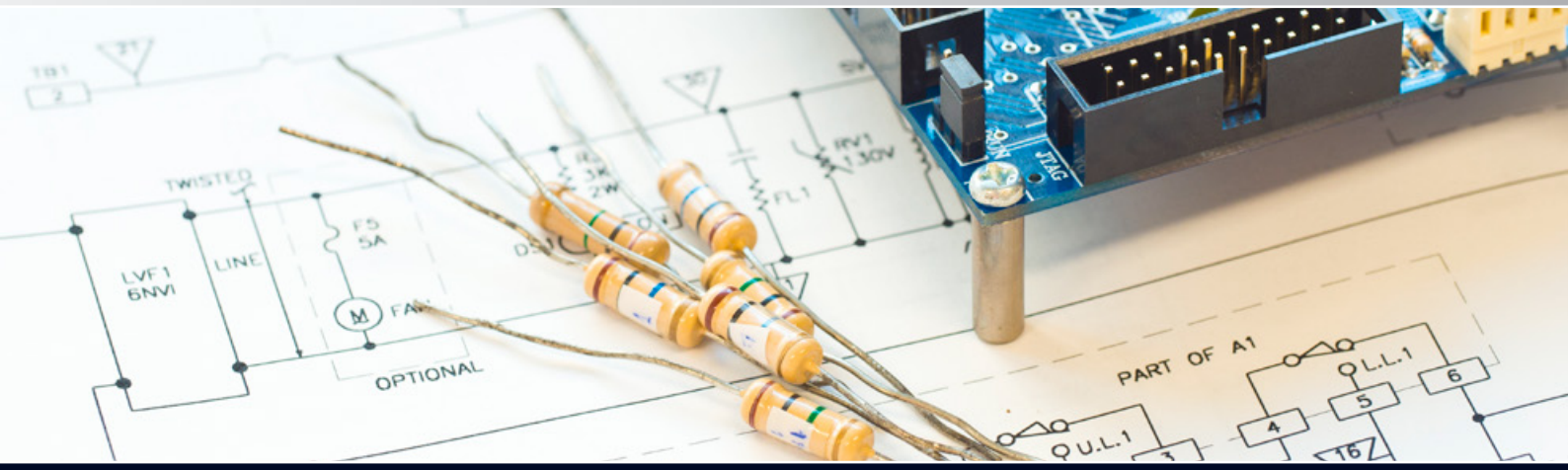
** Bei geringerer Raumhöhe oder geringerer Türbreite Rücksprache erforderlich.*
** In case of lower ceiling height or lower door width please contact us.*

MADE IN GERMANY

# MASSE · DATEN · ANSCHLUSSWERTE
## DIMENSIONS · DATA · CONNECTED LOADS

| KOCHKAMMER<br>Modell 2000<br>COOKING CHAMBER<br>model 2000 | Einheit<br>unit | Elektrisch<br>electric | ND-Dampf<br>lp steam | Gas / Öl<br>gas / oil |
|---|---|---|---|---|
| Nutzrauminhalt / volume of useable space | ltr. | 3000 | 3000 | 3000 |
| Breite / width | mm | 1490 | 1490 | 1490 |
| Tiefe (ohne Tür) / depth (without door) | mm | 1190 | 1190 | 1210 |
| Tiefe (mit Tür) / depth (incl. door) | mm | 1245 | 1245 | 1270 |
| Höhe / height | mm | 3075 | 3075 | 3075 |
| erforderliche Raumhöhe*<br>necessary ceiling height* | mm | 3200 | 3200 | 3200 |
| erforderliche Türbreite*<br>necessary door width* | mm | 1295 | 1295 | 1320 |
| Elektroanschlusswert der Anlage<br>electrical supply data of the installation | kW | 31,8 | 1,8 | 1,8 |
| Nennwärmebelastung<br>nominal heat load | kW | – | – | 32,6 |
| Dampf für Befeuchtung 0,2 bar<br>steam for humidifiying 0,2 bar | kg/h | – | 40 | – |
| Absicherung bei 400 V 3~N<br>fuse protection at 400 V 3~N | A | 63 | 20 | 20 |

** Bei geringerer Raumhöhe oder geringerer Türbreite Rücksprache erforderlich.*
** In case of lower ceiling height or lower door width please contact us.*



# MASSE · DATEN · ANSCHLUSSWERTE **SEGMENT-AUSFÜHRUNG**

# DIMENSIONS · DATA · CONNECTED LOADS **DISMOUNTED EXECUTION**

| **KOCHKAMMER SEGMENT-AUSFÜHRUNG Modell 4000 SE**<br>**COOKING CHAMBER DISMOUNTED EXECUTION model 4000 SE** | Einheit<br>unit | Elektrisch<br>electric | ND-Dampf<br>lp steam | Gas / Öl<br>gas / oil |
|---|---|---|---|---|
| Nutzrauminhalt / volume of useable space | ltr. | 6200 | 6200 | 6200 |
| Breite / width | mm | 1560 | 1560 | 1560 |
| Tiefe / depth | mm | 2390 | 2390 | 2390 |
| Höhe / height | mm | 3295 | 3295 | 3295 |
| erforderliche Raumhöhe*<br>necessary ceiling height* | mm | 4000 | 4000 | 4000 |
| erforderliche Türbreite*<br>necessary door width* | mm | 1200 | 1200 | 1200 |
| Elektroanschlusswert der Anlage<br>electrical supply data of the installation | kW | 63,6 | 3,6 | 3,6 |
| Nennwärmebelastung<br>nominal heat load | kW | – | – | 58,1 |
| Dampf für Befeuchtung 0,2 bar<br>steam for humidifiying 0,2 bar | kg/h | – | 80 | – |
| Absicherung bei 400 V 3~N<br>fuse protection at 400 V 3~N | A | 125 | 20 | 20 |

** Bei geringerer Raumhöhe oder geringerer Türbreite Rücksprache erforderlich.*
** In case of lower ceiling height or lower door width please contact us.*

MADE IN GERMANY

# MASSE · DATEN · ANSCHLUSSWERTE **SEGMENT-AUSFÜHRUNG**

# DIMENSIONS · DATA · CONNECTED LOADS **DISMOUNTED EXECUTION**

| **KOCHKAMMER SEGMENT-AUSFÜHRUNG Modell 6000**<br>**COOKING CHAMBER DISMOUNTED EXECUTION model 6000** | Einheit<br>unit | Elektrisch<br>electric | ND-Dampf<br>lp steam | Gas / Öl<br>gas / oil |
|---|---|---|---|---|
| Nutzrauminhalt / volume of useable space | ltr. | 9300 | 9300 | 9300 |
| Breite / width | mm | 1560 | 1560 | 1560 |
| Tiefe / depth | mm | 3455 | 3455 | 3455 |
| Höhe / height | mm | 3295 | 3295 | 3295 |
| erforderliche Raumhöhe*<br>necessary ceiling height* | mm | 4000 | 4000 | 4000 |
| erforderliche Türbreite*<br>necessary door width* | mm | 1200 | 1200 | 1200 |
| Elektroanschlusswert der Anlage<br>electrical supply data of the installation | kW | 95,4 | 5,4 | 5,4 |
| Nennwärmebelastung<br>nominal heat load | kW | – | – | 100 |
| Dampf für Befeuchtung 0,2 bar<br>steam for humidifiying 0,2 bar | kg/h | – | 120 | – |
| Absicherung bei 400 V 3~N<br>fuse protection at 400 V 3~N | A | 160 | 20 | 20 |

** Bei geringerer Raumhöhe oder geringerer Türbreite Rücksprache erforderlich.*
** In case of lower ceiling height or lower door width please contact us.*

# MASSE · DATEN · ANSCHLUSSWERTE **SEGMENT-AUSFÜHRUNG**

# DIMENSIONS · DATA · CONNECTED LOADS **DISMOUNTED EXECUTION**

| **KOCHKAMMER SEGMENT-AUSFÜHRUNG Modell 8000 TUNNEL**<br>**COOKING CHAMBER DISMOUNTED EXECUTION modell 8000 TUNNEL** | Einheit<br>unit | Elektrisch<br>electric | ND-Dampf<br>lp steam | Gas / Öl<br>gas / oil |
|---|---|---|---|---|
| Nutzrauminhalt / volume of useable space | ltr. | 12400 | 12400 | 12400 |
| Breite / width | mm | 1560 | 1560 | 1560 |
| Tiefe / depth | mm | 4520 | 4520 | 4520 |
| Höhe / height | mm | 3295 | 3295 | 3295 |
| erforderliche Raumhöhe*<br>necessary ceiling height* | mm | 4000 | 4000 | 4000 |
| erforderliche Türbreite*<br>necessary door width* | mm | 1200 | 1200 | 1200 |
| Elektroanschlusswert der Anlage<br>electrical supply data of the installation | kW | 127,2 | 7,2 | 7,2 |
| Nennwärmebelastung<br>nominal heat load | kW | – | – | 116,2 |
| Dampf für Befeuchtung 0,2 bar<br>steam for humidifiying 0,2 bar | kg/h | – | 160 | – |
| Absicherung bei 400 V 3~N<br>fuse protection at 400 V 3~N | A | 250 | 25 | 25 |

** Bei geringerer Raumhöhe oder geringerer Türbreite Rücksprache erforderlich.*
** In case of lower ceiling height or lower door width please contact us.*

MADE IN GERMANY

# STEUERUNGSTECHNOLOGIE FÜR KOCHKAMMERN MODELL 850 – 8000
# CONTROL TECHNOLOGY FOR COOKING CHAMBERS MODEL 850 – 8000

## HIGH-TECH-MIKROPROZESSOR / HIGH-TECH-MICROPROCESSOR BASTRA*Profi200K*

Der BASTRA*Profi200K*-Mikroprozessor wurde von einem spezialisierten BASTRA-Team optimal an die Bedürfnisse unserer Kunden angepasst. Permanente Entwicklungsarbeit sowie jahrzehntelange Erfahrung fließen in den Prozessregler neuester Generation ein.

### Ausstattungsmerkmale

- robustes Edelstahlgehäuse
- einfache Bedienung
- 11 Programme mit je 9 Schritten
- Mini-USB Anschluss
- Programmspeicher bleibt bei Netzausfall erhalten
- Vorwahlzeit (Startzeit) einstellbar über Echtzeituhr/Datum
- Fühlerdefekte werden angezeigt
- Kern- und Delta-Temperaturverfahren, Delta-Kochverfahren, Delta-Start-Temperaturvorgabe, F- und C-Wert-Eingabe

### Sonderausstattung

- PC-Schnittstelle für Visualisierungssoftware BASTRA*Profi.net*

The BASTRA*Profi200K* microprocessor has been optimally adapted to our customers' requirements by a specialised BASTRA team. Permanent development work as well as decades of experience are integrated in the latest generation of process controllers.

### Equipment features

- housing made of robust stainless steel
- straightforward operation
- 11 programs, 9 steps each
- mini-USB port
- program memory will be retained after a power failure
- pre-setting time (starting time) adjustable with a real time clock/date
- probe faults are indicated
- core and delta temperature system, delta cooking system, delta start temperature setting, F- and C-value input

### Special equipment

- PC interface for the visualisation software BASTRA*Profi.net*

OLED-Display BASTRA*Profi200K*

Schaltkasten mit BASTRA*Profi200K*
control box with BASTRA*Profi200K*

Visualisierungssoftware
visualisation software

# ZUBEHÖR / ACCESSORIES

## BESCHICKUNGSWAGEN

Hochwertige, ineinander stapelbare Beschickungswagen aus Chromnickelstahl. Fahrgestell mit 6 Kunststoff-Laufrollen, deren Anordnung ein leichtes Fahren und Wenden ermöglicht. Mit Auflagen für Rauchstöcke, gelochte Kochsatten, Bratroste und Fettauffangwanne.

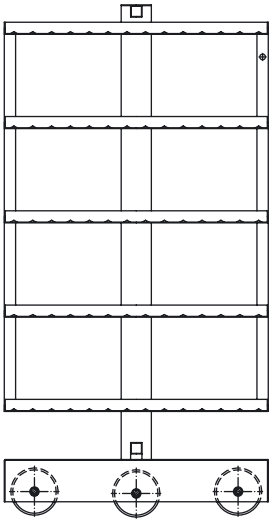
- **Rauchstöcke**
- **stabile CNS-Roste**
- **gelochte Kochsatten aus Aluminium**
- **Fettauffangwanne aus Chromnickelstahl**

## CHARGING TROLLEYS

High-quality, stackable charging trolleys made of stainless steel. Trolley chassis with 6 plastic casters, arranged in such a way as to facilitate steering and turning. With supports for accomodating smoke sticks, perforated cooking trays, grates and fat collection pan.

- **smoke sticks**
- **solid grates made of stainless steel**
- **perforated cooking trays made of aluminium**
- **fat collection pan made of stainless steel**

**FÜR MODELL 850**
**FOR MODEL 850**



# TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DATA

### BESCHICKUNGSWAGEN FÜR MODELL 850
### CHARGING TROLLEY FOR MODEL 850

Außenmaß: 830 x 700 x 1360 mm
Rauchstocklänge: 800 mm
Auflagen: 5 · Abstand: 250 mm
Fassungsvermögen: 45–150 kg

External dimensions: 830 x 700 x 1360 mm
Smoke stick length: 800 mm
Supports: 5 · Support spacing: 250 mm
capacity: 45 – 150 kg

### BESCHICKUNGSWAGEN FÜR MODELL 1200
### CHARGING TROLLEY FOR MODEL 1200

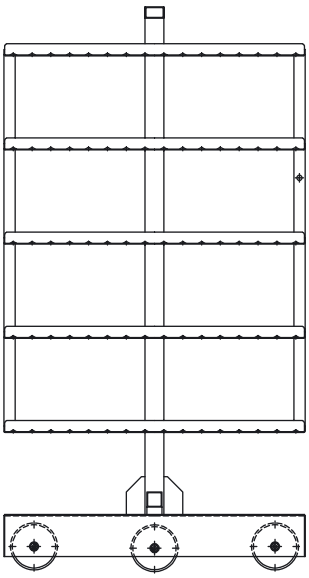
Außenmaß: 980 x 800 x 1500 mm
Rauchstocklänge: 900 mm
Auflagen: 5 · Abstand: 250 mm
Fassungsvermögen: 60 – 220 kg

External dimensions: 980 x 800 x 1500 mm
Smoke stick length: 900 mm
Supports: 5 · Support spacing: 250 mm
capacity: 60 – 220 kg

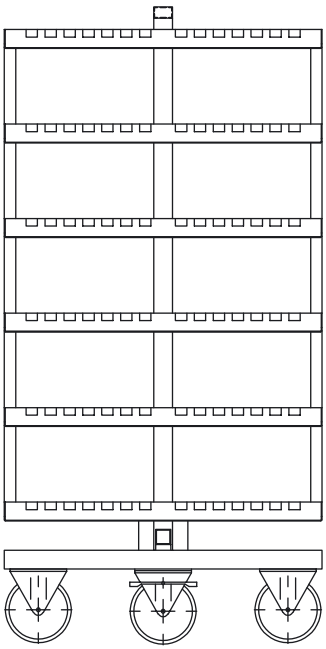
MADE IN GERMANY

# ZUBEHÖR / ACCESSORIES

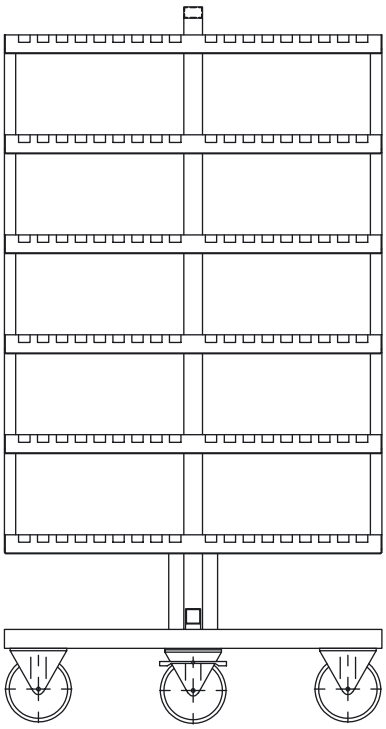
**FÜR MODELL 1200**
**FOR MODEL 1200**



**FÜR MODELL 1500**
**FOR MODEL 1500**



**FÜR MODELL 2000 – 8000**
**FOR MODEL 2000 – 8000**



# TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DATA

**BESCHICKUNGSWAGEN FÜR MODELL 1500**
**CHARGING TROLLEY FOR MODEL 1500**

Außenmaß: 930 x 840 x 1690 mm · Rauchstocklänge: 900 mm
Außenmaß: 1030 x 840 x 1690 mm · Rauchstocklänge: 1000 mm
Auflagen: 6 · Abstand: 250 mm
Fassungsvermögen: 80 – 300 kg

External dimensions: 930 x 840 x 1690 mm · smoke stick length: 900 mm
External dimensions: 930 x 840 x 1690 mm · smoke stick length: 1000 mm
Supports: 6 · Support spacing: 250 mm
capacity: 80 – 300 kg

**BESCHICKUNGSWAGEN FÜR MODELL 2000 – 8000**
**CHARGING TROLLEY FOR MODEL 2000 – 8000**

Außenmaß: 1030 x 1000 x 1900 mm
Rauchstocklänge: 1000 mm
Auflagen: 6 · Abstand: 265 mm
Fassungsvermögen: 110 – 400 kg

External dimensions: 1030 x 1000 x 1900 mm
Smoke stick length: 1000 mm
Supports: 6 · Support spacing: 265 mm
capacity: 110 – 400 kg

MADE IN GERMANY

**BASTRA · BAYHA & STRACKBEIN GmbH**
Kleinbahnstraße 12–16 · D-59759 Arnsberg
Phone: +49 (0) 29 32 / 4 81-0
Fax: +49 (0) 29 32 / 4 81-39
info@bastra.de · www.bastra.de

Technische Änderungen vorbehalten. Stand 04/2016
Right of technical changes/modifications reserved. Version 04/2016