

ÜHIK # \_\_\_\_\_

MUDEL # \_\_\_\_\_

NIMI # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**232186 (EBE40AWF)**Automaattäitega elektriline  
keedukatel 40 L EASYLINE

## Lühike spetsifikatsioon

### Ühiku nr.

304 AISI roostevabast terasest konstruktsioon koos ümardatud nurkadega pressitud nõuga, mis on valmistatud 304 AISI roostevabast terasest. Katelt saab kallutada üle 90° nurga täielikuks tühjendamiseks. Motoriseeritud kallutus koos kallusteljega asub katla keskosas võimaldab ülevooluva kõrgemal paiknemise ja lubab anumate kõrgemalt täita. Vee automaattäide koos aurugeneraatoriga. Elektrilised kütteelemendid asuvad otseselt katla veesärgis. Toit soojendatakse ühtlaselt katla külgedel ja põhjas asuvast kuumutussüsteemist küllastatud auruga temperatuuril 108°C veesärgis automaatse deaeratsioonisüsteemiga. Ohutusklapp välistab veesärgis auru ülerõhu. Ohutustermostaat kaitseb madala veetemperatuuritaseme eest. Maksimaalne rõhk on 0,5 baari. Kiire soojatootlikkusega ja kiire kuumutusega. Elektromehaaniline juhtimine. Väliskesta temperatuur on madal. Kaitseaste IPX5 veekindel.

## Peamised omadused

- Katla siseseinad ja põhi soojenevad kaudselt aurusärgis oleva 108° kraadise küllastatud auruga ja toit küpseb ühtlaselt. Õhk eemaldatakse automaatselt.
- Suur kuumutusvõimsus ja kiire kuumutamine.
- Veesärgi automaatne veega täitmine.
- Ergonoomilise katla suur diameeter ja madal sügavus hõlbustavad segamist ja toidu õrna käitlemist.
- Ümardatud katla põhi võimaldab ka väiksemate toidukoguste valmistamist.
- Turvatermostaat kaitseb madala veetaseme eest.
- Turvaventiil hoiab ära aurusärgis ülerõhu tekkimise.
- Vastab kõikidele nõuetele ja standarditele ning omab CE sertifikaati.
- Vastab kõige kõrgematele hügieeninõudmistele.
- Tänu IPX5 kaitseklassile ja välispaneelide madalale temperatuurile on tegemist turvalise seadmega.
- Tõhus soojendustehnoloogia kiirendab töötamist ja tõhus isolatsioon hoiab kuumuse katla sees.

## Konstruktsioon

- AISI 304 roostevabast terasest konstruktsioon.
- Katelt saab kallutada üle 90°, hõlbustab toidu väljavõtmist.
- Mootoriga kallutamine.
- Elektromehaaniline juhtimine.
- Ergonoomiline ja kasutajasõbralik tänu kõrgele kallutusasendile, katla servas olev nokk hõlbustab anumate täitmist.
- Kallutusvõll asub katla keskosas, tänu sellele asub kallutamisel nokk kõrgemal ja seetõttu on kõrgemate pottide täitmine väga mugav.
- Elektrilised kuumutuselendid paiknevad veesärgis ja tänu sellele on soojuse kadu väga väike ja katla efektiivsus väga kõrge.
- Maksimaalne rõhk 0,5 bar, töö rõhk 0,4 bar.

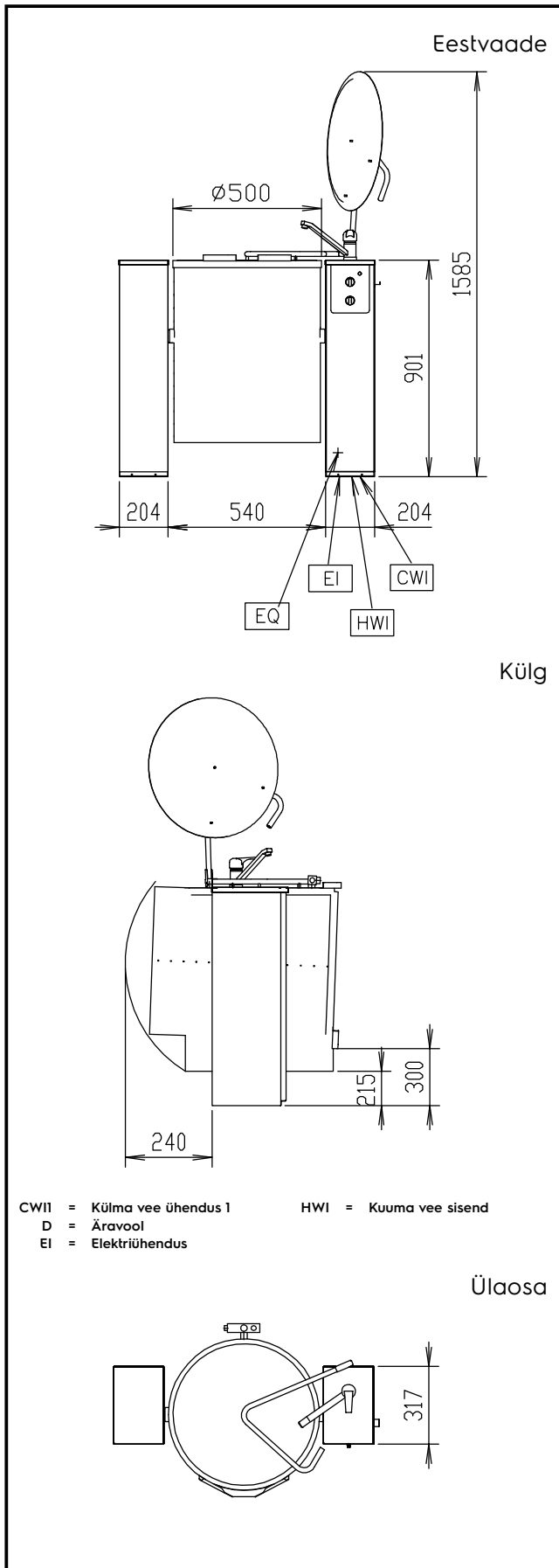
## Jätkusutlikkus

- Katla kvaliteetne soojusisolatsioon säästab energiat ja hoiab töökeskkonna temperatuuri madalana.

**KOOSKÖLASTUS:** \_\_\_\_\_

**Lisavarustus**

- VASAK JALG/PIILAR PNC 928000
- ALUSRAAM(1KATLALE+ 1VASAK JALALE) PNC 928001
- KINNITUSRAKIS(1KATLALE) PNC 928002
- PAIGALDUSRAAM (POLTIDEGA PÖRANDASSE) PNC 928003
- MÕÕTEVARRAS 40L PNC 928005
- KURN 40L 8MM AUKUDEGA PNC 928009
- PÕHJAREST 40L PNC 928013
- 40L KORV 2 TK NÕUDELE PNC 928017
- 2 NÕUTUD TÕSTEKONKSU PNC 928021



### Elekter

Toitepinge:

232186 (EBE40AWF)

400 V/3N ph/50-60 Hz

Ühendatud koormus:

12 kW

### Võtmeinfo:

Töötemperatuur MIN:

30 °C

Töötemperatuur maks:

108 °C

Välismõõdud, sügavus:

660 mm

Välismõõdud, kõrgus:

900 mm

Kasutatav netomaht:

40 l

Kallutusmehhanism

Automaatne

Laager:

Keskne