



Suure tootlikkusega toiduvalmistamine

Easyline elektriline keedukatel koos veesärgi  
automaatse veega täitmisega 60lt

**232187 (EBE60AWF)**

Automaattäitega elektriline  
keedukatel 60 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 anumad kõrgemalt täita. Vee automaattäite 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 aurude 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.

**KOOSKÖLASTUS:** \_\_\_\_\_

## Peamised omadused

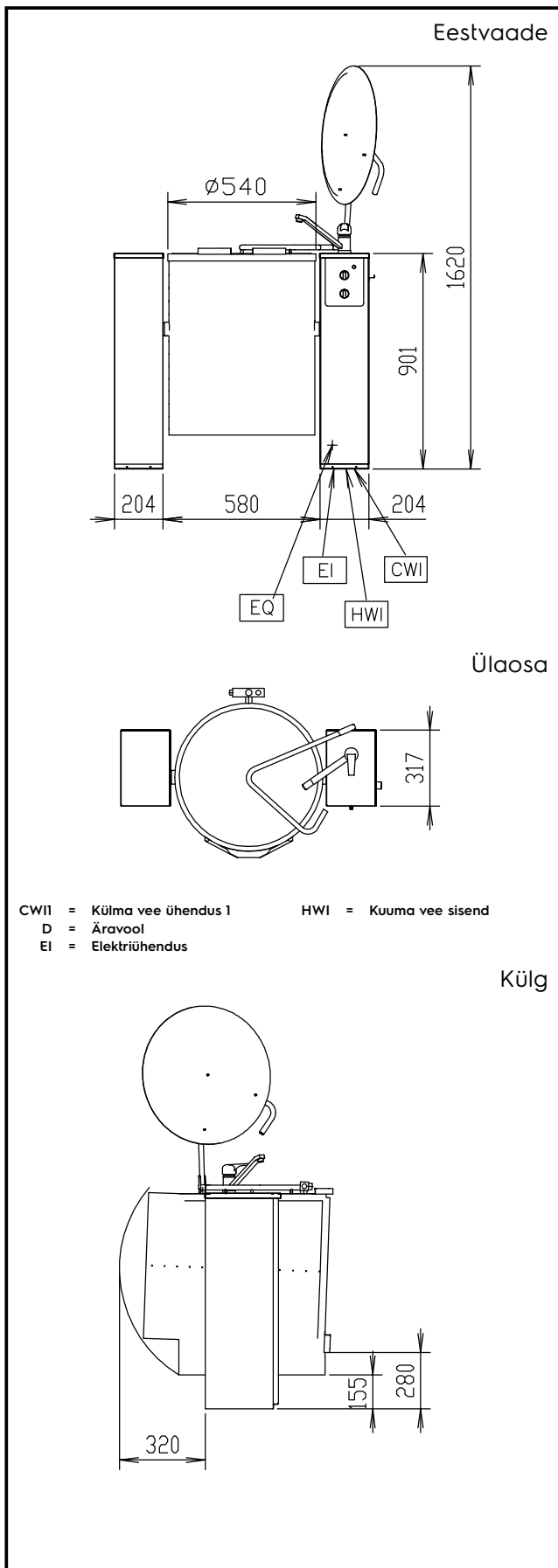
- Katla siseseinad ja põhi soojenevad kaudselt aurusärgis oleva 108° kraadise küllastatud auruga ja toit küpseb ühtlaselt. Õhk eemaldatakse automaatselt.
- Suur kuumutusvõimsus ja kiire kuumutamine.
- Veesärgi automaatne veega täitmine.
- Ergonoomilise katla suur diameeter ja madal sügavus hõlbustavad segamist ja toidu õrna käitlemist.
- Ümardatud katla põhi võimaldab ka väiksemate toidukoguste valmistamist.
- Turvatermostaat kaitseb madala veetaseme eest.
- Turvaventiil hoiab ära aurusärgis ülerõhu tekkimise.
- Katla kvaliteetne soojusisolatsioon säästab energiat ja hoiab töökeskkonna temperatuuri madalana.
- 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.
- AISI 304 roostevabast terasest konstruktsioon ja AISI 304L happekindlast terasest katla siseosa on ümardatud servadega.
- 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.

**Lisavarustus**

- VASAK JALG/PIILAR  PNC 928000
- ALUSRAAM(1KATLALE+ 1VASAK JALALE)  PNC 928001
- KINNITUSRAKIS(1KATLALE)  PNC 928002
- PAIGALDUSRAAM (POLTIDEGA PÕRANDASSE)  PNC 928003
- MÕÕTEVARRAS 60L  PNC 928006
- KURN 60L 8MM AUKUDEGA  PNC 928010
- PÕHJAREST 60L  PNC 928014
- 60L KORV NÕUDELE 2 TK  PNC 928018
- 2 NÕUTUD TÕSTEKONKSU  PNC 928021



### Elekter

Toitepinge:

232187 (EBE60AWF)

400 V/3N ph/50 Hz

Ühendatud koormus:

12 kW

### Võtmeinfo:

Töötemperatuur MIN:

30 °C

Töötemperatuur maks:

108 °C

Välismõõdud, kõrgus:

900 mm

Välismõõdud, sügavus:

700 mm

Kasutatav netomaht:

60 l

Kallutusmehhanism

Automaatne

Laager:

Keskne