

ÜHIK # _____

MUDEL # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____

**Suure tootlikkusega toiduvalmistamine****Easyline elektriline keedukatel koos veesärgi
automaatse veega täitmisega 100l****232189 (EBE100AWF)**Automaattäitega elektriline
keedukatel 100 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 kallutusteljega asub katla keskosas võimaldab ülevooluva kõrgemal paiknemise ja lubab anumate kõrgemalt täita. Vee automaattäite koos aurugeneraatoriga. Elektrilised kütteelemendid asuvad otseselt katla veesärgis. Toit soojendatakse ühtlaselt katla külgedel ja põhjas asuvat 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.
- Turvaventil 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.
- 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 soojuste kadu väga väike ja katla efektiivsus väga kõrge.
- Maksimaalne rõhk 0,5 bar, töö rõhk 0,4 bar.

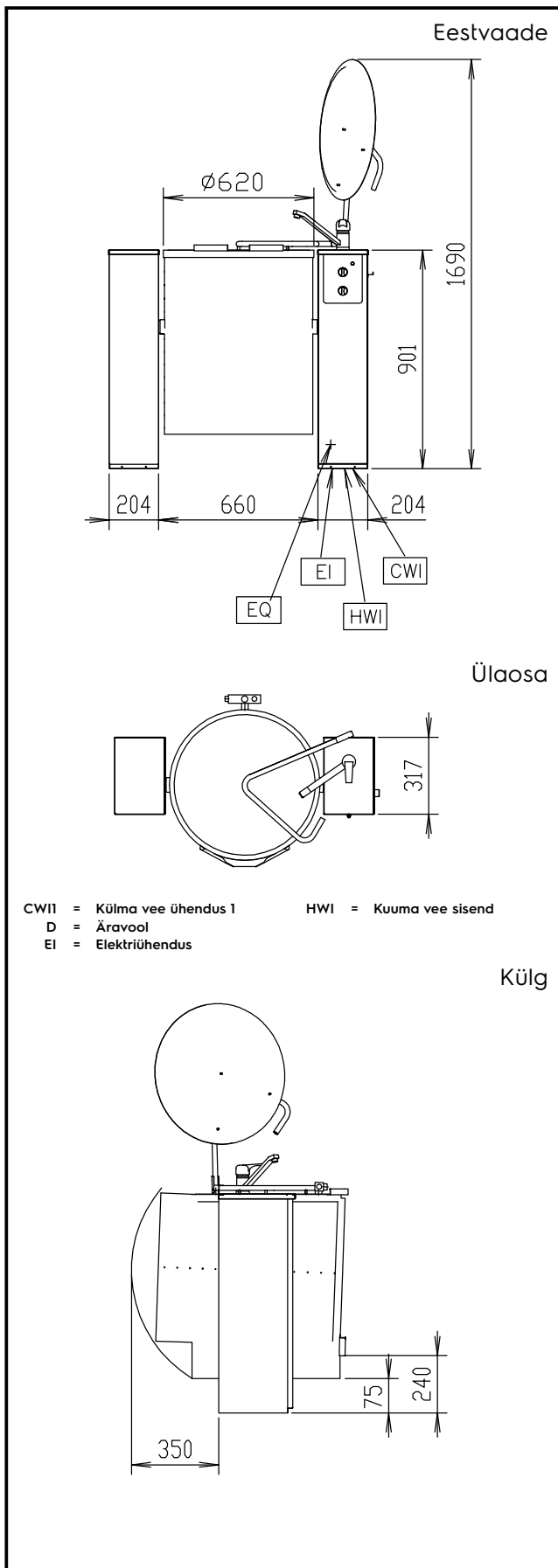
Lisavarustus

- VASAK JALG/PIILAR PNC 928000
- ALUSRAAM(1KATLALE+ 1VASAK JALALE) PNC 928001
- KINNITUSRAKIS(1KATLALE) PNC 928002
- PAIGALDUSRAAM (POLTIDEGA PÖRANDASSE) PNC 928003
- MÕÕTEVARRAS 100L PNC 928008
- KURN 100 L 8MM AUKUDEGA PNC 928012
- PÕHJAREST100L PNC 928016

- 100L KORV NÕUDELE 3 TK
- 2 NÕUTUD TÕSTEKONKSU

PNC 928020

PNC 928021



Elekter

Toitepinge:

232189 (EBE100AWF) 400 V/3N ph/50 Hz

Ühendatud koormus:

15 kW

Võtmeinfo:

Töötemperatuur MIN: 30 °C

Töötemperatuur maks: 108 °C

Välismõõdud, kõrgus: 900 mm

Välismõõdud, sügavus: 780 mm

Kasutatav netomaht: 100 l

Kallutusmehhanism Automaatne

Laager: Keskne