

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Kookketel 60 lt, elektrisch 9,4 kW, indirect verwarmd, automatische vulling

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



371273 (E7BSEHINFR)

ELEKTRISCHE KOOKKETEL
60 liter, indirecte
verwarming, automatische
mantelvulling,
drukschakelaar,
400V-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Indirect elektrisch verwarmde kookketel met 60 liter effectieve inhoud. Uitgevoerd met een drukschakelaar in de stoomgenerator; bij het bereiken van de optimale werkdruk worden de elementen automatisch uitgeschakeld. Dit beperkt het afblazen van de stoomgenerator en daardoor het waterverbruik. Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt. 1,5 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 700XP units. Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster. De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst. Kookketel van 2 mm dik roestvrijstaal AISI304 met 2 mm dikke bodem van roestvrijstaal AISI316. Naadloos ingelaste kookketel met afgeronde hoeken en een dubbele stoommantel met een werkdruk van 0,5 bar (110°C). Automatische watervulling van de dubbele mantel, met droogkookbeveiliging, overdrukventiel en handmatig ontluchtingsventiel. Gebalanceerd scharnierend enkelwandig deksel met koudgreep. Verwarmingselementen met oververhitting beveiliging en traploze energie regeling. Waterinloop op het bovenblad met vulkraan voorzien van een magneetklep en een selectieknop op het front voor warm of koud water vulling. Aftap opening met aftapzeef en 1,5" roestvrijstalen aftapkraan met geïsoleerde valgreep. 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm. IPX4 waterdicht.

Uitvoering

- De aftappijp en aftapkraan zijn gemakkelijk schoon te maken.
- Ergonomische verhouding tussen diameter en hoogte van de kookketel, voor makkelijk roeren, ook van delicate producten.
- Met het handmatige ontluchtingsventiel kan tijdens de opwarmfase de lucht uit de dubbele mantel ontsnappen.
- De kookketel is geschikt voor het koken, blancheren of pocheren van allerlei producten.
- Ruime aftapkraan voor veilig en moeiteloos aftappen van het product.
- Geen overschrijding van de ingestelde temperatuur, snelle reactie.
- Het voedsel wordt gelijkmatig verwarmd via de bodem en de zijwanden van de kookketel met dubbele mantel, door een indirect verwarmingssysteem wat gebruik maakt van integraal opgewekte verzadigde stoom op een temperatuur van 110 °C.
- Een veiligheidsventiel voorkomt overdruk van de stoom in de dubbele mantel.
- Grote gladde oppervlakken voor makkelijke reiniging.
- Magneetklep voor het vullen met warm of koud water.
- Uitgevoerd met hoog rendement verwarmingselementen (9,4 kW).
- Uitgevoerd met roestvrijstalen stelpoten, in hoogte verstelbaar van 860 tot 940 mm.
- Kookketel en deksel van roestvrijstaal, de zijwanden van de kookketel zijn gesatineerd voor eenvoudig schoonmaken.
- De minimale belading voor een goede functionering is 20 liter.

Constructie

- Naadloos geperst bovenblad van 1,5 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- IPX4 water protectie.
- [NOT TRANSLATED]

Duurzaamheid

- Gesloten verwarmingssysteem, geen verspilling van energie.
- Het goed sluitende deksel vermindert de kooktijd en bespaard energie.
- Een drukschakelaar regelt het energie- en waterverbruik.

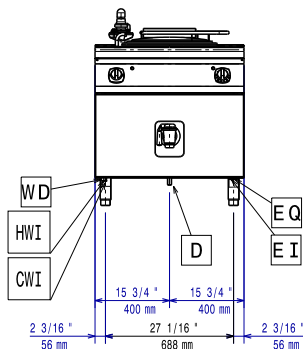
Goedkeuring



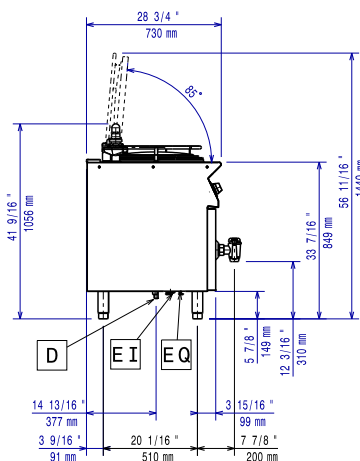
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Kookketel 60 lt, elektrisch 9,4 kW, indirect verwarmd, automatische vulling

Front aanzicht

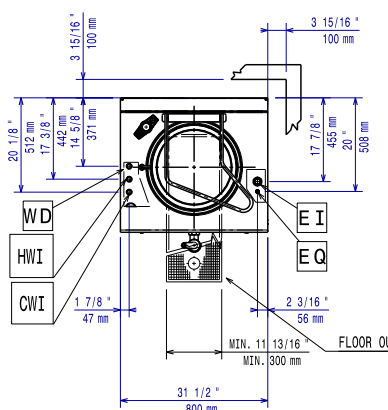


Zij aanzicht



CWI = Koud water invoer 1
D = Afvoer
EI = Elektrische aansluiting
HWI = Warm water invoer

Boven aanzicht



Elektra

Voltage 400 V/3N ph/50-60 Hz
Aangesloten vermogen 9.4 kW

Water

Waterleiding koud/warm 3/4"

Opstelling

Een vrije ruimte aan de zijkant van de kookketel is niet noodzakelijk als de muur brandvrij is. Als de muur niet brandvrij is, is een minimale vrije ruimte van 50 mm noodzakelijk.

Algemene gegevens

Temperatuur, maximaal 110 °C
Effectieve pan capaciteit 60 lt
Ronde kookpan, diameter 420 mm
Externe afmetingen, lengte 800 mm
Externe afmetingen, breedte 730 mm
Externe afmetingen, hoogte 850 mm
Gewicht, netto 100 kg
Waterdichtheid index IPX4

Optionele accessoires

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086 ☐
- WIELENSET, 2 bokwielen en 2 geremde zwenkwielen Ø125 mm, voor combinatie met een basisframe PNC 206135 ☐
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206148 ☐
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm PNC 206176 ☐
- 4 STELPOTEN, 100 mm hoog, voor plaatsing op een 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206210 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 700XP PNC 206249 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 700XP op 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206265 ☐
- 2 ZIJ HANDRAILS, links en rechts, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP PNC 206307 ☐
- ACHTER HANDRAIL 800 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, marine PNC 206308 ☐
- BASISFRAME voor opstelling op 4 poten of 4 wielen van 700XP-900XP vloermodellen met een totale breedte van 800 mm, voor combinatie met wielenset 206135 PNC 206367 ☐
- ACHTERPANEEL 800 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206374 ☐
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 700XP PNC 216000 ☐
- FRONT HANDRAIL 800 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216047 ☐



Modulaire bereidingsapparatuur
700XP Kookketel 60 lt, elektrisch 9,4 kW, indirect verwarmd,
automatische vulling
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulaire bereidingsapparatuur
700XP Kookketel 60 lt, elektrisch 9,4 kW,
indirect verwarmd, automatische vulling**

- KOOKMAND Ø385x355 mm, perforatie PNC 921626 2,3x4,6 mm, roestvrijstaal, 2 beugelgrepen, voor 60 liter kookketel ☐



**Modulaire bereidingsapparatuur
700XP Kookketel 60 lt, elektrisch 9,4 kW, indirect verwarmd,
automatische vulling**
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2025.05.12