Electrolux PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Kookketel 100 lt, gas 21 kW, indirect verwarmd, automatische vulling

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



391101 (E9BSGHIPFR) GAS KOOKKETEL 100 liter, 21 kW, indirecte verwarming, automatische watervulling, 230v-50-1N

Omschrijving

Product Nr.

* Indirect gas verwarmde kookketel met 100 liter inhoud, effectief 85 liter
* Automatische watervulling van de dubbele mantel
* Uitgevoerd met een drukschakelaar in de stoomgenerator, bij het bereiken van de optimale werkdruk worden de branders automatisch uitgeschakeld. Dit beperkt het afblazen van de stoomgenerator en daardoor het waterverbruik
* Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt
* 2 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 900XP units
* Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster
* De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst
* Naadloos ingelaste kookketel van 2 mm dik roestvrijstaal AISI316, met afgeronde hoeken en een dubbele stoommantel met een werkdruk van 0,5 bar (110°C)
* Automatische watervulling van de dubbele mantel, met droogkookbeveiliging, manometer, overdrukventiel en handmatig ontluchtingsventiel
* Gebalanceerd scharnierend dubbelwandig deksel met koudgreep
* Roestvrijstalen brander met waakvlam, piëzo ontsteking, thermokoppel vlambeveiliging, 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 2" roestvrijstalen aftapkraan met geïsoleerde valgreep
* 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm
* IPX5 waterdicht

Goedkeuring

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Kookketel 100 lt, gas 21 kW, indirect verwarmd, automatische vulling

Uitvoering

- De ronde kookketel is geschikt voor het koken, blancheren of pocheren van allerlei producten.
- 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.
- Met het handmatige ontluchtingsventiel kan tijdens de opwarmfase de lucht uit de dubbele mantel ontsnappen.
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.
- De manometer maakt controle van de juiste werking mogelijk.
- Thermostatische temperatuurregeling.
- Energieregulering door middel van een draaiknop.
- Een veiligheidsthermostaat beschermt tegen een te laag water niveau.
- Een veiligheidsventiel voorkomt overdruk van de stoom in de dubbele mantel.
- Geen overschrijding van de ingestelde temperatuur, snelle reactie.
- Ruime aftapkraan voor veilig en moeiteloos aftappen van het product.
- Ergonomische verhouding tussen diameter en hoogte van de kookketel, voor makkelijk roeren, ook van delicate producten.
- De aftappijp en aftapkraan zijn gemakkelijk schoon te maken.
- Automatische water vulling door middel van een magneetklep.
- Grote gladde oppervlakken voor makkelijke reiniging.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- De minimale belading voor een goede functionering is 20 liter.

Constructie

- Dubbelwandige diepgetrokken kookpan van roestvrijstaal AISI316.
- Robuuste roestvrijstalen branders met geoptimaliseerde verbranding, vlambeveiliging en afgeschermde waakvlam.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- De effectieve capaciteit van de pan is 85 liter.

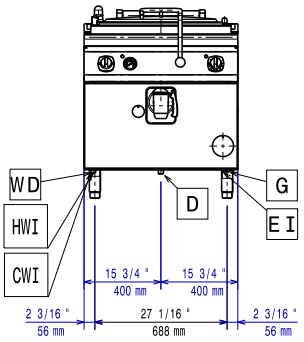
Duurzaamheid

- De kookketel met dubbele mantel is voorzien van goede isolatie, waardoor energie bespaard wordt en de omgevingstemperatuur laag blijft.
- Het goed sluitende deksel verminderd de kooktijd en bespaard energie.
- Gesloten verwarmingssysteem, geen verspilling van energie.
- Een drukschakelaar regelt het energie- en waterverbruik.

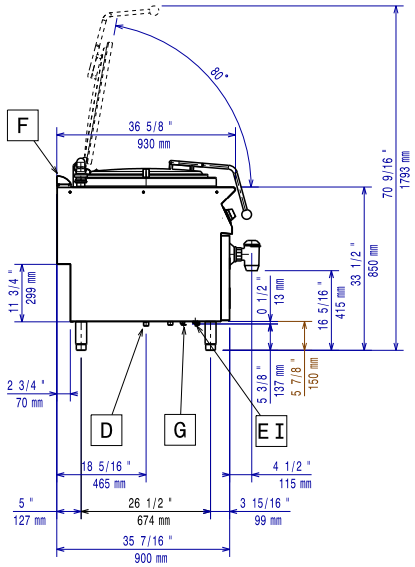
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Kookketel 100 lt, gas 21 kW, indirect verwarmd, automatische vulling

Front aanzicht

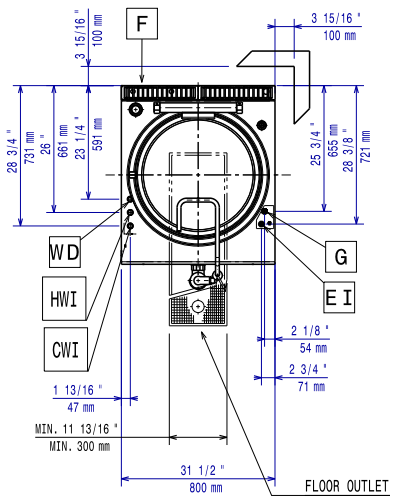


Zij aanzicht



CWI1 = Koud water invoer 1
D = Afvoer
EI = Elektrische aansluiting
G = Gas aansluiting
HWI = Warm water invoer

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	220-230 V/1 ph/50 Hz
Aangesloten vermogen	0.1 kW

Gas

Gas vermogen	21 kW
Standaard gas toelevering	Aardgas G20 (20 mbar)
Gas aansluiting	1/2"

Water

Water druk, min/max	0.5-3 bar
Afvoer aansluiting	2"
Waterleiding koud/warm	3/4"

Opstelling

Indien de kookketel tegen een hittebestendige muur geplaatst wordt is er geen tussenruimte nodig, in geval van een hitte gevoelige muur is een minimale tussenafstand van 50 mm noodzakelijk.

Algemene gegevens

Maximale inhoud	100 liter
Effectieve inhoud	85 liter
Ronde kookpan, diepte	413 mm
Ronde kookpan, diameter	600 mm
Externe afmetingen, lengte	800 mm
Externe afmetingen, breedte	930 mm
Externe afmetingen, hoogte	850 mm
Gewicht, netto	135 kg
Waterdichtheid index	IPX5

Duurzaamheid

Gas verbruik (G20), min, max	0 - 2.22 m³/h

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks WATER ADDITIEF tegen corrosie, 10 verpakkings eenheden van 10 gram, te gebruiken bij watervulling van de dubbele mantel — PNC 927222

Optionele accessoires

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units — PNC 206086 ❑
- AUTOMATISCHE ONTLUCHTING van de dubbele mantel, voor 100 en 150 liter indirect verwarmde kookketels — PNC 206279 ❑
- SET G25.3 (NL) GAS NOZZELS voor 700XP en 900XP gas kookketels — PNC 206463 ❑
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 900XP — PNC 216134 ❑
- VOEDSELTROLLEY met HEFINRICHTING met 2/1-200GN container (55 liter) — PNC 922403 ❑
- KOOKMAND Ø520x325 mm, perforatie Ø 2 mm, 2 halve delen, roestvrijstaal, 2 handgrepen met losse uitneemhaken, voor 100 liter kookketel — PNC 925018 ❑
- MAATLAT voor 100 liter kookketel — PNC 927001 ❑

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.