



Electrolux
PROFESSIONAL

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

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



391100 (E9BSGHIPF0)

**GAS KOOKKETEL 100 liter, 21
kW, indirecte verwarming,
230v-50-1N**

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

Omschrijving

Product Nr.

- * Indirect gas verwarmde kookketel met 100 liter inhoud, effectief 85 liter
- * Handmatige 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)
- * Minimum - maximum indicator voor het vulniveau, 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

Goedkeuring



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
benelux@electroluxprofessional.com

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.
- 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.
- Magneetklep voor het vullen met warm of koud water.
- 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

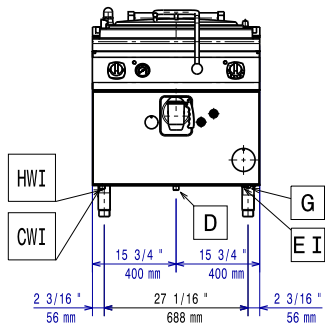
- Dubbelwandige diepgetrokken kookpan van roestvrijstaal AISI316.
- Robuuste roestvrijstalen branders met geoptimaliseerde verbranding, vlambeveiliging en afgeschermd waakvlam.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke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

Duurzaamheid

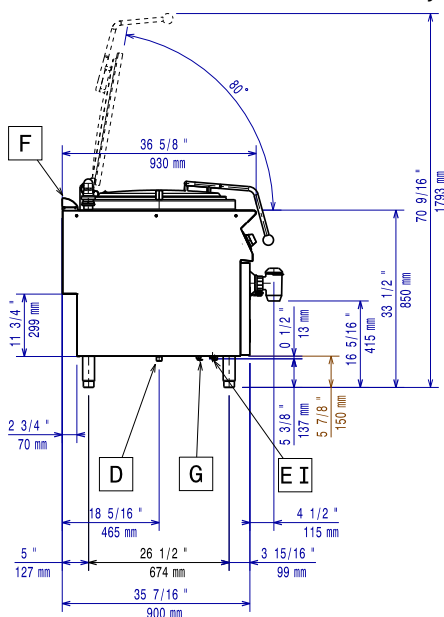


- De kookketel met dubbele mantel is voorzien van goede isolatie, waardoor energie bespaard wordt en de omgevingstemperatuur laag blijft.
- Het goed sluitende deksel verminderd de kooktijd en bespaard energie.
- Gesloten verwarmingssysteem, geen verspilling van energie.
- Een drukschakelaar regelt het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

Front aanzicht

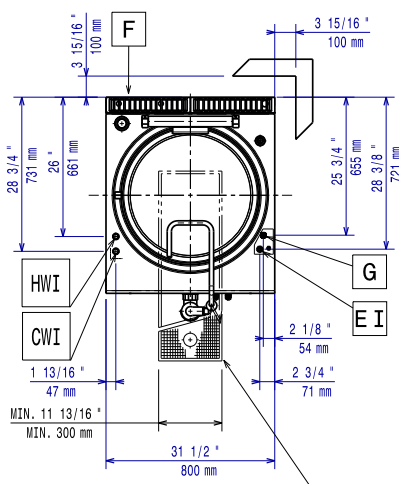


Zij aanzicht



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

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, PNC 927222
 10 verpakkings eenheden van 10 gram,
 te gebruiken bij watervulling van de
 dubbele mantel

Optionele accessoires

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