

Ravintolalaitteet 900XP Paistinpannu 80 L, Duomat pinta

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



391145 (E9BREHDOF0)

PAISTINPANNU 80 L,
DUOMAT, MAN. KALL.

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

Paistinpannu tehokkailla infrapunavastuksilla, jotka ovat sijoitettu altaan alle. Vastukset ovat integroituna altaaseen ja näin ne liikkuvat pannun mukana sitä kallistettaessa. Tämän ansiosta pannu on erittäin helppo puhdistaa ja se on turvallinen.

Edistyneen teknologian ja korkean suorituskyvyn ansiosta 900 XP laitesarja soveltuu erinomaisesti ravintoloille sekä isommille laitospaikoille, jotka tarvitsevat tehokkuutta ja korkeaa tuottavuutta.

Sarjan laitteet ovat 930 mm syviä ja leveysvaihtoehtoina on 400 mm, 800 mm tai 1200 mm. Sarjassa on paljon energiatehokkuuteen ja ympäristöystävällisyyteen liittyviä ratkaisuja ja kaikki laitteet ovat valmistettu laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä.

HYVÄKSYNTÄ: _____

Ominaisuudet

- Paistinpannu ruskistamiseen, höyryttämiseen, kiehumiseen, hauduttamiseen ja höyrykeittämiseen.
- Duomat-paistopintaa voi käyttää niin kuivaan kuin kosteaan paistamiseenkin.
- Altaan ja kannen kaksoisrakenteen ansiosta vähentää lämmön hajaantumista.
- Tehokkaat infrapunavastukset on asennettu paistopinnan alapuolelle.
- Kansi on kaksoisvuorattu, eristetty 20/10 ruostumatonta terästä.
- Todellisen valmistuslämpötilan asetus säädettävällä termostaatilla.
- Energian syöttöä säätää energian säädin.
- Manuaalinen kallistusmekanismi helpottaa pannun tyhjentämistä.
- Laajat sileät pinnat, helposti puhdistettavissa.
- Käytösäätimet ovat suunniteltu tiiviiksi estäen veden pääsyn laitteeseen.
- Käyttölämpötila voidaan asettaa 80 °C:sta 300 °C:een.

Rakenne

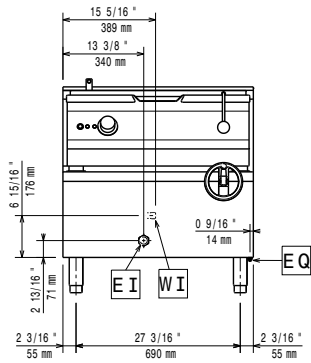
- Paistopinta Duomat -pohjalla: 10 mm:n teräseos, jossa on kahta eri ruostumatonta teräsmateriaalia, parantaa lämmön säilyvyyttä ja kestää paremmin korroosiota.
- Kaikki sisäiset pinnat on pyörästetty ja kiillotettu hyvän hygieenisyyden takaamiseksi.
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä ja Scotch Brite -viimeistelyllä.
- Laitteet ovat valmistettu laserleikkaamalla, jolloin saumakohdat ovat yhtenäisiä, eikä likataskuja pääse muodostumaan. Puhdistus on helppoa.
- Suojaluokka IPX5
- Altaan hyötytilavuus on 66 L.

Vastuullisuus

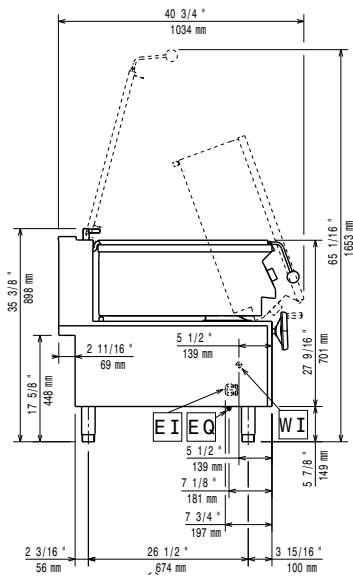
- Lämpöeristetty: rajoitettu lämpösäteily ja alhainen energiankulutus.



Edestä

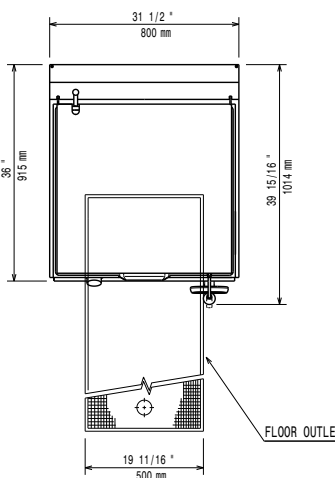


Sivulta



CWII = Kylmän veden sisääntulo
EI = Sähköliitäntä

Päältä



Sähkö

| | |
|---------------|--------------------------|
| Jännite: | 380-400 V/3N ph/50/60 Hz |
| Kokonaisteho: | 13 kW |

Avaintieto

| | |
|---------------------------|--------|
| Paistoalan syvyys: | 565 mm |
| Paistoalan leveys: | 680 mm |
| Paistoaltan korkeus: | 180 mm |
| Altaan kapasiteetti, Max: | 80 L |
| Työskentelylämpötila MIN: | 80 °C |
| Työskentelylämpötila MAX: | 300 °C |
| Ulkomitat, leveys: | 800 mm |
| Ulkomitat, syvyys: | 930 mm |
| Ulkomitat, korkeus: | 850 mm |
| Nettopaino: | 150 kg |
| Sertifiointi ryhmä | N9EBRE |

Lisävarusteet

- Jalkasarja laipalla PNC 206136
- Potkupelti 800mm, valuasennus PNC 206148
- Potkupelti 1000mm, eteen, valuasennus PNC 206150
- Potkupelti 1200mm, valuasennus PNC 206151
- Potkupelti 1600mm, valuasennus PNC 206152
- Potkulista 800 mm PNC 206176
- Potkulista 1000 mm PNC 206177
- Potkulista 1200 mm PNC 206178
- Potkulista 1600 mm PNC 206179
- Sivupotkulistat, 2 kpl PNC 206180
- Paneeli huoltokanavaan, 2 kpl, yksittäisasennus PNC 206181
- Paneeli huoltokanavaan, 2 kpl, asennus seläkkäin PNC 206202
- Jalkasarja, 4 kpl, valuasennus PNC 206210
- Tuuletuskanavan korotusritilä, 800mm PNC 206304
- Takapaneeli - 800mm (700/900) PNC 206374
- Takapaneeli - 1000mm (700/900) PNC 206375
- Takapaneeli - 1200mm (700/900) PNC 206376
- Nostovaunu irrotettavalla GN 2/1 astialla PNC 922403