

Ravintolalaitteet 900XP paistinpannu 100 L, Duomat pinta

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



391149 (E9BREJDPF0)

PAISTINPANNU 100 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.

Edistyskellisen 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 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

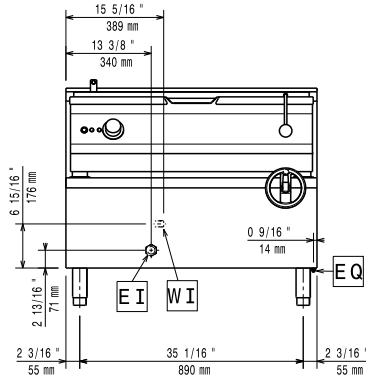
- Paistopinta Duomat -pohjalla: 10 mm:n teräseos, jossa on kahta eri ruostumatonta teräsmateriaalia, parantaa lämmön tasaisuutta ja kestää paremmin korroosiota.
- Kaikki sisäiset pinnat on pyörästetty ja kiillotettu hyvän hygieenisyyden takaamiseksi.
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä ja Scotch Brite -viimeistelyllä.
- Laitteet ovat valmistettu laserleikkaamalla, jolloin saumakohdat ovat yhtenäisiä, eikä likataskuja pääse muodostumaan. Puhtaanapito on helppoa.
- Suojaluokka IPX5
- [NOT TRANSLATED]

Vastuullisuus

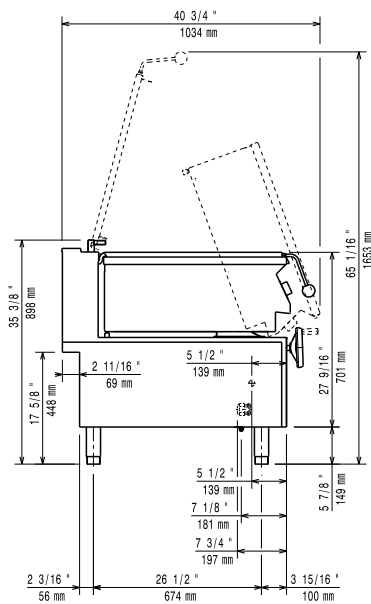
- Lämpöeristetty: rajoitettu lämpösäteily ja alhainen energiankulutus.



Edestä

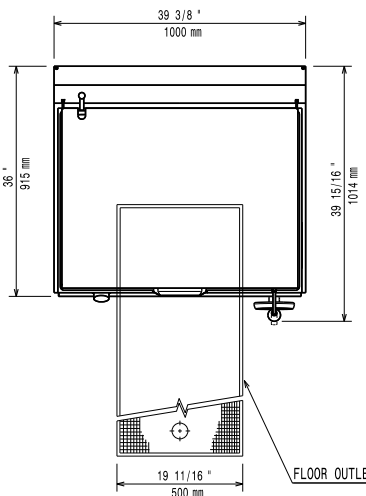


Sivulta



CW11 = Kylmän veden sisääntulo
EI = Sähköliitäntä

Päältä



Sähkö

Jännite:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Kokonaisteho:	17 kW

Avaintieto

Paistoalan syvyys:	565 mm
Paistoalan leveys:	880 mm
Paistoaltaan korkeus:	180 mm
Altaan kapasiteetti, Max:	100 L
Työskentelylämpötila MIN:	80 °C
Työskentelylämpötila MAX:	300 °C
Ulkomitat, leveys:	1000 mm
Ulkomitat, syvyys:	930 mm
Ulkomitat, korkeus:	850 mm
Nettopaino:	180 kg
Sertifiointi ryhmä	EBP9M2

Lisävarusteet

- Jalkasarja laipalla PNC 206136
- POTKUPELTI 1000 MM, ETEEN, VALUAS. PNC 206150
- POTKUPELTI 1200 MM, VALUAS. PNC 206151
- POTKUPELTI 1600 MM, VALUAS. PNC 206152
- 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, VALUAS. PNC 206210
- Tuuletuskanavan korotusritilä, 1000mm PNC 206305
- Takapaneeli - 1000mm (700/900) PNC 206375
- Takapaneeli - 1200mm (700/900) PNC 206376
- Nostovaunu irrotettavalla GN 2/1 astialla PNC 922403