

Moduláris főzőberendezések 900XP Gázüzemű kör alakú főzőüst, 100lt indirekt, autom.újrafeltöltés

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



391101 (E9BSGHIPFR)

100 literes gázüzemű
főzőüst nyomáskapcsolóval,
indirekt fűtés, automata
köpeny feltöltéssel

Rövid leírás

Termék szám

Használható földgázzal vagy LPG gázzal. Konzolos kivitelbe vagy hídrendszerbe telepíthető. Rm. acélból készült nagy méretű égőfejek lángérzékelővel és védőlemezzel ellátott őrlánggal. Automata vízújrátöltés. Scotch Brite felületkezeléssel ellátott rm. acél külső panelek. Dupla falú köpeny 3 mm vastagságú AISI 316 minőségű rm. acélból. Préselt üst lekerekített sarkokkal, AISI 316 minőségű rm. acélból. Hézagmentes illeszkedés a derékszögű élnek köszönhetően. Biztonsági szelep. Hőmérséklet korlátozó a teljesítmény szabályzáshoz a precíz főzési hőmérséklethez.

Fő jellemzők

- Kör alakú üst, amely alkalmas főzéshez, posírozáshoz, stb.
- Az étel egyenletesen melegszik az üst alsó része és az oldalfalai által, az indirekt fűtési rendszernek köszönhetően. A készülék a köpenyben 110°C-os telített gőzt állít elő, ezzel melegíti az ételt.
- Egy külső szelep a felfűtési fázisban kiengedi a felesleges levegőt.
- IPX5 vízvédettség.
- Manométer segítségével ellenőrizhető le, hogy megfelelő-e a nyomás az üstben.
- Termosztatikus hőmérséklet szabályzás.
- Energiaszabályzás a kezelőgombbal.
- Biztonsági termosztát véd a túl alacsony vízszint esetén.
- Biztonsági szelep véd a túlnyomás kialakulásától a köpenyben.
- Nincs főzési hőmérséklet túllépés. Gyors reakció.
- Nagy kapacitású csap a biztonságos és erőlködés nélküli adagoláshoz.
- Ergonómia: az üst mélysége kézre eső keverést és ételfeldolgozást biztosít.
- Kívülről könnyen tisztítható leürítő cső és csap.
- Az üst automatikus újrafeltöltése vízzel.
- Sima nagy felület, könnyű tisztítás.
- Vízálló kezelői gombok.
- Minimális megtöltési szint a megfelelő működéshez: 20 liter.

Konstrukció

- AISI 316 rozsdamentes acélból préselt üst és dupla köpeny.
- Robosztus égőfejek rozsdamentes acélból, lángérzékelővel, védett őrlánggal és optimalizált égéssel.
- Scotch Brite felületkezeléssel ellátott külső, rozsdamentes acél panelek.
- Hézagmentes illeszkedés a derékszögű oldalaknak köszönhetően. Nincs ételcsapda, a szennyeződések nem tudnak megragadni.
- A serpenyő hasznos kapacitása: 85 liter.

Fenntarthatóság



- Dupla köpenyű üst; magas minőségű hőszigetelés; energia megtakarítás; a környezeti hőmérséklet alacsony marad.
- Jól illeszkedő tető, ezáltal csökken a főzési idő és nő az energiamegtakarítás.
- Zárt fűtési rendszer - nincs energiaveszteség.
- Nyomáskapcsoló figyelmeztet a felfűtést.

Szállított tartozékok

- 1 Vízadalék korrózió csökkentésére indirekt főzőüsthöz PNC 927222

Opcionális tartozékok

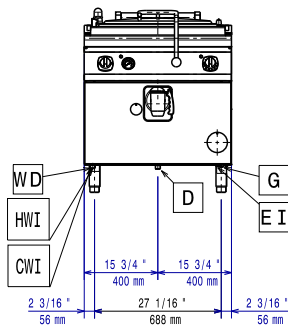
Jóváhagyás



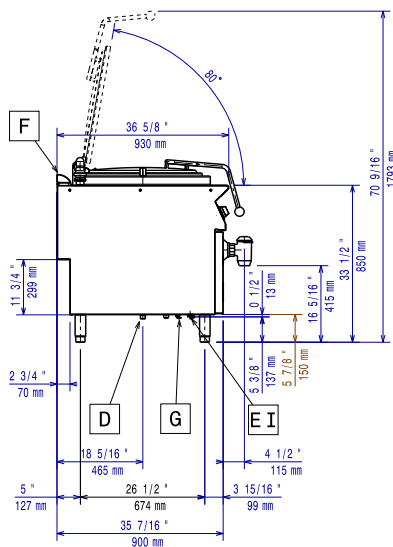
Electrolux
PROFESSIONAL

Moduláris főzőberendezések 900XP Gázüzemű kör alakú főzőüst, 100lt indirekt, autom.újrafeltöltés

Előlnézet



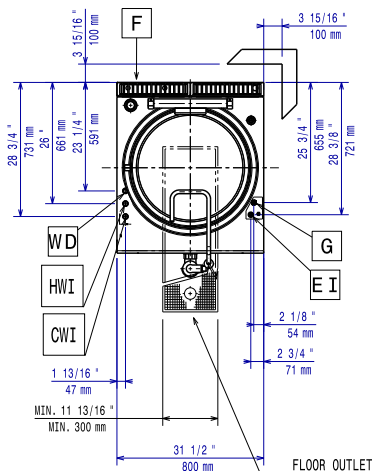
Oldalnézet



CWI = Bejövő hidegvíz HWI = Bejövő melegvíz

D = Leürítés
EI = Elektromos
csatlakozás
G = Gázcsatlakozás

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség: 220-230 V/1 ph/50 Hz
Összes Watt: 0.1 kW

Gáz

Natural gas - Pressure: 7" w.c. (17.4 mbar)
Gázteljesítmény: 21 kW
Standard gáz típus: Földgáz
Opcionális gáztípus: LPG;Földgáz
Gáz bemenet: 1/2"

Technikai információ:

No clearance needed on rear sides of unit if wall is of non combustible type. If wall is combustible, minimum 50 mm wall clearance should be maintained.

Üst hasznos kapacitása: 98 L
Üst (kör) átmérője: 600 mm
Nettó súly: 135 kg
Szállítási súly: 134 kg
Szállítási magasság: 1240 mm
Szállítási szélesség: 860 mm
Szállítási mélység: 1120 mm
Szállítási térfogat: 1.19 m³
Tanúsítvány: N9PIG



A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

2025.09.26