

**Modularne urządzenia grzewcze
700XP Elektryczny warkik do gotowania
makaronu, 1x24,5 litrów, wolnostojący**

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



371098 (E7PCED1KF0)

Elektryczny warkik do gotowania makaronu, ryżu i warzyw, 1 x 24,5 litrów (produkowany BEZ KOSZY)

Krótką specyfikacja

Nr pozycji _____

Podstawowa charakterystyka

- Oprócz gotowania makaronu, urządzenie może być stosowane do wszelkiego rodzaju klusek, pieróg, ryżu, warzyw, nawet małej ilości zup.
- Urządzenie wyposażone w system grzewczy na podczerwień, zlokalizowany na zewnątrz wanny.
- Wanna grzewcza przyspawana bezszwowa w blat urządzenia.
- Powierzchnia odpływowa na blacie urządzenia, na której można ustawić kosze w celu skapnięcia nadmiaru wody z makaronu, oraz jej odprowadzenia powrotem do wanny urządzenia.
- Pojemność wanny jest 24,5 litra.
- Urządzenie jest wyposażone w strefę usuwania pianki i skrobia, czym utrzymuje się wysoka jakość wody do gotowania.
- Łatwy w obsłudze panel sterowania.
- Termostat bezpieczeństwa dla uniknięcia pracy bez wody.
- Ciągłe napełnianie świeżej wody regulowane przez ręczny kurek wodny.
- Duży odpływ z ręcznym zaworem do szybkiego opróżnienia komory.
- Automatyczny system podnoszenia (opcjonalne wyposażenie): urządzenie z dwoma podnośnikami koszy, z których każdy mieści jeden kosz GN 1/2. Urządzenie do umieszczenia z jednej lub obu stron warkika, dla zapewnienia automatycznego podnoszenia dla dwóch, albo czterech koszy. Możliwość zapamiętania dziewięciu czasów gotowania.
- Wszystkie główne komponenty i części zlokalizowane z przodu urządzenia dla ułatwienia serwisowania.
- Urządzenie jest dostarczone na nóżkach ze stali nierdzewnej o wysokości 150 mm z możliwością dodatkowej regulacji.

APROBATA _____

Konstrukcja

- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch Brite.
- Jednoczęściowy tłoczony blat roboczy o grubości 1,5 mm ze stali nierdzewnej.
- Urządzenie ma boczne krawędzie pod kątem prostym, pozwalające na równe dopasowanie połączeń między urządzeniami, eliminując przerwy i ewentualne miejsca gromadzenia się zabrudzeń.
- Wanna wyprodukowana ze stali nierdzewnej AISI316.
- Wskaźnik wodoodporności IPX4.

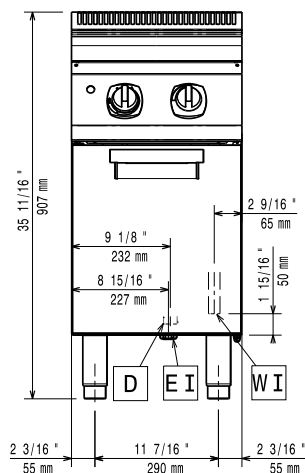
Utrzymywalność

- ESD dostępne jako dodatkowe wyposażenie (instalowane na miejscu) urządzenie do oszczędzania energii, które zużywa ciepło przez wodę wylewającą się z wanny przez przelew do wstępnego nagrzania świeżej wody, która napęlnia wannę (do 60° C).

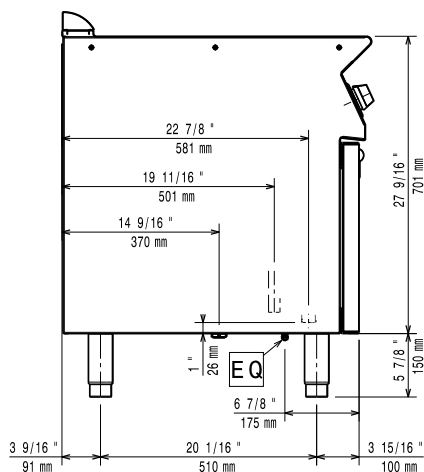
Uwzględnione akcesoria

- 1 x Drzwi do podstaw PNC 206350 otwartych z linii 700&900XP

Przód

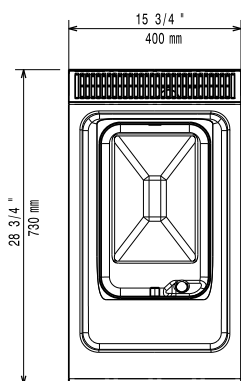


Bok



D = Odpływ
 EI = Złącze elektryczne
 EQ = Śruba ekwipotencjalna
 WI = Wlot wody

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania: 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
 Moc całkowita: 6 kW

Woda:

Twardość całkowita: 5-50 ppm

Kluczowe informacje:

Electrolux Professional zaleca korzystanie z uzdatnianej wody, w oparciu o badanie określonych warunków wody. Szczegółowe informacje na temat jakości wody - patrz instrukcja użytkownika.

Jeśli urządzenie zostanie ustawione obok lub przy meblach lub podobnych elementach wrażliwych na temperaturę, konieczne jest zachowanie odstępu bezpieczeństwa około 150 mm lub zamocowanie jakiejś formy izolacji cieplnej.

Ilość komór: 1
 Wymiary użytkowe komory (szerokość): 250 mm
 Wymiary użytkowe komory (wysokość): 300 mm
 Wymiary użytkowe komory (głębokość): 400 mm
 Pojemność komory (MAKS.): 24.5 lt MAX
 Wymiary zewnętrzne, szerokość: 400 mm
 Wymiary zewnętrzne, głębokość: 730 mm
 Wymiary zewnętrzne, wysokość: 850 mm
 Ciężar netto: 50 kg
 Ciężar wysyłkowy: 47 kg
 Objętość wysyłkowa: 0.43 m³