

**Modularne urządzenia grzewcze
700XP Elektryczny warkik do gotowania
makaronu, 2x24,5 litrów, wolnostojący**

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



371099 (E7PCEH2KF0)

Elektryczny warkik do
gotowania makaronu, ryżu i
warzyw, 2 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 umieszczony poniżej podstaw komór.
- Płaszcz grzewczy przyspawany bezszwowo w blat urządzenia.
- Powierzchnia odpływową na blacie urządzenia, na której można ustawić kosze w celu skapnięcia nadmiaru wody z makaronu, oraz jej odprowadzenia powrotem do wanny urządzenia.
- Wanny grzewcze o pojemności 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 napętnia wannę (do 60° C).

Uwzględnione akcesoria

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



2025.04.19