

**Modularne urządzenia grzewcze  
700XP Kocioł elektryczny, pojemność 60  
litrów, pośrednie ogrzewanie,  
automatyczne napełnianie duplik**

Nr pozycji \_\_\_\_\_

Nr modelu \_\_\_\_\_

Nazwa \_\_\_\_\_

Nr SIS \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



371273 (E7BSEHINFR)

Kocioł elektryczny,  
pojemność 60 litrów,  
podgrzewanie pośrednie,  
automatyczne dopelnianie  
wody w płaszczu

### Podstawowa charakterystyka

- Zawór kurkowy spustowy i rura spustowa są bardzo łatwe do czyszczenia od zewnątrz.
- Ergonomiczny stosunek średnicy i wysokości urządzenia ułatwia mieszanie.
- Zewnętrzny zawór do odpowietrzania pozwala podczas fazy grzania na ręczne usunięcie nadmiaru powietrza zgromadzonego w płaszczu.
- Kocioł warzelny nadaje się do gotowania wszystkich rodzajów produktów.
- Zawór kurkowy spustowy zabezpiecza dokładne porcjowanie usuwanej żywności, głównie w przypadku małych ilości.
- Dokładne trzymanie temperatur gotowania, szybka reakcja do zmiany ustawienia.
- Gotowana żywność jest równomiernie podgrzewana przez dno i boczne ścianki płaszczu, systemem grzania pośredniego, wykorzystujący wytwarzaną parę w płaszczu o temperaturze 110° C.
- Zawór bezpieczeństwa zabezpiecza na automatyczne uniknięcie nadciśnienia pary w płaszczu.
- Duże gładkie powierzchnie łatwo dostępne do czyszczenia.
- Zawór elektromagnetyczny do uzupełniania gorącej i zimnej wody.
- Urządzenie wyposażone w wysoko sprawne elementy grzejne (9,4 kW).
- Urządzenie jest dostarczone na nóżkach ze stali nierdzewnej o wysokości 150 mm z możliwością dodatkowej regulacji.
- Pokrywa i płaszcz są wyprodukowane ze stali nierdzewnej o wysokiej jakości z wykończeniem SatinFinish do łatwego czyszczenia.
- Minimalny poziom napełnienia kotła dla prawidłowego działania, to 20 litrów.

### Konstrukcja

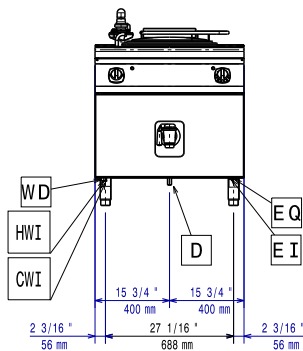
- Jednoczęściowy tłoczony blat roboczy o grubości 1,5 mm ze stali nierdzewnej.
- Wskaźnik wodoodporności IPX4.
- [NOT TRANSLATED]

### Utrzymywalność

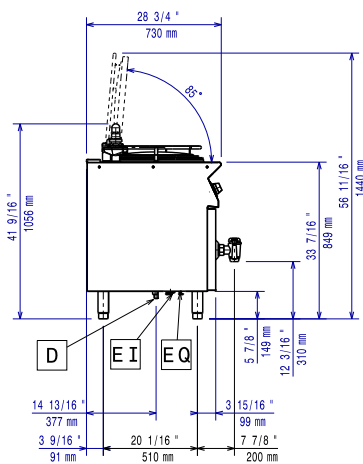
- Zamknięty system grzewczy bez strat energetycznych.
- Dokładnie dopasowana pokrywa kotła obniża czas gotowania i zaoszczędza zużycie energii.
- Układ sterowania z wyłącznikiem ciśnieniowym (presostat) automatycznie reguluje zużycie energii i wody.

APROBATA

Prząd

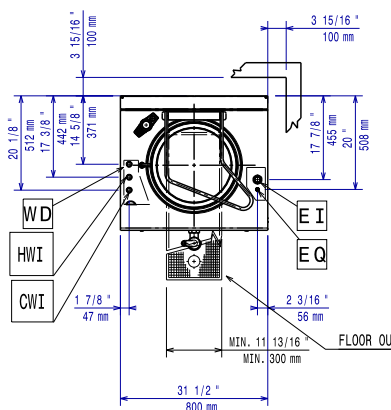


Bok



- CWI = Wlot zimnej wody I
- D = Odplyw
- EI = Zlaczce elektryczne
- HWI = Wlot goracej wody

Góra



### Elektryczne

|                     |                     |                      |
|---------------------|---------------------|----------------------|
| Napięcie zasilania: | 371273 (E7BSEHINFR) | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| Moc całkowita:      |                     | 9.4 kW               |

### Kluczowe informacje:

|                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| Objętość użytkowa misy:        | 60 lt              |
| Wymiary zewnętrzne, szerokość: | 800 mm             |
| Wymiary zewnętrzne, głębokość: | 730 mm             |
| Wymiary zewnętrzne, wysokość:  | 850 mm             |
| Ciężar netto:                  | 100 kg             |
| Ciężar wysyłkowy:              | 90 kg              |
| Objętość wysyłkowa:            | 0.8 m <sup>3</sup> |

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.