

**Modularne urządzenia grzewcze
900XP Kocioł gazowy, pojemność 100
litrów, pośrednie ogrzewanie,
automatyczne napełnianie duplikatora**

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



391101 (E9BSGHIPFR)

Kocioł gazowy, pojemność
100 litrów, podgrzewanie
pośrednie, automatyczne
dopełnianie wody w
płaszczu

Krótką specyfikacja

Nr pozycji _____

Podstawowa charakterystyka

- Minimalny poziom napełnienia kotła dla prawidłowego działania, to 20 litrów.
- Kocioł warzelny z okrągłym płaszczem nadaje się do gotowania wszystkich rodzajów produktów.
- Gotowana żywność jest równomiernie podgrzewana przez dno i boczne ścianki płaszcza, systemem grzania pośredniego, wykorzystujący wytwarzaną parę w płaszczu o temperaturze 110° C.
- Zewnętrzny zawór do odpowietrzania pozwala podczas fazy grzania na ręczne usunięcie nadmiaru powietrza zgromadzonego w płaszczu.
- Urządzenie z certyfikacją odporności na wodę IPX5.
- Manometr do sprawdzenia prawidłowej pracy urządzenia.
- Termostatyczna regulacja temperatury.
- Regulacja mocy przez pokrętkę sterowniczą.
- Termostat bezpieczeństwa broni pracy urządzenia w przypadku niskiego poziomu wody w płaszczu.
- Zawór bezpieczeństwa zabezpiecza na automatyczne uniknięcie nadciśnienia pary w płaszczu.
- Dokładne trzymanie temperatur gotowania, szybka reakcja do zmiany ustawienia.
- Zawór kurkowy spustowy zabezpiecza dokładne porcjowanie usuwanej żywności, głównie w przypadku małych ilości.
- Ergonomiczny stosunek średnicy i wysokości urządzenia ułatwia mieszanie.
- Zawór kurkowy spustowy i rura spustowa są bardzo łatwe do czyszczenia od zewnątrz.
- Elektrozawór zapewnia automatyczne uzupełnianie naczynia wodą.
- Duże gładkie powierzchnie łatwo dostępne do czyszczenia.
- Specjalny design systemu pokrętki regulacyjnego zapewnia zabezpieczenie przed wnikaniem wody.

Konstrukcja

- Całkowita nominalna pojemność miski jest 100 litrów.
- Płaszcz do gotowania łoczony z jednej sztuki blachy, wyprodukowany ze stali nierdzewnej 316 AISI (kwasoodpornej).
- Mocne palniki ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem przeciwwyptywowym palników. Zoptymalizowane spalanie palników, palniki zabezpieczone płomieniem pilotowym.
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z

APROBATA

wykończeniem Scotch Brite.

- Urządzenie ma boczne krawędzie pod kątem prostym, pozwalające na równe dopasowanie połączeń między urządzeniami, eliminując przerwy i ewentualne miejsca gromadzenia się zabrudzeń.

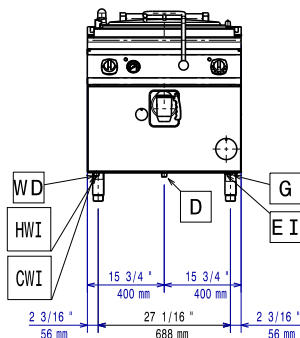
Utrzymywalność

- Kocioł jest wyprodukowany z podwójnym płaszczem o wysokiej jakości izolacji termicznej, energooszczędny i zapewniający niską temperaturę otoczenia.
- Dokładnie dopasowana pokrywa kotła obniża czas gotowania i zaoszczędza zużycie energii.
- Zamknięty system grzewczy bez strat energetycznych.
- Układ sterowania z wyłącznikiem ciśnieniowym (presostat) automatycznie reguluje zużycie energii i wody.

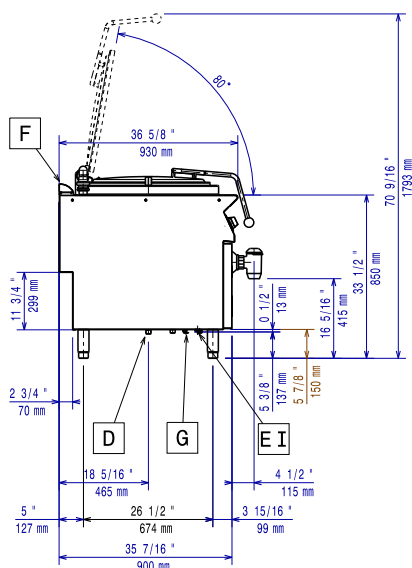
Uwzględnione akcesoria

- 1 x Dodatek do wody PNC 927222
zapobiegający korozji do
płaszczu kotłów

Przód

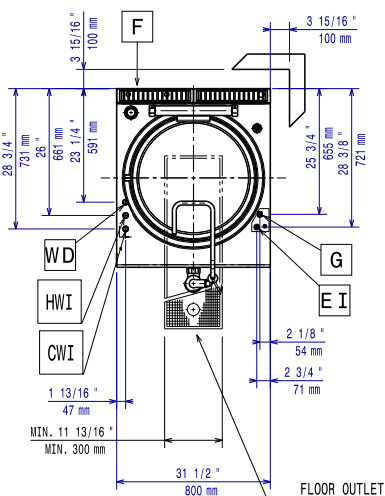


Bok



CWI = Wlot zimnej wody I
 D = Odpływ
 EI = Złącze elektryczne
 G = Złącze gazowe
 HWI = Wlot gorącej wody

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania: 220-230 V/1 ph/50 Hz
 Moc całkowita: 0.1 kW

Gaz

Moc gazowa: 21 kW
 Standardowe dostarczenie gazu: Gaz ziemny
 Opcja typu gazu: LPG; Gaz ziemny

Woda:

Ciśnienie (min-max): 0.5-3 bar

Kluczowe informacje:

Temperatura robocza MIN: 108 °C
 Temperatura robocza MAK.: 110 °C
 Średnica płaszcz (okrągłego): 600 mm
 Głębokość płaszcz (okrągłego): 600 mm
 Wymiary zewnętrzne, szerokość: 800 mm
 Wymiary zewnętrzne, głębokość: 930 mm
 Wymiary zewnętrzne, wysokość: 850 mm
 Ciężar netto: 135 kg
 Ciężar wysyłkowy: 134 kg
 Objętość wysyłkowa: 1.19 m³