

**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.

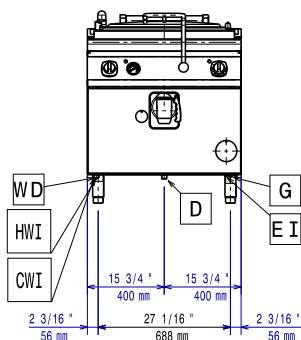
Utrzymywalność

- 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.

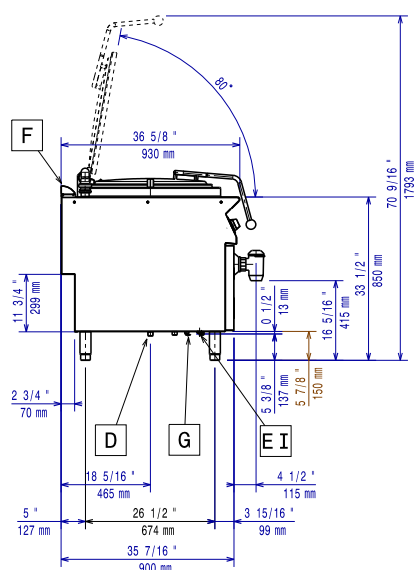
Uwzględnione akcesoria

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

Przód



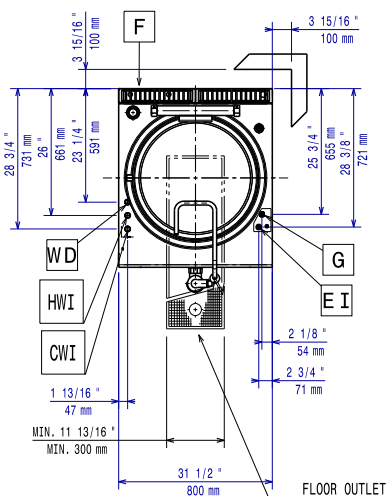
Bok



CWII = Włot zimnej wody I
D = Odpływ
EI = Złącze elektryczne
G = Złącze gazowe

HWI = Włot gorącej wody

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania: 220-230 V/1 ph/50 Hz

Moc całkowita: 0.1 kW

Gqz

Moc gazowa: 21 kW

Standardowe dostarczenie gazu:

Opcja typu gazu: LPG;Gaz ziemny

Wodq:

Ciśnienie (min-max):	0.5-3 bar
----------------------	-----------

Kluczowe informacje:

Temperatura robocza MIN: 108 °C

Temperatura robocza MAK.S.: 110 °C

Średnica płaszcza
(okrągłego): 600 mm

Głębokość płaszcza
(okrągłego):

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