



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modularne urządzenia grzewcze
900XP Kocioł gazowy prostokątny,
pojemność 250 litrów, ogrzewanie
pośrednie**

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



391105 (E9BSGLIUFE)

Kocioł gazowy prostokątny,
pojemność 250 litrów,
podgrzewanie pośrednie

Podstawowa charakterystyka

- Kocioł warzelny 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.
- Płaszcz kotła i pokrywa tłoczone ze stali nierdzewnej 316 AISI.
- Zewnętrzny zawór do odpowietrzania pozwala podczas fazy grzania na ręczne usunięcie nadmiaru powietrza zgromadzonego w płaszczu.
- Urządzenie z certyfikacją odporności na wodę IPX5.
- Termostat bezpieczeństwa broni pracy urządzenia w przypadku niskiego poziomu wody w płaszczu.
- Dokładne trzymanie temperatur gotowania, szybka reakcja do zmiany ustawienia.
- Zawór kulowy spustowy zabezpiecza dokładne porcjowanie wylewanej 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.
- Zawór elektromagnetyczny do uzupełniania gorącej i zimnej wody.
- Duże gładkie powierzchnie łatwo dostępne do czyszczenia.
- Specjalny design systemu pokrętki regulacyjnego zapewnia zabezpieczenie przed wnikaniem wody.
- Palniki gazowe do stosowania z gazem ziemnym lub LPG (zamienne dysze dostarczone w komplecie). Dostępne są różne dysze do przeróbki - informacje w Electrolux Professional.

Konstrukcja

- Mocne palniki ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem przeciwwyptywowym palników. Zoptymalizowane spalanie palników, palniki zabezpieczone płomieniem pilotowym.
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z 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



- 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

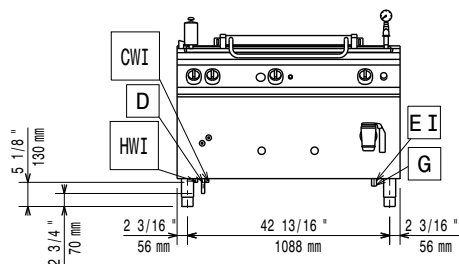
- 1 x Dodatek do wody PNC 927222 zapobiegający korozji do płaszcza kotłów

APROBATA

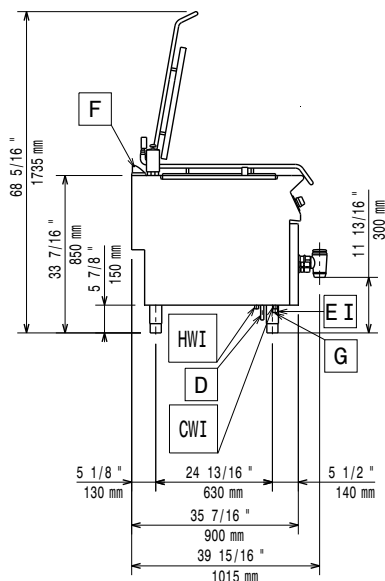


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.com

Przód



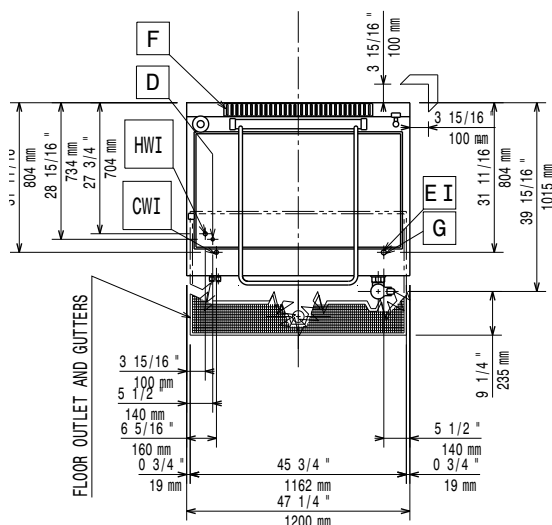
Bok



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

HWI = Wlot gorącej wody

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V/1N ph/50/60 Hz
 Moc całkowita: 0.05 kW

Gaz

Moc gazowa: 35 kW
 Standardowe dostarczenie gazu: Gaz ziemny
 Opcja typu gazu: LPG; Gaz ziemny
 Wlot gazu: 3/4"

Woda:

Ciśnienie (min-max): 0.5-0 bar

Kluczowe informacje:

Temperatura robocza MIN: 108 °C
 Temperatura robocza MAKS.: 110 °C
 Szerokość płaszcza (prostokątnego): 1040 mm
 Wysokość płaszcza (prostokątnego): 485 mm
 Głębokość płaszcza (prostokątnego): 550 mm
 Wymiary zewnętrzne, szerokość: 1200 mm
 Wymiary zewnętrzne, głębokość: 930 mm
 Wymiary zewnętrzne, wysokość: 850 mm
 Ciężar netto: 222 kg
 Ciężar wysyłkowy: 241 kg
 Objętość wysyłkowa: 1.56 m³