



391118 (E9BSEHIPF0)

Kocioł elektryczny,
pojemność 100 litrów,
podgrzewanie pośrednie

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.
- Elementy grzewcze z termostatem bezpieczeństwa, wyprodukowane ze stopu Incoloy, są umieszczone w płaszczu kotła.
- 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.
- Regulacja mocy przez pokrętło sterownicze.
- 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.
- Zawór elektromagnetyczny do uzupełniania gorącej i zimnej wody.
- Duże gładkie powierzchnie łatwo dostępne do czyszczenia.
- Specjalny design systemu pokrętła regulacyjnego zapewnia zabezpieczenie przed wnikaniem wody.

Konstrukcja

- Całkowita nominalna pojemność misy jest 100 litrów.
- Płaszcz do gotowania tłoczony z jednej sztuki blachy, wyprodukowany ze stali nierdzewnej 316 AISI (kwasoodpornej).
- 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



- 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

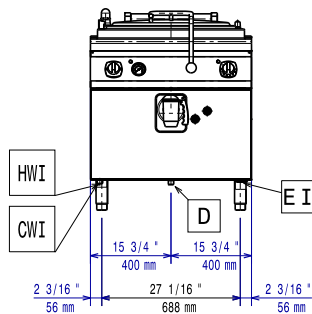
- 1 x Dodatek do wody PNC 927222 zapobiegający korozji do płaszcza kotłów



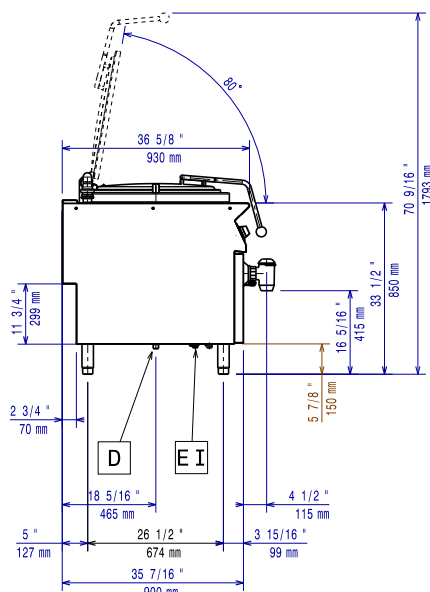
Electrolux
PROFESSIONAL

Modularne urządzenia grzewcze 900XP Kocioł elektryczny, pojemność 100 litrów, ogrzewanie pośrednie

Przód

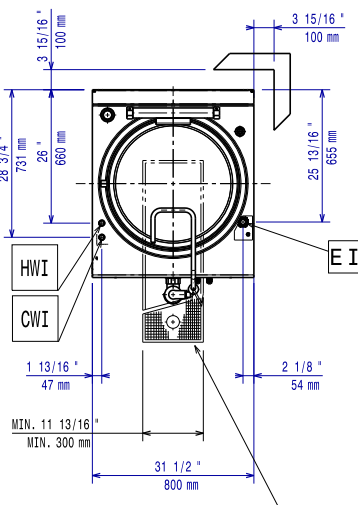


Bok



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

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania: 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Moc całkowita: 21.5 kW

Woda:

Ciśnienie (min-max): 0.5-3 bar

Kluczowe informacje:

Temperatura robocza MIN: 108 °C
Temperatura robocza
MAKS.: 110 °C
Średnica 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: 122 kg
Objętość wysyłkowa: 1.18 m³



Segurança



Modularne urządzenia grzewcze
900XP Kocioł elektryczny, pojemność 100 litrów, ogrzewanie pośrednie
Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawdziwe na czas wydruku.

2025.05.15