

## Modularne urządzenia grzewcze 900XP Elektryczny warkik do makaronu, 1 x 40 lit.

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

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

Nazwa \_\_\_\_\_

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

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



391126 (E9PCEDIMF0)

Elektryczny warkik do  
gotowania makaronu, ryżu i  
warzyw, 1 x 40 litrów  
(produkowany BEZ KOSZY)

### Podstawowa charakterystyka

- Oprócz gotowania makaronu, urządzenie może być stosowane do wszelkiego rodzaju klusek, pierógów, ryżu, warzyw,
- Urządzenie wyposażone w system grzewczy na podczerwień, zlokalizowany na zewnątrz komory.
- Powierzchnia odpływowa na blacie urządzenia, na której można ustawić kosze w celu odcedzenia nadmiaru wody z makaronu, oraz jej odprowadzenia z powrotem do komory urządzenia.
- 40 litrowa komora wodna.
- Urządzenie jest wyposażone w strefę automatycznego usuwania pianki i skrobia, czym utrzymuje się wysoka jakość wody do gotowania.
- Automatyczne wyłączenie przy niskim poziomie wody, brak możliwości przypadkowego przegrzania.
- Łatwy w obsłudze panel sterowania.
- Ciągłe napełnianie świeżej wody regulowane przez ręczny kurek wodny.
- Duży odpływ z ręcznym zaworem do szybkiego opróżnienia komory.
- Wszystkie główne komponenty i części zlokalizowane z przodu urządzenia dla ułatwienia serwisowania.
- Automatyczny system podnoszenia (opcjonalne wyposażenie): urządzenie z trzema podnośnikami koszy, z których każdy mieści jeden kosz GN 1/3. Urządzenie do umieszczenia z jednej lub obu stron warkika, dla zapewnienia automatycznego podnoszenia dla trzech, albo sześciu koszy. Możliwość zapamiętania dziewięciu czasów gotowania.
- Specjalny design systemu pokrętki regulacyjnego zapewnia zabezpieczenie przed wnikaniem wody.
- Urządzenie jest dostarczone na nóżkach ze stali nierdzewnej o wysokości 150 mm z możliwością dodatkowej regulacji.

### Konstrukcja

- 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.
- Komora wodna ze stali nierdzewnej AISI 316
- Komora grzewcza przyspawana bezszwowa w blat urządzenia.
- IPX5 - Certyfikacja odporności na wodę.
- Jednoczęściowy tłoczony 2 mm blat roboczy

APROBATA

ze stali nierdzewnej.

### Utrzymywalność

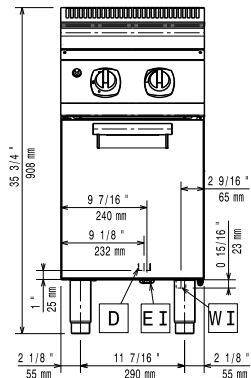


- ESD dostępne jako dodatkowe wyposażenie (instalowane na miejscu) urządzenie do oszczędzania energii, które wykorzystuje ciepło z wody wylewającej się z komory przez przelew do wstępnego nagrzania świeżej wody, która napełnia komorę (do 60° C).

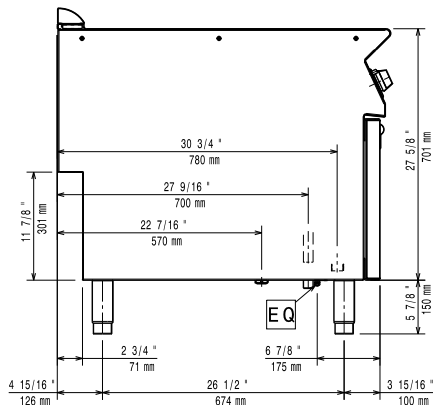
### Uwzględnione akcesoria

- 1 x Drzwi do podstaw otwartych z linii 700&900XP PNC 206350

Przód

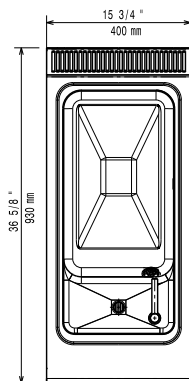


Bok



- D = Odpływ
- EI = Złącze elektryczne
- EQ = Śruba ekwipotencjalna
- WI = Wlot wody

Góra



## Elektryczne

Napięcie zasilania:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Moc całkowita:	10 kW

## Woda:

Odpływ "D":	1"
Wielkość linii doprowadzanej zimnej wody:	3/4"

## Kluczowe informacje:

Wymiary użytkowe komory (szerokość):	300 mm
Wymiary użytkowe komory (wysokość):	260 mm
Wymiary użytkowe komory (głębokość):	520 mm
Pojemność komory (MAKS.):	40 lt MAX
Wymiary zewnętrzne, szerokość:	400 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość:	930 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość:	850 mm
Ciężar netto:	44 kg
Ciężar wysyłkowy:	55 kg
Objętość wysyłkowa:	0.51 m <sup>3</sup>