

Modularne urządzenia grzewcze 900XP Patelnie gazowa, pojemność 80 lit., przechył silnikowy

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



391137 (E9BRGHDOFM)

Gazowa patelnia
przechyłna, pojemność 80
litrów, specjalna wanna
DUOMAT, silnikowe
przechylanie

Podstawowa charakterystyka

- Urządzenie używane do gotowania, duszenia, parowania, smażenia, gotowania sosów i podstaw do pokarmów.
- Specjalna powierzchnia DUOMAT nadaje się do smażenia oraz i do gotowania.
- Dwu ściankowa izolacja termiczna misy i pokrywy ze stali nierdzewnej obniżająca rozpraszanie ciepła do otoczenia i ogranicza zużycie energii.
- Dwu ściankowa pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Nastawa temperatury gotowania termostatem.
- Sterowanie temperatury za pomocą regulatora pobierania mocy
- Dokładny silnikowy mechanizm przechylenia misy patelni dla ułatwienia opróżnienia.
- Duże gładkie powierzchnie łatwo dostępne do czyszczenia.
- Specjalny design systemu pokrętła regulacyjnego zapewnia zabezpieczenie przed wnikaniem wody.
- Zakres ustawienia temperatury roboczej od 80 °C do 300 °C.

Konstrukcja

- Misa z powierzchnią do gotowania z dnem Duomat: stop o grubości 10 mm uzyskany z połączenia 2 różnych rodzajów stali, nierdzewnej dla lepszej odporności na korozję, i stali miękkiej dla lepszej stabilności termicznej.
- Wszystkie wewnętrzne powierzchnie misy zaokrąglone i wypolerowane dla ułatwienia czyszczenia.
- 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.
- IPX5 - Certyfikacja odporności na wodę.
- Palniki wykonane ze stali nierdzewnej AISI 441 o dużej wytrzymałości, są odporne przeciw korozji i wysokich temperatur.
- Całkowita nominalna pojemność misy jest 80 litrów, pojemność do gotowania jest 66 litrów.

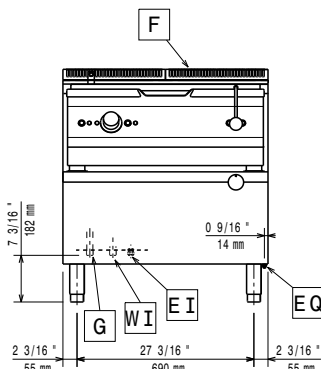
Utrzymywalność



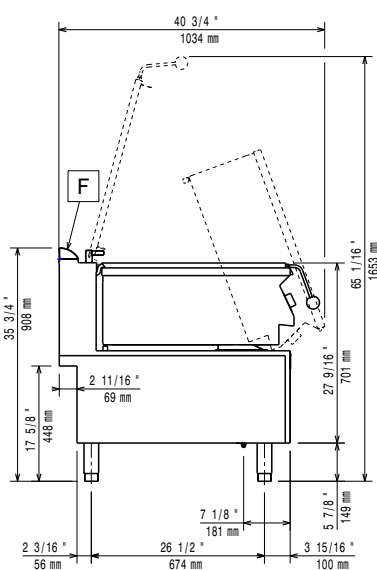
- Izolacja termiczna obniżająca emitowanie ciepła do otoczenia.

APROBATA

Przód

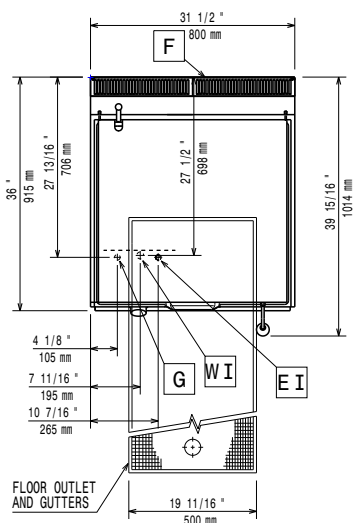


Bok



CWII = Wlot zimnej wody I
 EI = Złącze elektryczne
 G = Złącze gazowe

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
 Wlot gazu: 1/2"

Kluczowe informacje:

Głębokość powierzchni gotowania: 565 mm
 Szerokość powierzchni gotowania: 680 mm
 Wysokość komory gotowania: 180 mm
 Pojemność komory, maks.: 80 lt
 Temperatura robocza MIN: 80 °C
 Temperatura robocza MAK.: 300 °C
 Wymiary zewnętrzne, szerokość: 800 mm
 Wymiary zewnętrzne, głębokość: 930 mm
 Wymiary zewnętrzne, wysokość: 850 mm
 Ciężar netto: 150 kg
 Ciężar wysyłkowy: 163 kg
 Objętość wysyłkowa: 0.95 m³