

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

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

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

Nazwa \_\_\_\_\_

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

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



391273 (E9PCEDIMFV)

Elektryczny warkik do gotowania makaronu, ryżu i warzyw, 1 x 40 litrów, system odzysku energii (ESD) w komplecie (produkowany BEZ KOSZY)

### Podstawowa charakterystyka

- 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.
- 40 litrowa komora wodna.
- Wszystkie główne komponenty i części zlokalizowane z przodu urządzenia dla ułatwienia serwisowania.
- Automatyczne wyłączenie przy niskim poziomie wody, brak możliwości przypadkowego przegrzania.
- Urządzenie jest wyposażone w strefę automatycznego usuwania pianki i skrobia, czym utrzymuje się wysoka jakość wody do gotowania.
- 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.
- Łatwy w obsłudze panel sterowania.
- Oprócz gotowania makaronu, urządzenie może być stosowane do wszelkiego rodzaju klusek, pierógów, ryżu, warzyw,
- Specjalny design systemu pokręta regulacyjnego zapewnia zabezpieczenie przed wnikaniem wody.
- Urządzenie jest dostarczone na nóżkach ze stali nierdzewnej o wysokości 150 mm z możliwością dodatkowej regulacji.
- Ciągłe napełnianie świeżej wody regulowane przez ręczny kurek wodny.
- Duży odpływ z ręcznym zaworem do szybkiego opróżnienia komory.
- Urządzenie wyposażone w system grzewczy na podczerwień, zlokalizowany na zewnątrz komory.

### Konstrukcja

- Urządzenie ma boczne krawędzie pod kątem prostym, pozwalające na równe dopasowanie połączeń między urządzeniami, eliminując przerwy i ewentualne miejsca gromadzenia się zabrudzeń.
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch Brite.
- Komora grzewcza przyspawana bezszwowa w blat urządzenia.
- IPX5 - Certyfikacja odporności na wodę.
- Komora wodna ze stali nierdzewnej AISI 316
- Jednoczęściowy tłoczony 2 mm blat roboczy

APROBATA

ze stali nierdzewnej.

### Utrzymywalność

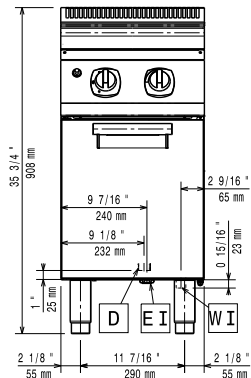


- ESD w zakresie (już zainstalowane) urządzenie do oszczędzania energii, które zużywa ciepło przez wodę wylewającą się z wanny przez przelew do wstępnego nagrzania świeżej wody, która napętnia wannę (do 60° C).

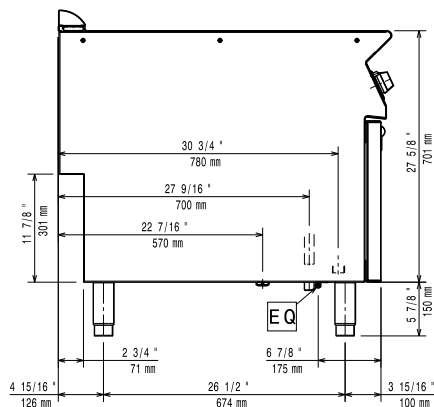
### Uwzględnione akcesoria

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

Przód

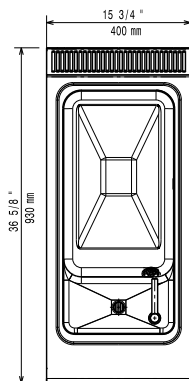


Bok



- 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:	62 kg
Ciężar wysyłkowy:	57 kg
Objętość wysyłkowa:	0.5 m <sup>3</sup>