



Electrolux
PROFESSIONAL

Modüler Pişirme Ekipmanları 2 hazneli ve 2 sepetli, 380 lt buharlı otomatik makarna pişirici

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



291162 (CR42V)

2 hazneli ve 2 sepetli, 380 lt
buharlı otomatik makarna
pişirici

Özellikler

Sıra No.

2 hazneli ve 2 sepetli, 380 lt buharlı otomatik makarna pişirici

Ana Özellikler

- Sondalı elektrovalf haznede su olmazsa ısıtmayı durdurur.
- Kullanımı kolay ve fonksiyonel kontrol paneli ve koruma sağlayan şeffaf pleksiglas kapak.
- Buhar akışı bir küresel vanayla kontrol edilir.
- Makinenin çalıştığını gösteren ışıklı AÇMA/KAPAMA düğmesi.
- Elektronik karta entegre otomatik ateşleme.
- Elektronik valfler ve elektronik kumanda panosu ile otomatik su dolumu ve suyu otomatik tamamlama.
- Düşük voltajlı (24 Volt) elektromekanik linear aktivatör ile kaldırılan basketler pişirme devresinin sonunda otomatik olarak devrilir.
- Yüksek verimli makarna, pilav ve sebze pişirme cihazı. Catering şirketleri, hastaneler, okul kantinleri, şarküteriler ve oteller için ideal çözüm. Gıda sanayinde ve üretim laboratuvarlarında da kullanılır.

Konstruksiyon

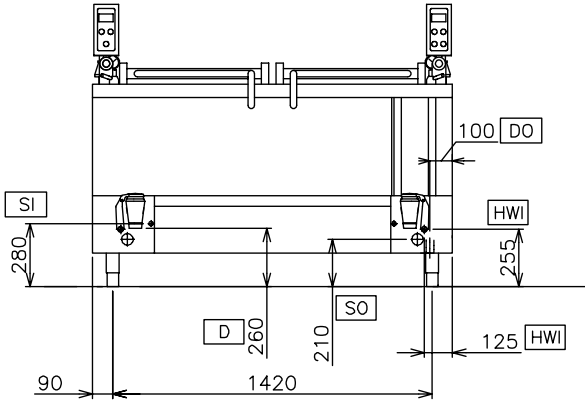
- Basketlerin sonlandırma sviçi için elektronik kontrol.
- Buhar basıncı: 0,5 bar.
- Kontrol ve emniyet ünitesinde emniyet vanası, basınç düşürme valfi ve basınç ölçer bulunur.
- Pişirme basketi ve suyla temas eden tüm parçalar 316 AISI paslanmaz çeliktir.
- 2" ebadında büyük drenaj musluğu cihazın ön tarafındadır, izolasyonlu kulbu vardır.
- Isıtma paslanmaz çelik brülörlerle gerçekleşir.

Onay:

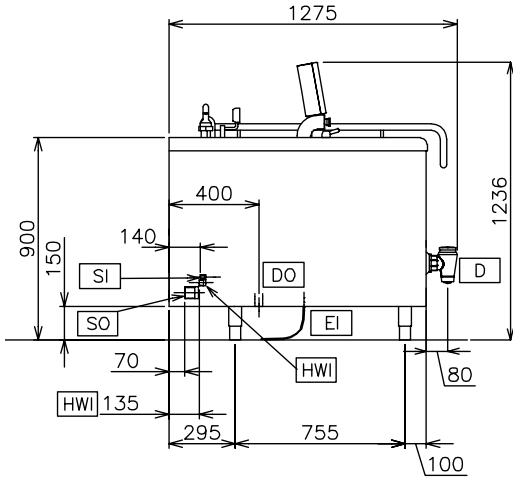


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional@electroluxprofessional.com

Ön



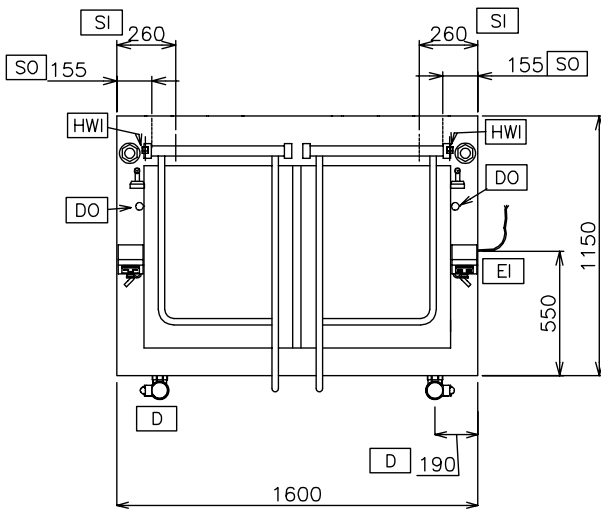
Yan



D = Drenaj
 EI = Elektrik bağlantısı
 EQ = Topraklama vidası
 SI = Buhar girişi

WI = Su Girişi

Üst





Electrolux
PROFESSIONAL

Modüler Pişirme Ekipmanları
2 hazneli ve 2 sepetli, 380 lt buharlı
otomatik makarna pişirici

Elektrik:

Voltaj: 230 V/1N ph/50 Hz

Buhar:

Buhar üretimi: Dış kaynak

Buhar girişi: 1"1/4

Kondens çıkışı: 1/2"

Maksimum buhar basıncı: 0.45 bar

Temel bilgiler:

Hazne adedi: 2

Kullanılabilir hazne boyutları (genişlik): 625 mm

Kullanılabilir hazne boyutları (yükseklik): 410 mm

Kullanılabilir hazne boyutları (derinlik): 640 mm

Hazne Kapasitesi: 190 lt MIN; 190 lt MAX

Dış boyutlar, Genişlik: 1600 mm

Dış boyutlar, Derinlik: 1280 mm

Dış boyutlar, Yükseklik: 850 mm

Net ağırlık: 380 kg

Basket sayısı: 2



Modüler Pişirme Ekipmanları
2 hazneli ve 2 sepetli, 380 lt buharlı otomatik makarna pişirici
Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

2026.09.16