



Electrolux
PROFESSIONAL

Modüler Pişirme Ekipmanları
900XP Elektrikli Silindirik Kaynatma
Kazanı-150Lt , İndirek Isıtma-Otoklav -
800mm

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



391122 (E9BSEHIRFC)

150 Lt elektrikli silindirik kaynatma kazanı, AISI316, indirek ısıtmalı, basınç sviçli, otoklav - 800 mm

Özellikler

Sıra No.

Ön, arka ve yan paneller Scotch Brite paslanmaz çeliktir. 2 mm kalınlıkta üst tabla da AISI 304'dür. Preslenmiş kazan ve çift cidarlı kapak AISI 316'den imal edilmiştir. Otoklav kapak. Yüksek verimli elektrikli incoloy ısıtıcılar su ceketinin içinde. Hassas ısı kontrolü için termostatik ısı ayarı. Çalışma basıncını kontrol eden emniyet vanası. Isı limit sviçi. Kazanın üstündeki bir aparat ısınma sırasında kazadaki havayı dışarı boşaltırken, kazan soğurken su ceketine hava girişini sağlar. Emniyet valfi doğru bir çalışma basıncını garanti altına alır. Kontrol düğmeleri metaldir, özel tasarımları sayesinde kenarlarından su sızdırmaz. Lazer kesimle oluşturulmuş 90° açılı yan kenarlar yanyana gelen üniteler arasında açıklık bırakmaz, kir toplanmasına imkan vermez. Suya karşı koruma sınıfı IPX4'dür. Ayakları AISI 304 paslanmaz çeliktir ve 50mm'ye kadar yükseklikleri ayarlanabilir.

Ana Özellikler

- Ceketle hava izolasyonlu, su geçirmez kauçuk contalı, emniyet valfli ve dayanıklı paslanmaz çelik kuplu otoklav kapak bir miktar aşırı basınçla (0,05 bar) pişirme işlemini gerçekleştirir.
- Yuvarlak kazan her türlü malzemeyi pişirmek, sote yapmak veya poşelemek için uygundur.
- Yiyecekler 110°C doymuş buhar kullanılarak indirek ısıtma sistemi ile kazanın taban ve yan duvarlarından ısıtılarak pişirilir.
- Emniyet termostatlı incoloy (nikel-krom-titanyum alaşımı) kılıflı rezistanslar su ceketinin tabanına yerleştirilmiştir.
- Isıtma sırasında ceket içinde biriken havanın manuel olarak dışarı atılması için harici bir valfi vardır.
- Cihaz suya karşı IPX5 sınıfı koruma sertifikasına sahiptir.
- Manometre, kazanın fonksiyonunu doğru biçimde kontrol edilmesini sağlar.
- Bir kontrol düğmesi ile enerji regulasyonu.
- Düşük su seviyesine karşı koruma sağlayan emniyet termostadı.
- Emniyet valfi buhar ceketinde oluşabilecek aşırı basıncı engeller.
- Set edilen pişirme ısısı aşılmaz; hızlı ısı reaksiyonu.
- Büyük kapasiteli tahliye musluğu, yemeklerin emniyetli ve zahmetsiz şekilde tahliyesine imkan verir.
- Ergonomik: Kazan çapı ile kazan yüksekliğinin mükemmel oranı ve derinlik karıştırma işlemini kolaylaştırır.
- Desarj tüpü ve musluğu dışardan kolayca temizlenebilir.
- Sıcak ve soğuk suyla doldurmayı sağlayan selenoid valf.
- Geniş düz yüzeyler kolayca temizlenir.
- Kontrol düğmesinin özel dizaynı içine su sızmasına imkan vermez.
- Doğru şekilde çalışma için gerekli minimum yük 20 litredir.

Konstruksiyon

- Preslenmiş pişirme kazanı ve çift cidarlı ceket 316 AISI paslanmaz çeliktir.
- Tüm dış paneller Scotch Brite yüzey işlemeli paslanmaz çeliktendir.
- Model, üniteler arasında boşluk ve kir birikmesini önlemek için sıfır birleşim sağlayan dik açılı yan kenarlara sahiptir.

Sürdürülebilirlik

- Kaynatma kazanı çift cidarlıdır; kazanın yüksek kalitede termal izolasyonu enerji tasarrufu sağlar ve çalışma sırasında ortama yaydığı ısı düşüktür.
- Pişirme süresini kısaltmak ve enerji sarfiyatını düşürmek amacıyla kapak sıkıca kapanır.
- Kapalı ısıtma sistemi - Enerji israfı olmaz.
- Basınç sviçi kontrol ünitesiyle enerji ve su tüketimi izlenir.

Onay:



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

Opsiyonel Aksesuarlar

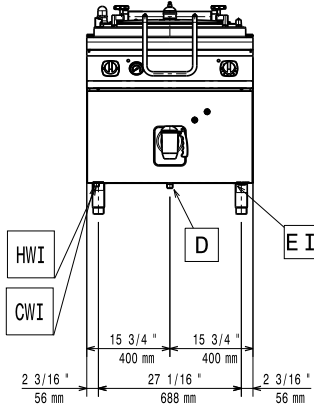
- Birleşme yerleri için kapama kiti - PNC 206086 ☐
700&900XP
- Flanşlı ayak kiti - 700&900XP PNC 206136 ☐
- Beton baza için ön tekmelik - 800 mm - 700&900XP PNC 206148 ☐
- Beton baza için ön tekmelik - 1000 mm - 700&900XP PNC 206150 ☐
- Beton baza için ön tekmelik - 1200 mm - 700&900XP PNC 206151 ☐
- Beton baza için ön tekmelik - 1600 mm - 700&900XP PNC 206152 ☐
- Ön tekmelik - 800 mm - 700&900XP PNC 206176 ☐
- Ön tekmelik - 1000 mm - 700&900XP PNC 206177 ☐
- Ön tekmelik - 1200 mm - 700&900XP PNC 206178 ☐
- Ön tekmelik - 1600 mm - 700&900XP PNC 206179 ☐
- 2 yan tekmelik - 900XP PNC 206180 ☐
- Servis kanalı için 2 adet panel, tek sıra - 900XP PNC 206181 ☐
- Servis kanalı için 2 adet panel, sırt sırta - 900XP PNC 206202 ☐
- Beton baza üzerine montaj için 4 ayak - 700&900XP PNC 206210 ☐
- 100/150 Lt indirek ve otoklav kaynatma kazanlarının çeketlerindeki basıncı otomatik düşürme kiti - 900XP PNC 206279 ☐
- Baca tipi sırt 800 mm - 700&900XP PNC 206304 ☐
- İndirek ısıtmalı kaynatma kazanları için korozyonu önleyen katkı maddesi - 700&900XP PNC 927222 ☐



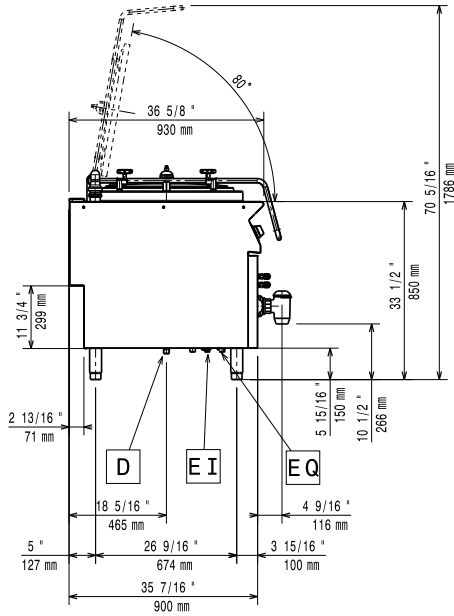
Electrolux
PROFESSIONAL

Modüler Pişirme Ekipmanları
900XP Elektrikli Silindirik Kaynatma
Kazanı-150Lt , İndirek Isıtma-Otoklav - 800mm

Ön

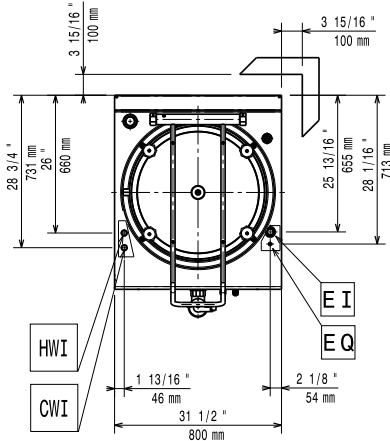


Yan



- CWI = Soğuk Su Girişi 1
D = Drenaj
EI = Elektrik bağlantısı
HWI = Sıcak Su Girişi

Üst



Elektrik:

Voltaj: 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Toplam Watt: 21.5 kW

Temel bilgiler:

Bu cihaz ısıya duyarlı bir başka cihazın veya mobilyanın yanına yerleştirilirse 150 mm'lik bir açıklık bırakılması veya ısı izolasyonu sağlanması gereklidir.

Kullanılabilir tava kapasitesi: 143 Lt
Kazan (yuvarlak) çapı: 600 mm
Net ağırlık: 145 kg
Ambalajlı ağırlık: 138 kg
Ambalaj yüksekliği: 1180 mm
Ambalaj genişliği: 880 mm
Ambalaj derinliği: 1140 mm
Ambalajlı hacim: 1.18 m³
Sertifika grubu: EBPI910M



Modüler Pişirme Ekipmanları
900XP Elektrikli Silindirik Kaynatma Kazanı-150Lt , İndirek Isıtma-
Otoklav - 800mm
Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

2026.08.10