

**Modulaire bereidingsapparatuur
900XP Kookketel 150 lt, gas 24 kW,
indirect verwarmd, handmatige vulling,
autoclaaf**

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



391104 (E9BSGHIRFC)

GAS DRUKKOOKKETEL 150
liter, 24 kW, indirecte
verwarming, autoclaaf,
230v-50-1N

Omschrijving

Product Nr.

Indirect gas verwarmde kookketel met 150 liter inhoud, effectief 143 liter. Autoclaaf uitvoering met vergrendelbaar deksel zodat een beperkte stoomdruk (0,05 bar) in de kookketel opgebouwd kan worden. Handmatige watervulling van de dubbele mantel. Uitgevoerd met een drukschakelaar in de stoomgenerator, bij het bereiken van de optimale werkdruk worden de branders automatisch uitgeschakeld. Dit beperkt het afblazen van de stoomgenerator en daardoor het waterverbruik. Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt. 2 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 900XP units. Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster. De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst. Naadloos ingelaste kookketel van 2 mm dik roestvrijstaal AISI316, met afgeronde hoeken en een dubbele stoommantel met een werkdruk van 0,5 bar (110°C). Minimum - maximum indicator voor het vulniveau, manometer, overdrukventiel en handmatig ontluichtingsventiel. Gebalanceerd scharnierend dubbelwandig deksel met koudgreep. Het autoclaaf deksel is vergrendelbaar door middel van 4 klemmen en is voorzien van een overdruk veiligheidsventiel. Roestvrijstalen brander met waakvlam, piëzo ontsteking, thermokoppel vlambeveiliging, oververhitting beveiliging en traploze energie regeling. Waterinloop op het bovenblad met vulkraan voorzien van een magneetklep en een selectieknop op het front voor warm of koud water vulling. Aftap opening met aftapzeef en 2" roestvrijstalen aftapkraan met geïsoleerde valgreep. 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm. IPX5 waterdicht.

Goedkeuring:

Uitvoering

- Het dubbelwandige autoclaaf deksel is uitgevoerd met vergrendeling, waterdichte pakking op de rand, een overdrukventiel en roestvrijstalen greep, voor koken met een kleine overdruk (0,05 bar).
- De ronde kookketel is geschikt voor het koken, blancheren of pocheren van allerlei producten.
- Het voedsel wordt gelijkmatig verwarmd via de bodem en de zijwanden van de kookketel met dubbele mantel, door een indirect verwarmingssysteem wat gebruik maakt van integraal opgewekte verzadigde stoom op een temperatuur van 110 °C.
- Met het handmatige ontluichtingsventiel kan tijdens de opwarmfase de lucht uit de dubbele mantel ontsnappen.
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.
- De manometer maakt controle van de juiste werking mogelijk.
- Energieregulering door middel van een draaiknop.
- Een veiligheidsthermostaat beschermt tegen een te laag water niveau.
- Een veiligheidsventiel voorkomt overdruk van de stoom in de dubbele mantel.
- Geen overschrijding van de ingestelde temperatuur, snelle reactie.
- Ruime aftapkraan voor veilig en moeiteloos aftappen van het product.
- Het goed sluitende deksel vermindert de kooktijd en bespaard energie.
- Ergonomische verhouding tussen diameter en hoogte van de kookketel, voor makkelijk roeren, ook van delicate producten.
- De aftappijp en aftapkraan zijn gemakkelijk schoon te maken.
- Gesloten verwarmingssysteem, geen verspilling van energie.
- Magneetklep voor het vullen met warm of koud water.
- Grote gladde oppervlakken voor makkelijke reiniging.
- Een drukschakelaar regelt het energie- en waterverbruik.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- De minimale belading voor een goede functionering is 20 liter.

Constructie

- De kookketel met dubbele mantel is voorzien van goede isolatie, waardoor energie bespaard wordt en de omgevingstemperatuur laag blijft.
- Dubbelwandige diepgetrokken kookpan van roestvrijstaal AISI316.
- Robuuste roestvrijstalen branders met geoptimaliseerde verbranding, vlambeveiliging en afgeschermde waakvlam.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Haakse zijkanalen zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks WATER ADDITIEF tegen corrosie, 10 PNC 927222
verpakkingseenheden van 10 gram, te
gebruiken bij watervulling van de dubbele
mantel

Optionele accessoires

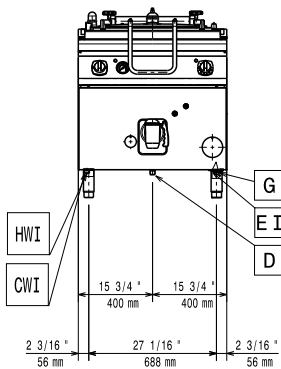
- AFDICHTINGSKIT en tape voor het PNC 206086 □
afdichten van de koppelnaad tussen 2 units
- ROOKGASKANAAL Ø150 mm, met PNC 206132 □
trekonderbreker, lengte 920 mm,
roestvrijstaal
- ADAPTERRING Ø150 mm, voor rookgas PNC 206133 □
afvoer-condensor 206246
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm PNC 206176 □
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, PNC 206180 □
900XP
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, PNC 206181 □
kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van
900XP vloermodel of topmodel op
onderbouw kast, wand opstelling
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, PNC 206202 □
kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van
900XP vloermodel of topmodel op
onderbouw kast, rug-aan-rug opstelling
- 4 STELPOTEN, 100 mm hoog, voor PNC 206210 □
plaatsing op een 100 mm hoge
bouwkundige sokkel
- ROOKGAS AFVOER-CONDENSOR, voor PNC 206246 □
afvoerpijp Ø150 mm, bij 800 mm unit
- AUTOMATISCHE ONTLUCHTING van de PNC 206279 □
dubbele mantel, voor 100 en 150 liter
indirect verwarmde kookketels
- VENTILATIEKANAAL VERHOOGING, PNC 206304 □
roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm
hoog standaard ventilatie rooster, totale
hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 800
mm
- ACHTERPANEEL 800 mm, bij eiland PNC 206374 □
opstelling van 700XP-900XP vloermodel of
topmodel op onderkast
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, PNC 206400 □
roestvrijstaal, fijne maas
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak PNC 216134 □
roestvrijstaal, voor zichtzijde van
vloermodel 900XP
- VOEDSELTOEGANG met HEFINRICHTING PNC 922403 □
met 2/1-200GN container (55 liter)
- KOOKMAND Ø520x450 mm, perforatie Ø 2 PNC 925019 □
mm, 2 halve delen, roestvrijstaal, 2
handgrepen met losse uitneemhaken, voor
150 liter kookketel
- WATER ADDITIEF tegen corrosie, 10 PNC 927222 □
verpakkingseenheden van 10 gram, te
gebruiken bij watervulling van de dubbele
mantel



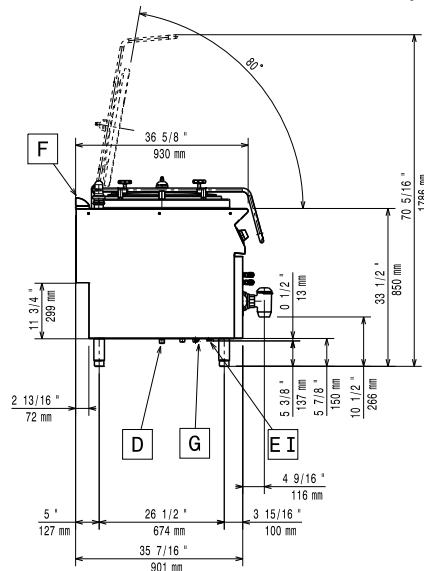
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Kookketel 150 lt, gas 24 kW, indirect verwarmd, handmatige vulling, autoclaaf

Front aanzicht

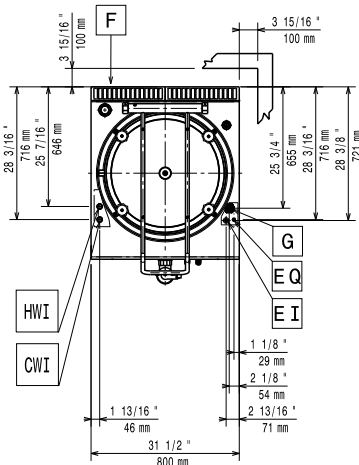


Zij aanzicht



CWI = Koud water invoer 1 HWI = Warm water invoer
D = Afvoer
EI = Elektrische aansluiting
G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

391104 (E9BSGHIRFC) 220-230 V/1 ph/50 Hz

Aangesloten vermogen

0.1 kW

Gas

Gas vermogen

24 kW

Gassoort optie

Aardgas, LPG

Gas aansluiting

1/2"

Gas verbruik (G20), min, max

0 - 2.54 m³/h

Water

Waterdruk

0,5 - 3 bar

Afvoer aansluiting

2"

Waterleiding koud/warm

3/4"

Opstelling

Indien de kookketel tegen een hittebestendige muur geplaatst wordt is er geen tussenruimte nodig, in geval van een hitte gevoelige muur is een minimale tussenafstand van 50 mm noodzakelijk.

Algemene gegevens

Maximale inhoud

150 Liter

Effectieve inhoud

143 Liter

Ronde kookpan, diameter

600 mm

Ronde kookpan, diepte

563 mm

Externe afmetingen, lengte

800 mm

Externe afmetingen, hoogte

850 mm

Externe afmetingen, breedte

930 mm

Gewicht, netto

145 kg

Waterdichtheid index

IPX5



Modulaire bereidingsapparatuur
900XP Kookketel 150 lt, gas 24 kW, indirect verwarmd, handmatige
vulling, autoclaaf
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.