

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Kookketel 60 lt, elektrisch 9,4 kW, indirect verwarmd, handmatige vulling

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____


391233 (E9BSEHINF0)

ELEKTRISCHE KOOKKETEL
60 liter, indirecte
verwarming, handmatige
mantelvulling,
drukschakelaar,
400V-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr. _____

Indirect elektrisch verwarmde kookketel met 60 liter effectieve inhoud. Handmatige watervulling van de dubbele mantel. Uitgevoerd met een drukschakelaar in de stoomgenerator, bij het bereiken van de optimale werkdruk worden de elementen 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. Kookketel van 2 mm dik roestvrijstaal AISI304 met 2 mm dikke bodem van roestvrijstaal AISI316. Naadloos ingelaste kookketel 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 ontluchtingsventiel. Gebalanceerd scharnierend enkelwandig deksel met koudgreep. Verwarmingselementen met 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 1,5" roestvrijstalen aftapkraan met geïsoleerde valgreep. 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm. IPX5 waterdicht.

Goedkeuring: _____

Uitvoering

- Kookketel en deksel van roestvrijstaal, de zijwanden van de kookketel zijn gesatineerd voor eenvoudig schoonmaken.
- Alle belangrijke componenten zijn aan de voorzijde geplaatst, voor eenvoudige service.
- Makkelijk te gebruiken bedieningspaneel.
- Geplaatst op vier roestvrijstalen stelpoten. Roestvrijstalen front- achter en zijplinten zijn optioneel leverbaar.
- De waterbassins zijn naadloos in het bovenblad van het apparaat gelast.
- Waterbassins/kookketel van roestvrijstaal AISI316.
- IPX4 water protectie.
- Een veiligheidsthermostaat beschermt tegen een te laag water niveau.
- Continue water vulling door middel van een handmatige waterkraan.
- Ruime afvoer met handmatige kogel aftapkraan voor het snel legen van het bassin.
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.
- Gesloten verwarmingssysteem, geen verspilling van energie.
- De aftappijp en aftapkraan zijn gemakkelijk schoon te maken.
- Ergonomische verhouding tussen diameter en hoogte van de kookketel, voor makkelijk roeren, ook van delicate producten.
- Met het handmatige ontluchtingsventiel kan tijdens de opwarmfase de lucht uit de dubbele mantel ontsnappen.
- Het goed sluitende deksel vermindert de kooktijd en bespaard energie.
- Diepgetrokken kookketel en deksel van roestvrijstaal AISI316.
- Ruime aftapkraan voor veilig en moeiteloos aftappen van het product.
- De manometer maakt controle van de juiste werking mogelijk.
- Geen overschrijding van de ingestelde temperatuur, snelle reactie.
- Een drukschakelaar regelt het energie- en waterverbruik.
- 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.
- De ronde kookketel is geschikt voor het koken, blancheren of pochieren van allerlei producten.
- De veiligheidsthermostaat voorkomt werking zonder watervulling.

- Een veiligheidsventiel voorkomt overdruk van de stoom in de dubbele mantel.
- Magneetklep voor het vullen met warm of koud water.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- Energieregulering door middel van een draaiknop.
- Robuust inwendig frame van roestvrijstaal.
- Haakse zijkanalen voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- Incoloy beschermde verwarmingselementen met veiligheidsthermostaat geplaatst in de onderzijde van de dubbele mantel.
- De minimale belading voor een goede functionering is 20 liter.

Constructie

- Het roestvrijstalen bovenblad geeft een degelijk werkvlak.
- 2 mm dik bovenblad van roestvrijstaal AISI304.
- Haakse zijkanalen zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.

Meegeleverde accessoires

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

Optionele accessoires

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086 ☐
- WIELENSET, 2 bokwielen en 2 geremde zwenkwielen Ø125 mm, voor combinatie met een basisframe PNC 206135 ☐
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm PNC 206176 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 900XP PNC 206180 ☐
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van 900XP vloermodel of topmodel op onderbouw kast, wand opstelling PNC 206181 ☐
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van 900XP vloermodel of topmodel op onderbouw kast, rug-aan-rug opstelling PNC 206202 ☐
- 4 STELPOTEN, 100 mm hoog, voor plaatsing op een 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206210 ☐
- VENTILATIEKANAAL VERHOOGING, roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm hoog standaard ventilatie rooster, totale hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 800 mm PNC 206304 ☐
- BASISFRAME voor opstelling op 4 poten of 4 wielen van 700XP-900XP vloermodellen met een totale breedte van 800 mm, voor combinatie met wielenset 206135 PNC 206367 ☐
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 900XP PNC 216134 ☐
- KOOKMAND Ø385x355 mm, perforatie 2,3x4,6 mm, roestvrijstaal, 2 beugelgrepen, voor 60 liter kookketel PNC 921626 ☐
- WATER ADDITIEF tegen corrosie, 10 verpakings eenheden van 10 gram, te gebruiken bij watervulling van de dubbele mantel PNC 927222 ☐



2020.05.05