

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Kookketel 100 lt, gas 21 kW, indirect verwarmd, handmatige vulling

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



391100 (E9BSGHIPF0)

GAS KOOKKETEL 100 liter, 21
kW, indirecte verwarming,
230v-50-1N

Omschrijving

Product Nr. _____

Indirect gas verwarmde kookketel met 100 liter inhoud, effectief 85 liter. 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. 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

- 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.
- De effectieve capaciteit van de pan is 85 liter.

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 ☐
- ROOKGASKANAAL Ø150 mm, met trekonderbreker, lengte 920 mm, roestvrijstaal PNC 206132 ☐
- ADAPTERRING Ø150 mm, voor rookgas afvoer-condensor 206246 PNC 206133 ☐
- 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 ☐
- ROOKGAS AFVOER-CONDENSOR, voor afvoerpijp Ø150 mm, bij 800 mm unit PNC 206246 ☐
- AUTOMATISCHE ONTLUCHTING van de dubbele mantel, voor 100 en 150 liter indirect verwarmde kookketels PNC 206279 ☐
- 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 ☐
- ACHTERPANEEL 800 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206374 ☐
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas PNC 206400 ☐
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 900XP PNC 216134 ☐
- VOEDSELTROLLEY met HEFINRICHTING met 2/1-200GN container (55 liter) PNC 922403 ☐
- KOOKMAND Ø520x325 mm, perforatie Ø 2 mm, 2 halve delen, roestvrijstaal, 2 handgrepen met losse uitneemhaken, voor 100 liter kookketel PNC 925018 ☐
- WATER ADDITIEF tegen corrosie, 10 verpakings eenheden van 10 gram, te gebruiken bij watervulling van de dubbele mantel PNC 927222 ☐

**Modulaire bereidingsapparatuur
900XP Kookketel 100 lt, gas 21 kW,
indirect verwarmd, handmatige vulling**