

Wielofunkcyjne patelnie (el.)

Linia Electrolux XP700 oferuje ponad 100 modeli urządzeń do profesjonalnego wykorzystania, których jakość konstrukcji gwarantuje najwyższy poziom wydajności w swojej klasie, niezawodność, oszczędności energetyczne. Ogólny design zaproponowany został z uwzględnieniem surowych standardów bezpieczeństwa oraz ergonomii sterowania. Koncepcja linii XP700 wynika ze sprawdzonej modularności wszystkich elementów a użytkownikom zapewnia wiele możliwości zestawienia nie tylko w ramach samej linii, ale również w kompatybilności z elementami linii XP900.

Linia Electrolux XP700 jest idealnym rozwiązaniem dla wszystkich, którzy wymagają odpowiednią wydajność na małej przestrzeni. Rzeczą naturalną jest możliwość instalacji prawie wszystkich rodzajów: na nóżkach, na cokole budowlanym, na pomoście, na systemie konsolowym Cantilever.



371109

• Urządzenie nadaje się do gotowania, pieczenia, duszenia, wysmażania, frytowania, ogrzewania oraz innej obróbki cieplnej.

• Na niniejszym arkuszu technicznym opisane są wielofunkcyjne patelnie gazowe z pojemnością zbiornika 11, lub 22 litrów.

• Zewnętrzna konstrukcja w całości wyprodukowana z wysoko jakościowej stali nierdzewnej AISI 304 oraz 430 z wykończeniem powierzchniowym polerowaniem Scotch Brite.

• Grubość blach górnej płyty - 1.5mm - wyprodukowana tłoczeniem z jednego kawałka stali nierdzewnej.

• Wszystkie modele z prostokątnymi bocznymi krawędziami, umożliwiające dokładne higieniczne wpasowanie sekcji.

• Cięcie płyt ze stali nierdzewnej i ich spawanie technologią laserową.

• Dno potężnego zbiornika

wyprodukowane jest z dwuwarstwowego materiału, tzw. struktura sandwichowa-compound.

• Dolna, tzw. warstwa dystrybucyjna, wyprodukowana z żeliwa stalowego (grubość 12mm), warstwa kontaktowa (grubość 3mm), wyprodukowana ze stali kwasoodpornej AISI 316L-Din 1.4404.

• Wysokość nóżek podstawy do nastawienia (+50mm) wyprodukowane z AISI 304.

• Ogrzewanie dna podczerwienią zapewniające maksymalną skuteczność oraz dokładność.

• Regulacja termostatem i regulatorem energetycznym, co umożliwia dokładne nastawienie wszystkich rodzajów obróbek cieplnych.

• Przednia ściana uchylna, łatwo usuwalna do czynności serwisowych.

• Temperatura wyznaczona w °C (100°-250°C).

• Opróżnianie zbiornika dnem do podstawy.

• Podstawa wyposażona przewodnikami do wsunięcia GN 1/1. (pojemnik nie jest częścią ceny urządzenia)

• Ochrona przeciwko przedostawaniu się wody IPX4.

• W cenie urządzenia: skrobak do czyszczenia dna, nadstawka otworu opróżniającego, rurka przelewowa.



Linia XP700
Wielofunkcyjne patelnie (el.)

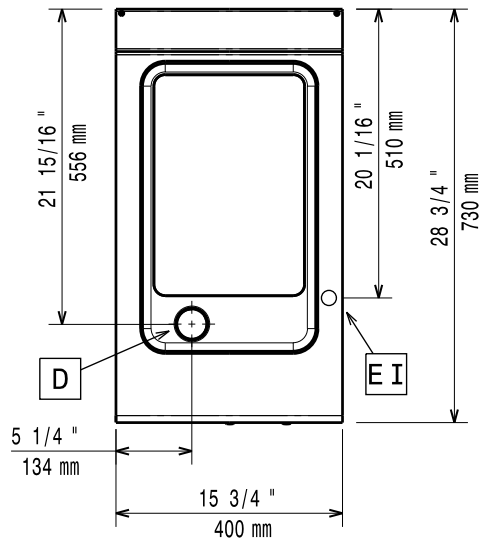
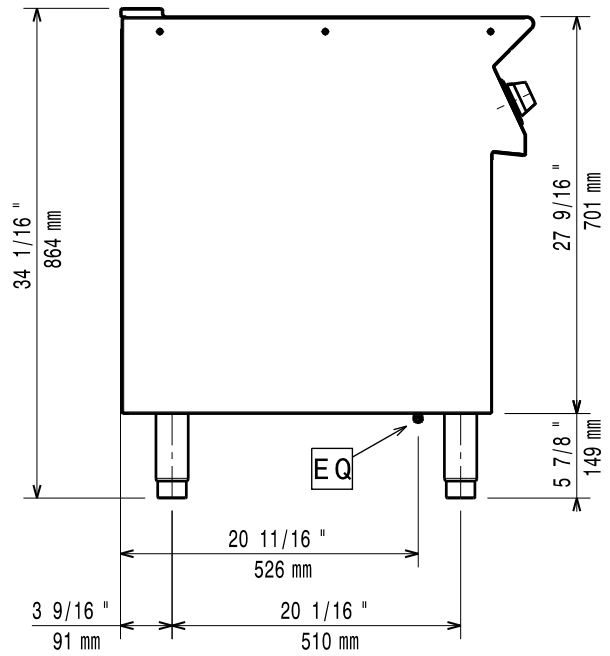
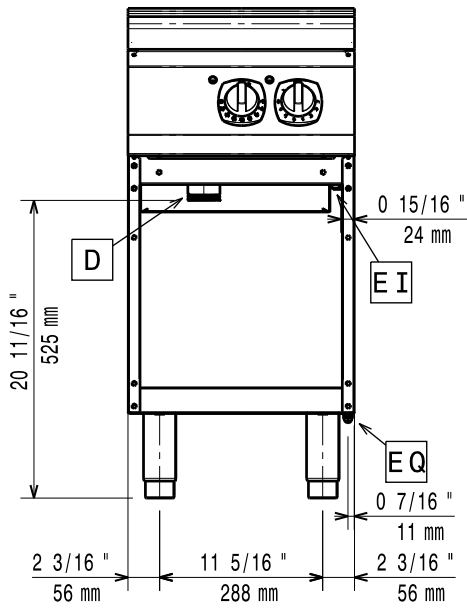
DANE TECHNICZNE	371109	371110
Zasilanie	Elektryczny	Elektryczny
Wymiary zewnętrzne - mm		
szer.	400	800
gł.	730	730
wys.	850	850
regulacja wysokości	50	50
Powierzchnia grzewcza		
rodzaj	Compound	Compound
materiał	Stal nierdzewna AISI 316 - Din 1.4404	Stal nierdzewna AISI 316 - Din 1.4404
Termostatyczny	●	●
Pojemność komory - min/maks.- l.	11	22
Wymiary powierzchni gotowania - mm		
szer.	306	630
gł.	510	510
Temperatura robocza - min		
maks. - °C	100, 250	100, 250
Moc - kW		
zainstalowana-elekt.	5	10
Waga netto - kg	40	75
Napięcie zasilania	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE		
OSTRZE Z ZAOKRAGL. BOKAMI DO SKROBAKA	1	1
PRZYRZĄD DO CZYSZCZENIA PŁTY GŁAD. CHROM	1	1
AKCESORIA		
2 BOCZ. PANELE OSŁON. G=700MM ,W=700MM	216000	216000
2 OSŁONY NA NOGI-MONTAŻ NA COKOLE BETON	206265	206265
2 WSPOR.+PROW. DO 4 POJEM. GN1/1	206244	206244
4 NÓŻKI DO MONTAŻU NA COKOLE BETONOWYM	206210	206210
CENTR. WSPORNIK DO SZAFKI 800/1200MM		206245
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1000 MM	206177	206177
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1200 MM	206178	206178
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1600 MM	206179	206179
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 200 MM	206174	206174
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 400 MM	206175	206175
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 800MM	206176	206176
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET. 400MM	206147	206147
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-1000MM	206150	206150
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-1200MM	206151	206151
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-1600MM	206152	206152
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-200MM	206146	206146
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-800 MM	206148	206148
DRZWI DO OTWARTEJ PODSTAWY - ELUX	206350	206350
DUŻA PORĘCZ (PÓŁKA DO PORCJOWANIA) 400MM	216185	216185
DUŻA PORĘCZ (PÓŁKA DO PORCJOWANIA) 800MM	216186	216186
PANEL TYLNY 1000 MM	206375	206375
PANEL TYLNY 1200 MM	206376	206376
PANEL TYLNY 600 MM	206373	
PANEL TYLNY 800 MM	206374	206374
PARA BOCZNYCH OSŁON NA NOGI	206249	206249
PODPORA PODSTAWY 1200 MM	206368	206368
PODPORA PODSTAWY 1600 MM	206369	206369
PODPORA PODSTAWY 2000 MM	206370	206370
PODPORA PODSTAWY 400 MM	206366	206366
PODPORA PODSTAWY 800 MM	206367	206367
PODWYŻSZENIE KOMINKA - 400MM	206303	
PODWYŻSZENIE KOMINKA - 800MM		206304
POKRYWA KOM. PAT. WIELOFUN. 11L-1/2 MOD.	921689	
POKRYWA KOM. PAT. WIELOFUN. 22L-1 MOD.		921690
PÓŁKA ROZSZ. BLAT ZE STRONY (P/L DO 700)	206307	206307
PORĘCZ CZOŁOWA 1200 MM	216049	216049
PORĘCZ CZOŁOWA 1600 MM	216050	216050
PORĘCZ CZOŁOWA 400 MM	216046	216046
PORĘCZ CZOŁOWA 800 MM	216047	216047
ZESTAW NÓŻEK Z KOŁNIERZEM	206136	206136

CHLB010

2013-10-03

Linia XP700
Wielofunkcyjne patelnie (el.)

371109



LEGENDA

EI - złącze elektryczne

371109

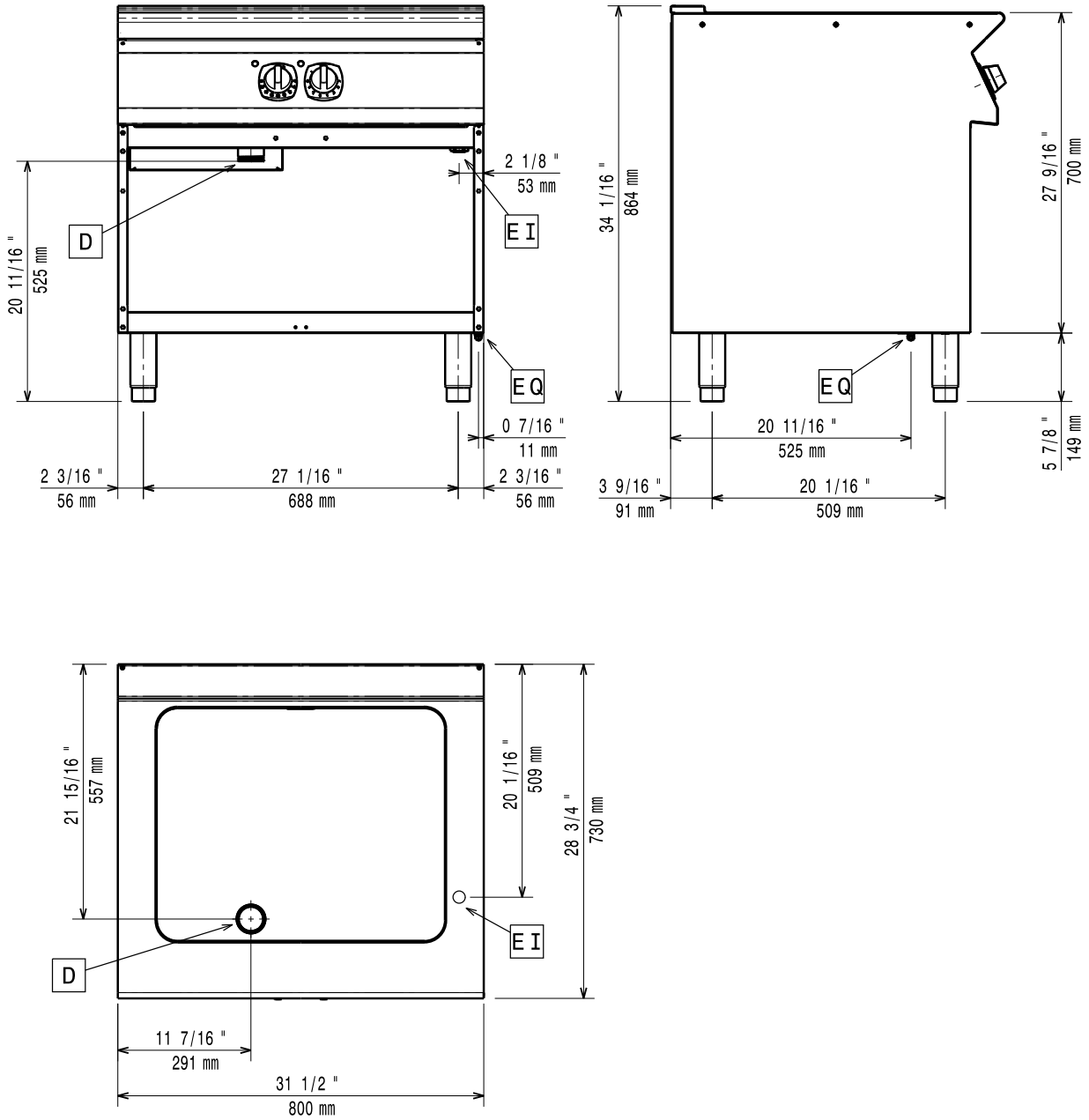
400 V, 3N, 50/60

CHLB010

2013-10-03

Linia XP700
Wielofunkcyjne patelnie (el.)

371110



LEGENDA

EI - złącze elektryczne

371110

400 V, 3N, 50/60

CHLB010

2013-10-03