

Warniki do makaronu (GAZ)

Electrolux XP900 oferuje **ponad 120 modeli** urządzeń do profesjonalnego wykorzystania, których **jakość konstrukcji** gwarantuje **najwyższy poziom wydajności, niezawodność, energetyczne oszczędności**. Design zaproponowany został z uwzględnieniem surowych standardów bezpieczeństwa oraz ergonomii sterowania. Koncepcja linii XP900 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 XP700. **Electrolux XP900** jest idealnym rozwiązaniem dla stołówek szkolnych, szpitali, placówek hotelowych i restauracji, które wymagają nowoczesną technologię z energetycznie optymalizowaną wysoką wydajnością. Rzeczą naturalną jest możliwość instalacji prawie wszystkich rodzajów: na nóżkach, na cokole budowlanym, na pomoście, na systemie konsolowym Cantilever.



- Podłączenie poprzez otwory na dolnej i/albo tylnej ścianie urządzenia. (patrz schemat na następnych stronach)
- Kształt tylnej ściany dostosowany do łatwego rozrządu mediów przy ścianie.
- **Bez konieczności** podłączenia do zasilania **energją elektryczną**.
- Wysokość nierdzewnych nóg do nastawienia. (+50mm)
- Urządzenia przeznaczone są do przygotowania makaronu, ryżu, jarzyn, mięsa itp.
- Grubość blach górnej płyty - **2mm, tłoczone z jednego kawałka** jakościowej stali nierdzewnej **AISI304**.
- Zewnętrzna konstrukcja ze stali nierdzewnej z wykończeniem powierzchniowym **Scotch Brite**.
- Specjalna konstrukcja elementów sterujących wzbrania przedostawaniu się wody do środka urządzenia.

- Boczne krawędzie prostokątne - dokładne wpasowanie sekcji do gotowania.
- **Zbiornik** wyprodukowany z kwasoodpornej stali **AISI316L**, odpornej na działanie soli.
- **ESD - Energy Saving Device** - opcja osprzętu z możliwością dodatkowej instalacji, do **podgrzewania wstępnego dochodzącej wody** pomocą wymiany ciepłej z odchodzącą wodą.
- **Wysoka skuteczność** jednostki ESD jest w stanie zapewnić podgrzanie zimnej wody **do 60°C** wyłącznie z wykorzystaniem energii z odchodzącej wody. System ESD **nie wymaga** podłączenia do **źródła energii elektrycznej**.
- Unikalny **EnergyControl!** system dokładnej regulacji mocy i optymalizacja zużycia energii i gazu.
- System **splukiwania pianki skrobi** nierdzewnym filtrem, z regulacją

przepływu.

- **Automatyczne podnoszenie koszy** -jako ekstra osprzęt można wykorzystać automatyczne i **zaprogramowane** podnoszenie koszy (możliwa również dodatkowa montaż do bloku). Moduł wyposażony jest trzema niezależnie sterowanymi uchwytami na kosze. Możliwość instalacji na lewej i/albo prawej stronie urządzenia. Możliwa instalacja do podnoszenia 3 koszy GN1/3 albo koszy na jedna porcję. Z wykorzystaniem dwóch automatycznych modułów można podnosić w jednym zbiorniku nawet 6 koszy na jedna porcję.
- Panel sterowania z bardzo prostym sterowaniem: zapalanie, regulacja mocy i napełnianie wody.
- **Termostat bezpieczeństwa** nie umożliwiający pracę urządzenia bez wody.

Linia XP900
Warniki do makaronu (GAZ)

- Zbiornik podgrzewany skutecznymi palnikami z optymalizowanym spalaniem oraz rozproszeniem płomienia.
- Elementy bezpieczeństwa dla przypadku zgaśnięcia płomienia albo przerwy w dostawie gazu.
- Standardowe wykonanie na gaz ziemny, prosta konwersja na P-B.
- Podstawa zamknięta drzwiczkami.
- Ze względu na duży wybór koszy, urządzenia dostarczane są bez koszy. (patrz wykaz ekstra osprzęt)
- **Recykling 98%.**
- Materiały opakowania **bez domieszek CFC.**
- Ochrona przeciwko przedostawaniu się wody **IPX5.**

* Zgodnie z obowiązującą normą europejską urządzenia gazowe z uwagi na swoją moc oraz typ spalania zaklasyfikowane są do właściwych grup A1 - B11. Zatwierdzony typ podłączenia na odprowadzanie spalin opisany jest w instrukcjach obsługi. W przypadku jakichkolwiek niejasności należy się skonsultować z fachowcem importera

CIOA010

2013-10-03

DANE TECHNICZNE	391111	391112
Zasilanie	Gaz	Gaz
Montaż	Wolnostojący na cokole betonowym; Wolnostojący na nóżkach	Wolnostojący na cokole betonowym; Wolnostojący na nóżkach
Konfiguracja	Wolnostojący	Wolnostojący
Pojemność - l.	40	40
Wymiary zewnętrzne - mm		
szer.	400	800
gł.	930	930
wys.	850	850
regulacja wysokości	50	50
Ilość komór	1	2
Wymiary użytkowe komory - mm		
szer.	300	300
gł.	520	520
wys.	260	260
Zawór bezpieczeństwa z termopara	●	●
Ogranicznik temperatury	●	●
Pojemność komory - min/maks.- l.	32, 40	32, 40
Moc - kW		
gaz	16.5	33
Waga netto - kg	62	115

Linia XP900
Warniki do makaronu (GAZ)

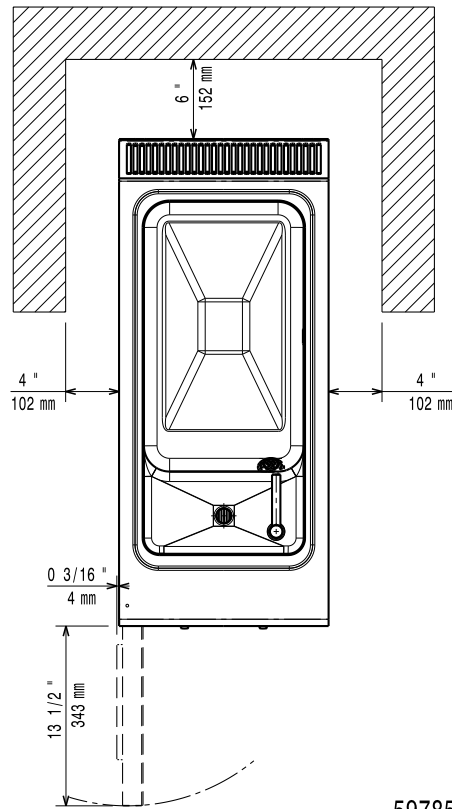
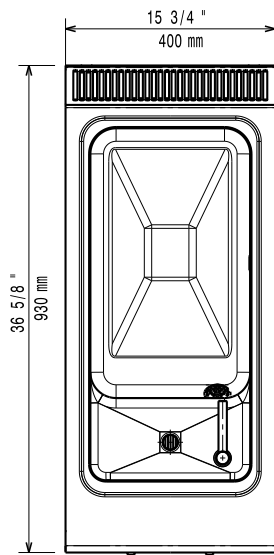
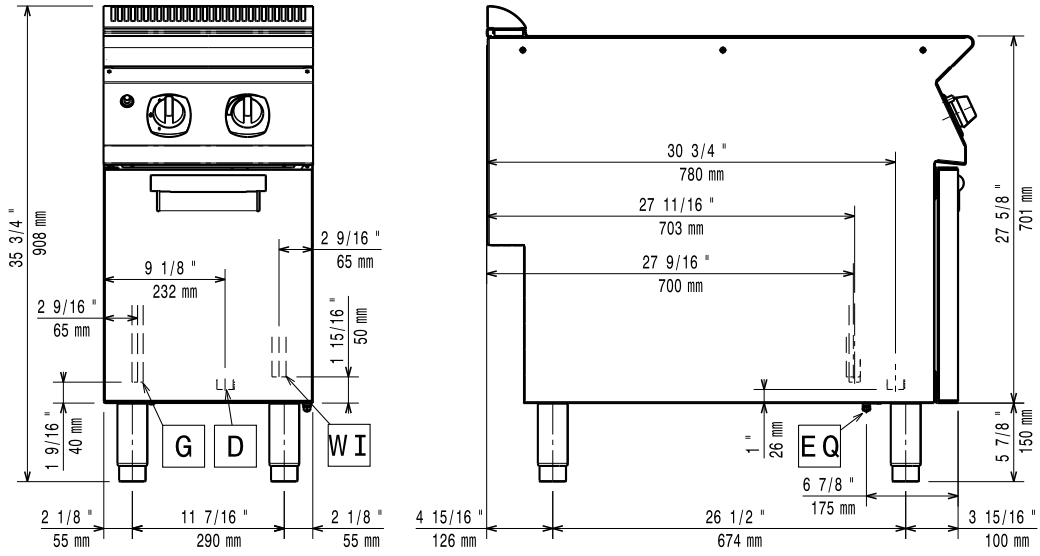
	391111	391112
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE		
DRZWI DO OTWARTEJ PODSTAWY - ELUX	1	2
AKCESORIA		
2X NIERDZ. OSŁONA BOCZNA	206180	206180
2X NIERDZ. OSŁONA DO INSTALACJI NA COKÓŁ	206157	206157
2X PŁYTA BOC. SERW. PRZESTR. KOŁO ŚCIANY	206181	206181
2X PŁYTA BOC. SERW. PRZESTRZENI, TYŁ-TYŁ	206202	206202
3 OKRĄGŁE KOSZE DO WARNIKA DO MAKARONU	927212	927212
4 NÓŻKI DO MONTAŻU NA COKOLE BETONOWYM	206210	206210
6 OKRĄGŁYCH KOSZÓW DO WARN. DO MAKARONU	927213	927213
AUT. PODNOSZ. 200MM WAR. DO MAK., ELUX900	206353	206353
BATERIA KOLUMNOWA Z OBROTOWĄ WYLEWKĄ	206289	206289
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 400 MM	206175	
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 800MM	206176	206176
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET. 400MM	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.-800 MM	206148	206148
DNO POD KOSZ WARN. MAKARONU 40L	206238	206238
DRZWI DO OTWARTEJ PODSTAWY - ELUX	206350	206350
DUŻA PORĘCZ (PÓŁKA DO PORCJOWANIA) 400MM	216185	216185
DUŻA PORĘCZ (PÓŁKA DO PORCJOWANIA) 800MM	216186	216186
ESD DLA WARNIKÓW DO MAKARONU, 700/900XP	206344	206344
FALSZYWE DNO POD 6 OKRĄGŁYCH KOSZY	960644	960644
KOMPLET 3KOSZ. DLA URZ. DO GOT. MAKARONU	206233	206233
KONDENSATOR KANAŁU DYMOWEGO S.120MM	206310	
KONDENSATOR KANAŁU DYMOWEGO S.150MM		206246
KOSZ, 2XGN1/2, DO URZ. DO GOT. MAKARONU	927211	927211
KOSZ, 3XGN1/3, DO URZ. DO GOT. MAKARONU	927210	927210
KOSZ, GN1/1, DO URZ. DO GOT. MAKARONU	927216	927216
KOSZ, DLA URZ. DO GOT. MAKARONU 40L-ERGO	206237	206237
KOSZ-1/1, DLA URZ. DO GOT. MAKARONU 1x40L	206236	206236
PIERŚCIEŃ WYZNACZ. DO PRZERYWCZA CIĄGU	206127	
PIERŚCIEŃ WYZNACZ. DO PRZERYWCZA CIĄGU		206133
PŁYTA POKRYWOWA, BOCZNA, W=700, G=900	216134	216134
PODWYŻSZENIE KOMINKA - 400MM	206303	
PODWYŻSZENIE KOMINKA - 800MM		206304
POKRYWA I UCHWYT DO URZ. DO GOT. MAKAR.	206190	206190
PORĘCZ BOCZNA	216044	216044
PORĘCZ CZOŁOWA 1200 MM	216049	216049
PORĘCZ CZOŁOWA 1600 MM	216050	216050
PORĘCZ CZOŁOWA 400 MM	216046	
PORĘCZ CZOŁOWA 800 MM	216047	216047
PRZERYWCZ CIĄGU, ŚREDNICA 150MM		206132
REGULATOR CIŚNIENIA DO URZĄDZEŃ GAZ.	927225	927225
SYLIKON I TAŚMA MONTAŻOWA	206086	206086
WSPORNIK DO OKRĄGŁYCH KOSZY	927219	927219
ZESTAW NÓŻEK Z KOŁNIERZEM	206136	206136
ZMIENNIK CIĄGU O ŚREDNICY 120 MM	206126	

CIOA010

2013-10-03

Linia XP900
Warniki do makaronu (GAZ)

391111



597856300

LEGENDA

CWI - wlot zimnej wody
 D - odpływ wody
 G - przyłącze gazu

391111

3/4"

1"

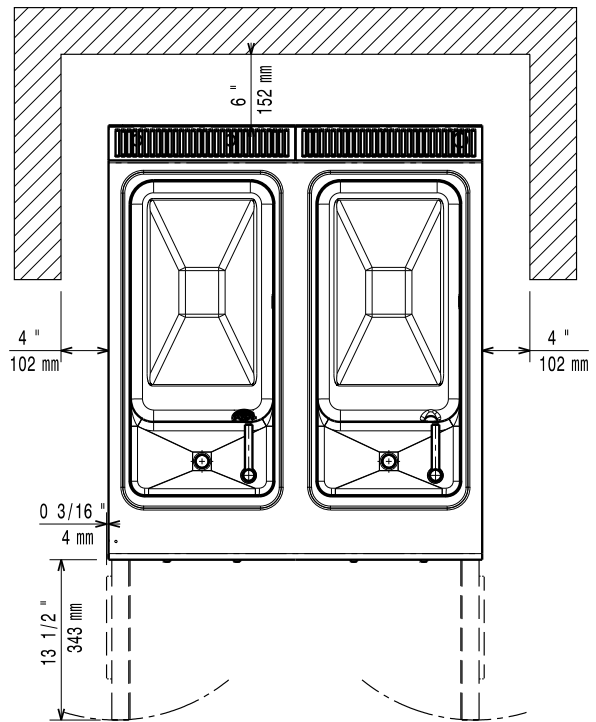
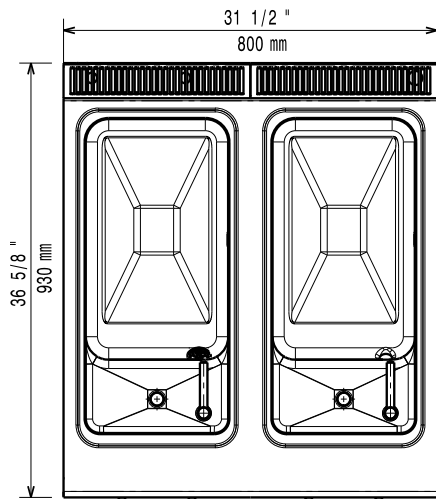
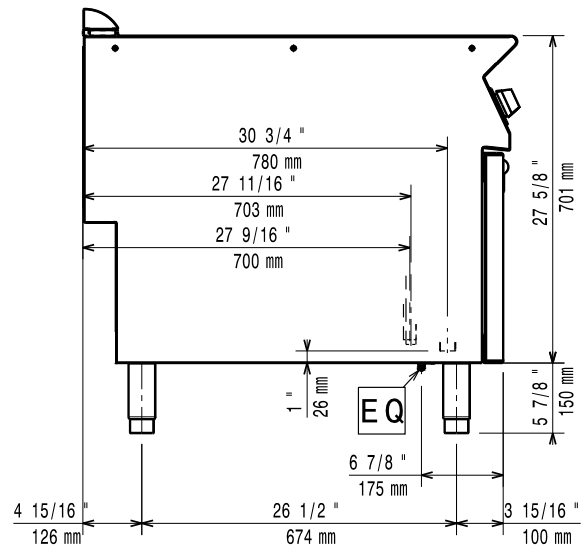
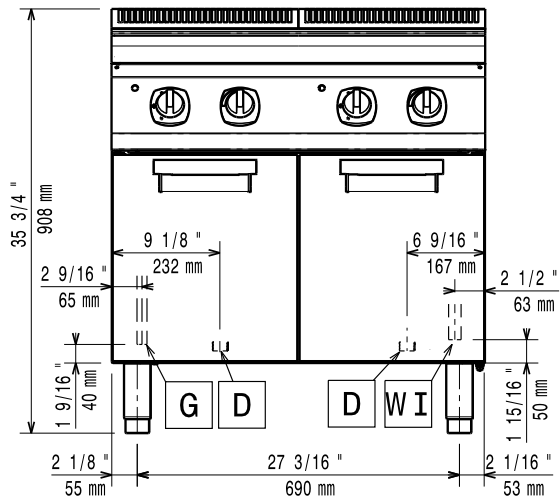
1/2"

CIOA010

2013-10-03

Linia XP900
Warniki do makaronu (GAZ)

391112



LEGENDA

CWI - wlot zimnej wody
D - odpływ wody
G - przyłącze gazu

391112

3/4"

1"

1/2"

CIOA010

2013-10-03