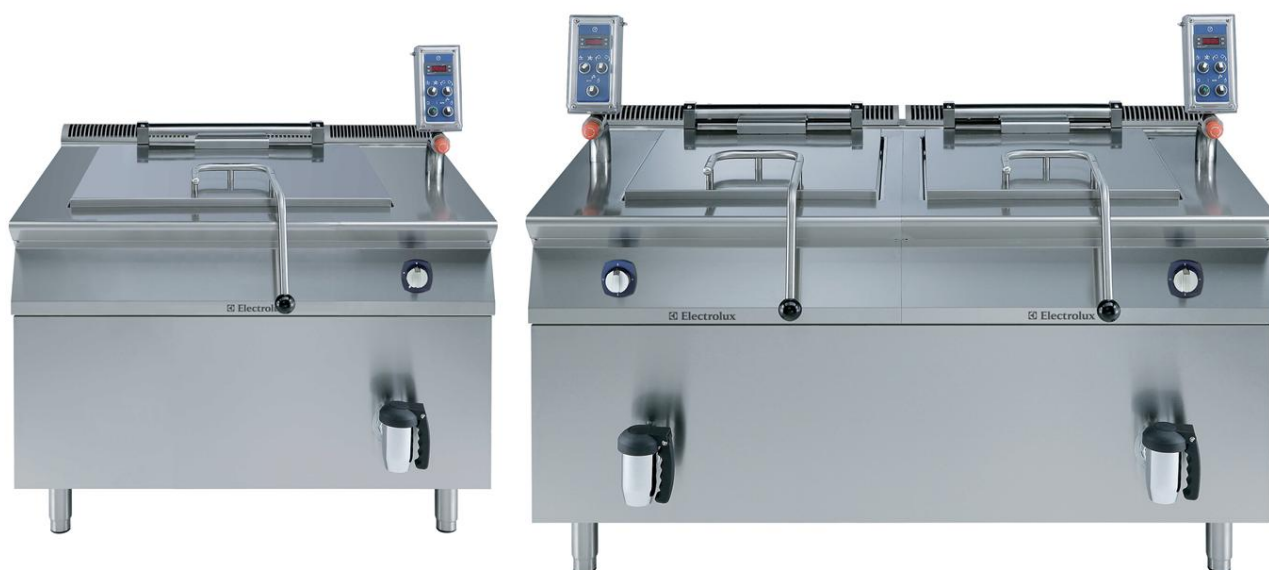


## Automat. warniki do makaronu (GAZ)

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)
- Wysokość nierdzewnych nóg do nastawienia. (+50mm)
- Urządzenia przeznaczone są do przygotowania makaronu, ryżu, jarzyn, mięsa, zup, 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, kosze a pozostałe części**, które dostają się do kontaktu z **wodą są wyprodukowane z**

kwasoodpornej stali **AISI316L**, która jest odporna na roztwory soli.

- System **automatycznego napełniania** i uzupełniania wody.
- **Automatyczne uzupełnianie** odparowanej wody podczas cyklu gotowania.
- **Cyfrowy timer** gwarantujący dokładny czas gotowania.
- W każdym zbiorniku 1 kosz (model 391116 = 2 kosze w zbiorniku), który się po zakończeniu nastawionego czasu automatycznie podniesie pomocą **niskonapięciowego (24V) silnika**.
- **Zawór el. z sondą temperatury**, który uniemożliwia pracę urządzenia bez wody.
- **Automatyczne zapalenie** palników, w momencie osiągnięcia minimalnego niezbędnego poziomu wody podczas napełniania.
- Rurka przelewowa w zbiorniku dla przypadku spienienia wody.

- Zawór spustowy z ciepłnie izolowanym uchwytem ulokowany jest na przednim panelu.
- **Podwójna izolowana pokrywa**.
- Przejrzysty, **niskonapięciowy panel sterowania**.
- Wysoka moc oraz wydajność urządzenia.
- **Nierdzewny palniki** z optymalizowanym spalaniem i rozproszeniem płomienia.
- **Piezzo** zapalenie, chroniony płomyk startujący.
- **Nierdzewny** zbiornik spalania.
- **Recykling 98%**.
- Materiały opakowania **bez domieszek CFC**.



**Linia XP900**  
**Automat. warki do makaronu (GAZ)**

\* 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

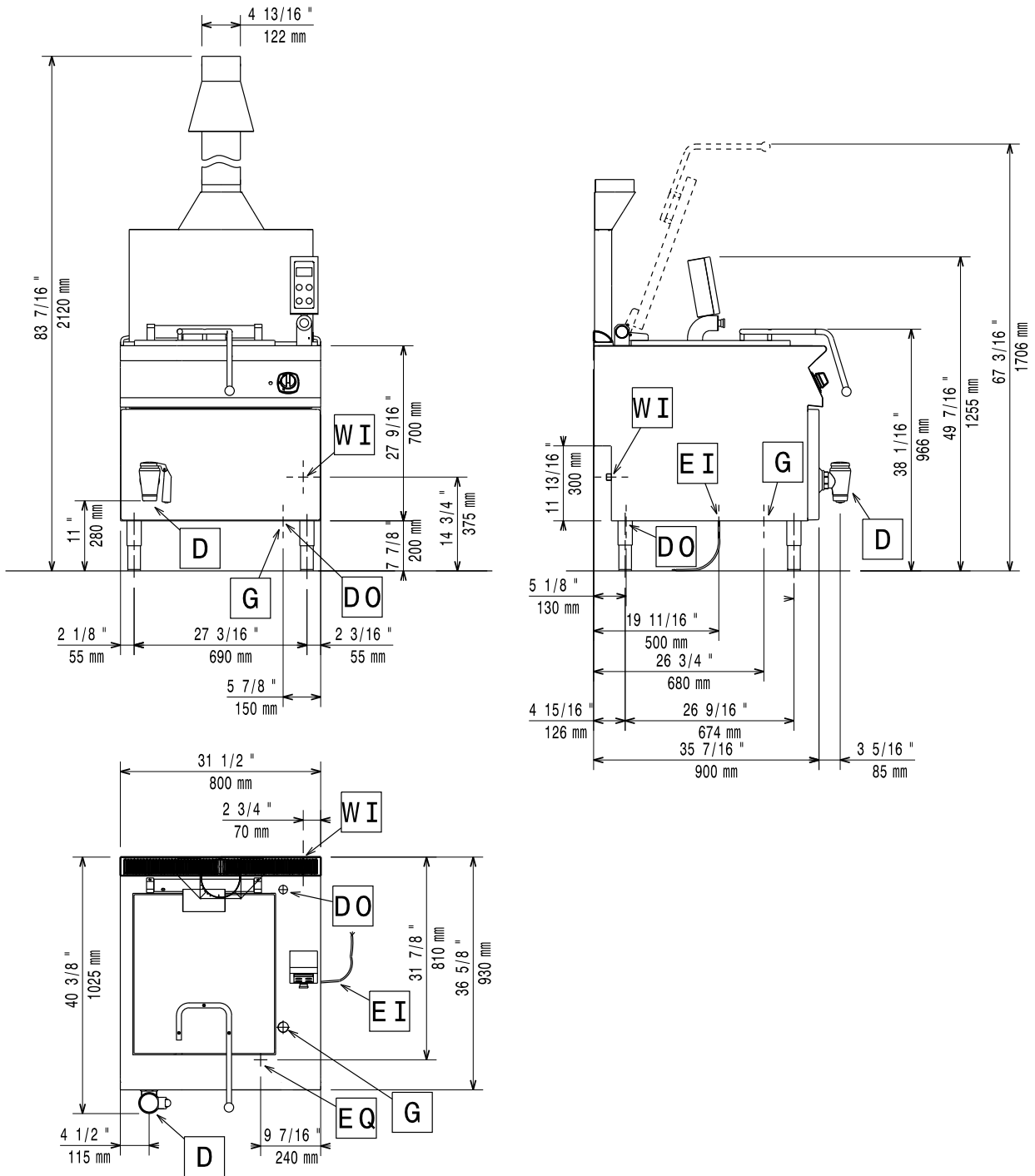
<b>DANE TECHNICZNE</b>	<b>391113</b>	<b>391114</b>	<b>391115</b>	<b>391116</b>
Zasilanie	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz
Montaż	Wolnostojący na podłodze	Wolnostojący na podłodze	Wolnostojący na podłodze	Wolnostojący na podłodze
Konfiguracja	Wolnostojący	Wolnostojący	Wolnostojący	Wolnostojący
Wymiary zewnętrzne - mm				
szer.	800	1600	1200	1200
gł.	930	930	930	930
wys.	850	850	850	850
regulacja wysokości	50	50	50	50
Ilość komór	1	2	1	1
Pojemność	1x150L	2x150L	1x190L	1x190L
Wymiary użytkowe komory - mm				
szer.	530	625	740	740
gł.	570	640	550	550
wys.	550	410	465	465
Ilość koszy	1	2	1	2
Zawór bezpieczeństwa z termparą	●	●	●	●
Pokrętko regulacyjne	Komutator; Kurek gazowy; Timer podnoszenia kosza	Komutator; Kurek gazowy; Timer podnoszenia kosza	Komutator; Kurek gazowy; Timer podnoszenia kosza	Komutator; Kurek gazowy; Timer podnoszenia kosza
Zużycie gazu (G20) min, maks. - m /godz.	2.43	4.86	3.17	3.17
Moc - kW				
gaz	23	46	30	30
zainstalowana-elekt.	0.3	0.5	0.3	0.5
Waga netto - kg	165	337	212	212
Napięcie zasilania	230 V, 1N, 50	230 V, 1N, 50	230 V, 1N, 50	230 V, 1N, 50
<b>AKCESORIA</b>				
2X NIERDZ. OSŁONA BOCZNA	206180	206180	206180	206180
BATERIA KOLUMNOWA Z OBROTOWĄ WYLEWKĄ	206289	206289	206289	206289
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1200 MM			206178	206178
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1600 MM		206179		
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 800MM	206176			
KONDENSATOR KANAŁU DYMOWEGO S.150MM	206246		206246	206246
PANEL TYLNY 1200 MM			206376	206376
PIERŚCIEN WYZNACZ. DO PRZERYWACZA CIĄGU	206133	206133	206133	206133
PŁYTA POKRYWOWA,BOCZNA,W=700,G=900	216134	216134	216134	216134
PRZERYWACZ CIĄGU, ŚREDNICA 150MM	206132	206132	206132	206132
WÓZEK Z OPUSZCZANYM KONTENEREM	921012	921012	921012	921012
WÓZEK Z PODNOSZONYM KONTENEREM	922403	922403	922403	922403

CJOB010

2013-10-03

Linia XP900  
Automat. warniki do makaronu (GAZ)

391113



CIOB010

2013-10-03

**LEGENDA**

CWI - wlot zimnej wody  
D - odpływ wody  
EI - złącze elektryczne  
G - przyłącze gazu

**391113**

3/4"

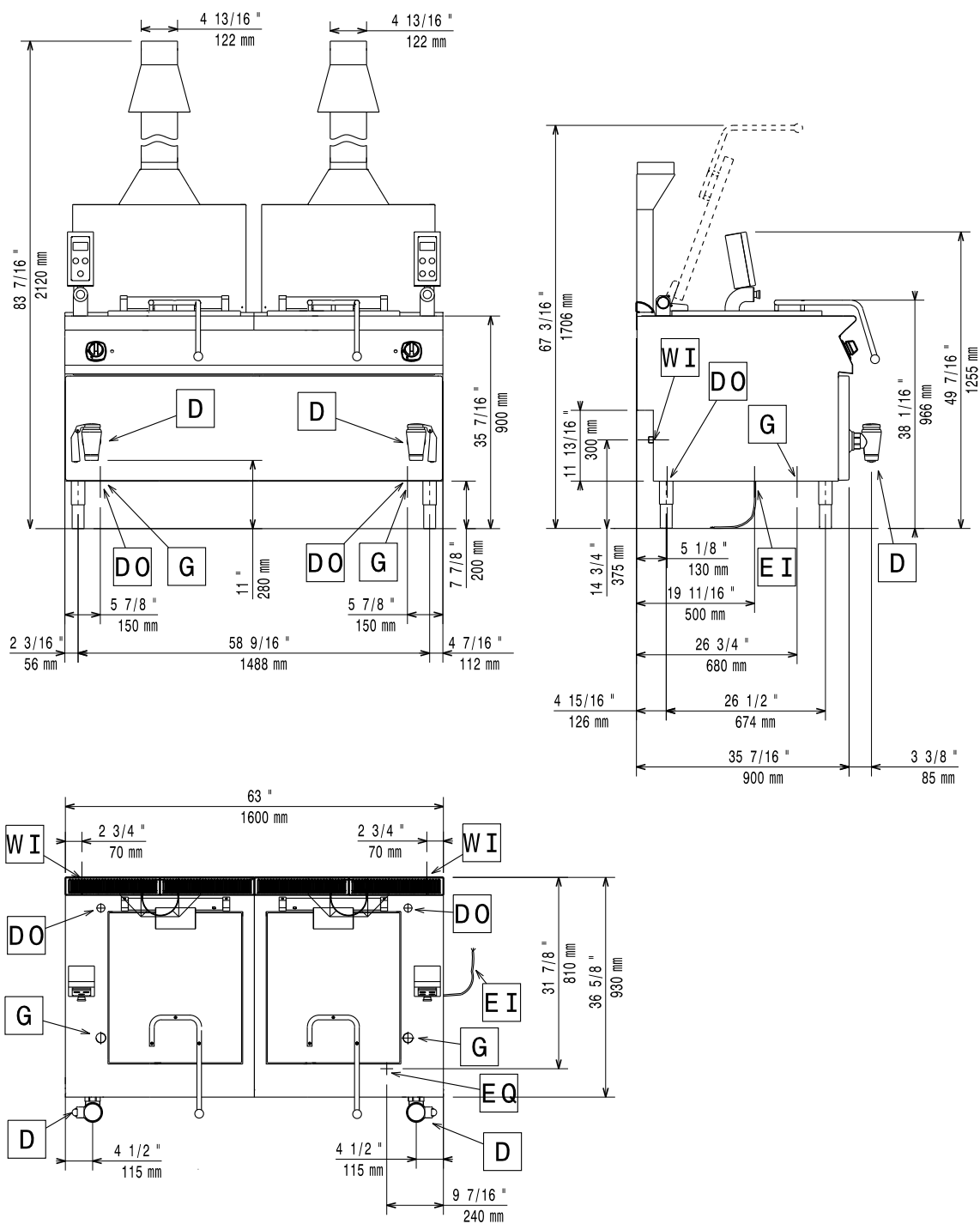
2"

230 V, 1N, 50

3/4"

**Linia XP900**  
**Automat. warniki do makaronu (GAZ)**

391114



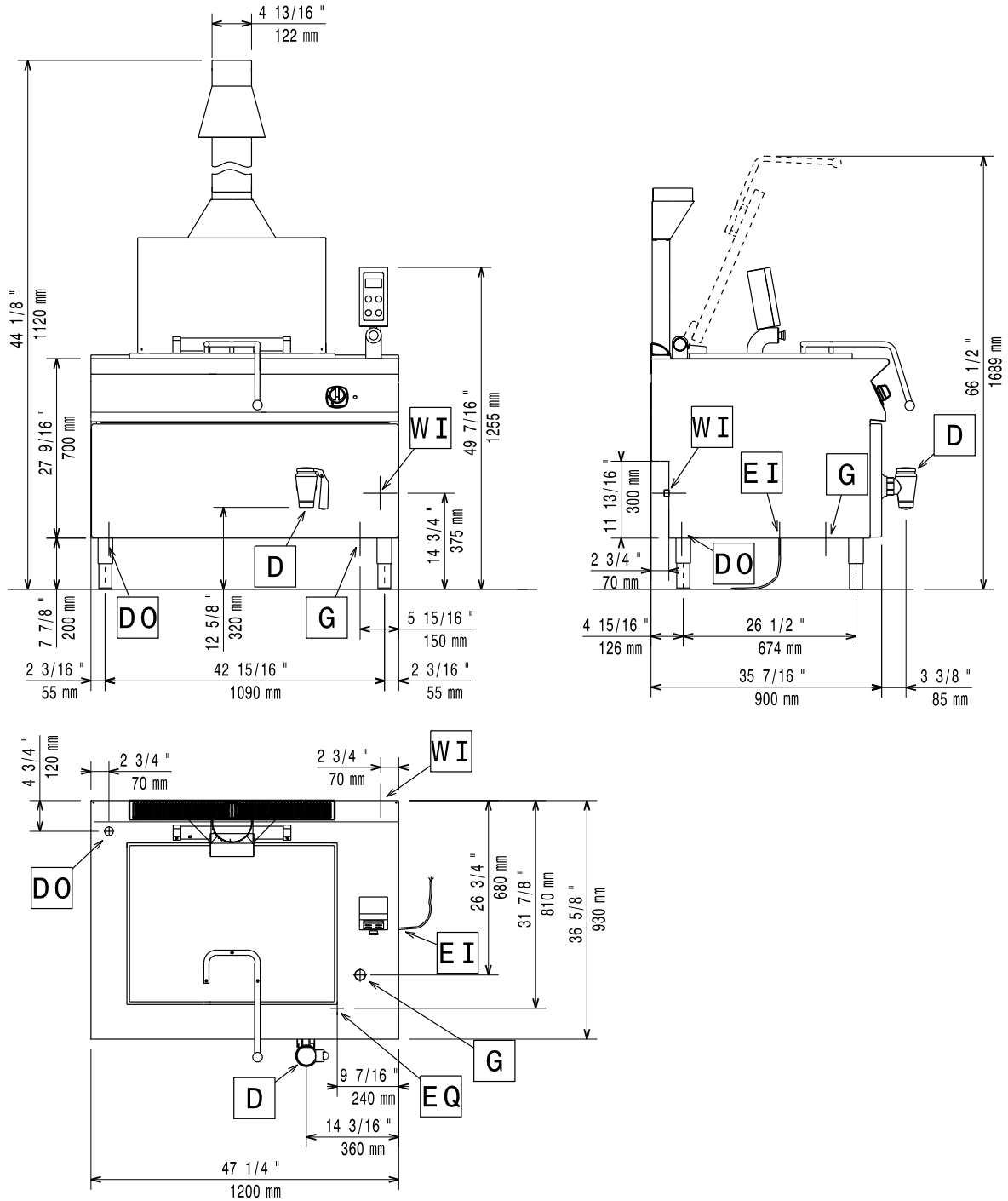
CIOB010

2013-10-03

<b>LEGENDA</b>	<b>391114</b>
CWI - wlot zimnej wody	3/4"
D - odpływ wody	2"
EI - złącze elektryczne	230 V, 1N, 50
G - przyłącze gazu	3/4"

Linia XP900  
Automat. warniki do makaronu (GAZ)

391115, 391116



**LEGENDA**

CWI - wlot zimnej wody  
D - odpływ wody  
EI - złącze elektryczne  
G - przyłącze gazu

**391115**

**391116**

3/4"

3/4"

2"

2"

230 V, 1N, 50

230 V, 1N, 50

3/4"

3/4"

2013-10-03

CIOB010