

## Warniki do makaronu (EL)

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.
- 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.
- Ogrzewanie pomocą **INFRA elementów** grzewczych z wysoką skutecznością, szybką reakcją na zmianę nastawienia oraz z długą żywotnością.
- **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 napszczanie wody.

**Linia XP900**  
**Warniki do makaronu (EL)**

- **Termostat bezpieczeństwa** nie umożliwiający pracę urządzenia bez wody.
- 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.**

CIOC010

2013-10-03

<b>DANE TECHNICZNE</b>	<b>391126</b>	<b>391127</b>
Zasilanie	Elektryczny	Elektryczny
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
Pojemność komory - min/maks.- l.	32, 40	32, 40
Moc - kW		
zainstalowana-elekt.	10	20
Waga netto - kg	62	115
Napięcie zasilania	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60

**Linia XP900**  
**Warniki do makaronu (EL)**

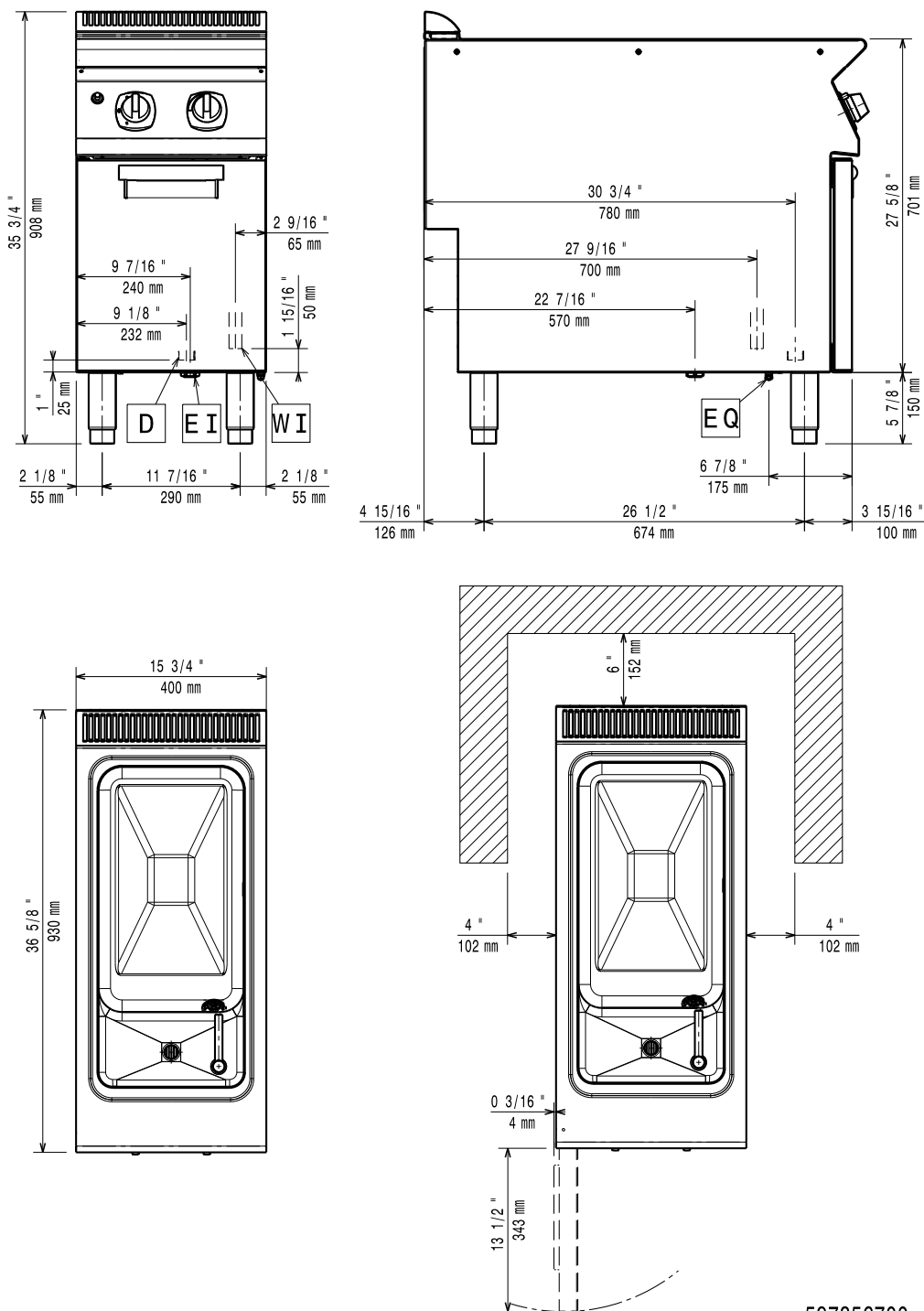
	<b>391126</b>	<b>391127</b>
<b>WYPOSAŻENIE STANDARDOWE</b>		
DRZWI DO OTWARTEJ PODSTAWY - ELUX	1	2
<b>AKCESORIA</b>		
2X NIERDZ. OSŁONA BOCZNA	206180	206180
2X NIERDZ. OSŁONA DO INSTALACJI NA COKÓŁ	206157	206157
2X PŁYTA BOC. SERW. PRZESTR. KOŁO ŚCIANY	206181	206181
2X PŁYTA BOC. SERW. PRZESTRZENI, TYŁ-TYŁ	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
FAŁSZYWE DNO POD 6 OKRĄGŁYCH KOSZY	960644	960644
KOMPLET 3KOSZ. DLA URZ. DO GOT. MAKARONU	206233	206233
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
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
POREČZ BOCZNA	216044	216044
POREČZ CZOŁOWA 1200 MM	216049	216049
POREČZ CZOŁOWA 1600 MM	216050	216050
POREČZ CZOŁOWA 400 MM	216046	
POREČZ CZOŁOWA 800 MM	216047	216047
SYLIKON I TAŚMA MONTAŻOWA	206086	206086
WSPORNIK DO OKRĄGŁYCH KOSZY	927219	927219
ZESTAW NÓŻEK Z KOŁNIERZEM	206136	206136

CIOC010

2013-10-03

Linia XP900  
 Warniki do makaronu (EL)

391126



597856700

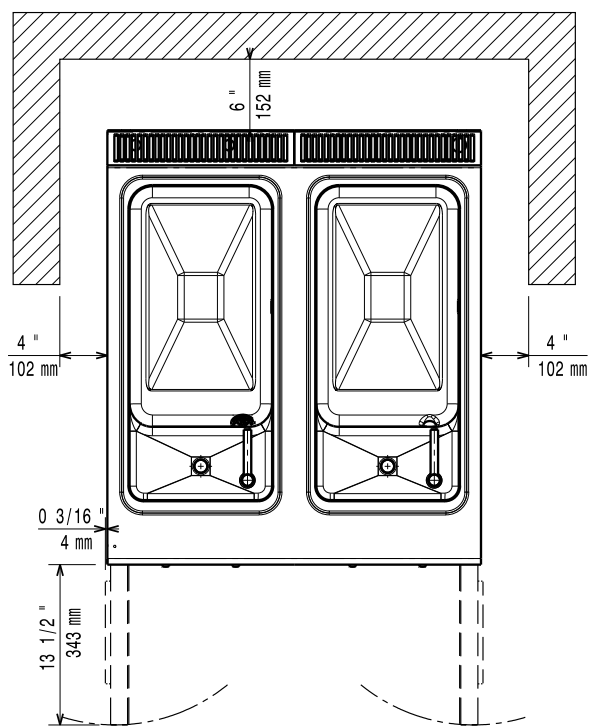
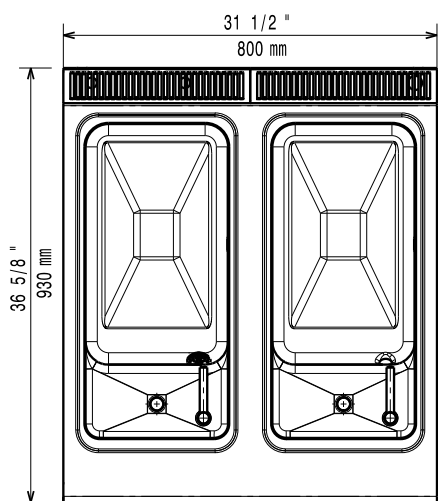
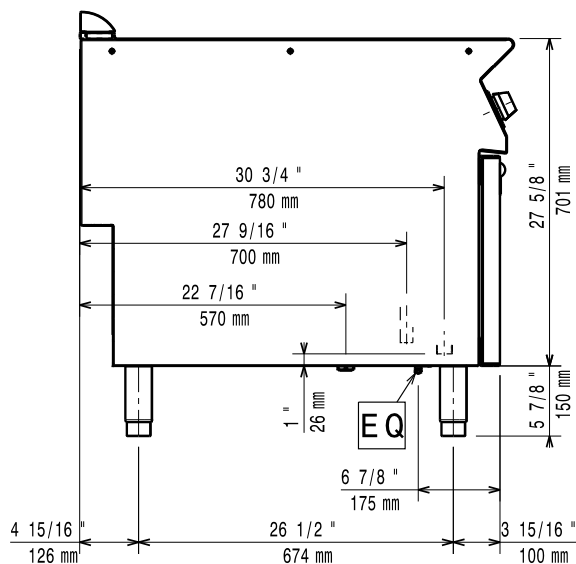
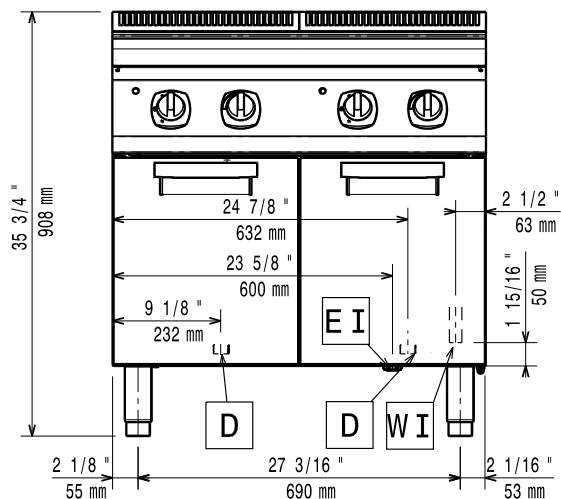
<b>LEGENDA</b> CWI - wlot zimnej wody D - odpływ wody EI - złącze elektryczne	<b>391126</b>
	3/4"
	1"
	400 V, 3N, 50/60

CIOC010

2013-10-03

Linia XP900  
Warniki do makaronu (EL)

391127



<b>LEGENDA</b> CWI - wlot zimnej wody D - odpływ wody EI - złącze elektryczne	<b>391127</b>
	3/4"
	1"
	400 V, 3N, 50/60

CIOC010

2013-10-03