

# Automat. warniki do makaronu (PARA)

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.



391132

- 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.
- Ogrzewanie podłączeniem do zewnętrznego **źródła pary** (zalecane ciśnienie dochodzące 0,5bar).

- **Manometr** do kontroli ciśnienia pary, zawory bezpieczeństwa i odpowietrzania duplikatora.
- Zawór zamykający zasilania pary na przedniej stronie urządzenia.
- Konieczność podłączenia do odpadu – odprowadzenie kondensatu.
- **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.
- Rurka przelewowa w zbiorniku dla przypadku spienienia wody.
- Zawór spustowy z cieplnie izolowanym uchwytem ulokowany jest na przednim panelu.
- **Podwójna izolowana pokrywa**.
- Przejrzysty, **niskonapięciowy panel sterowania**.
- Wysoka moc oraz wydajność urządzenia.
- **Recykling 98%**.
- Materiały opakowania **bez domieszek CFC**.



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

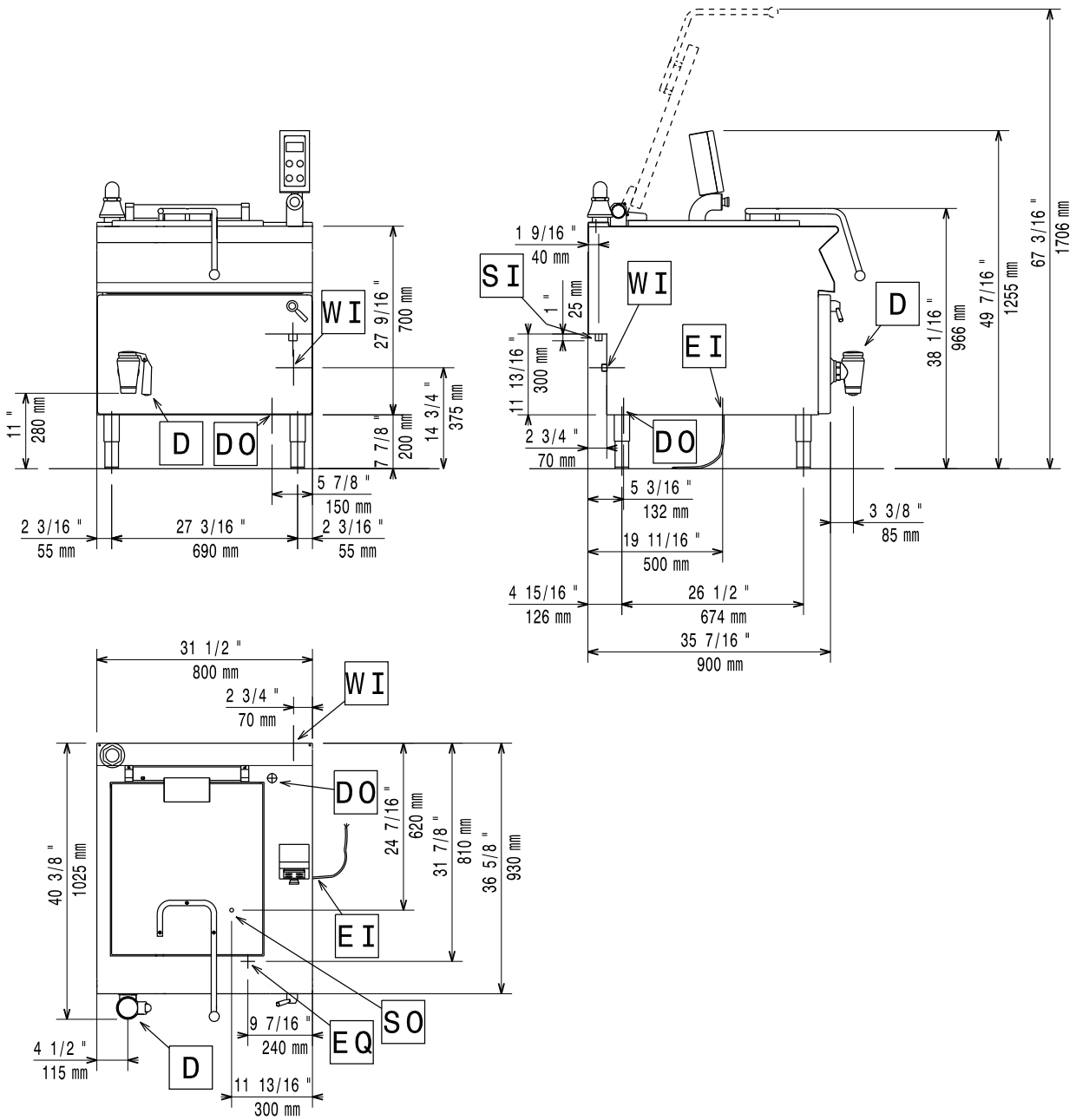
<b>DANE TECHNICZNE</b>	<b>391132</b>	<b>391133</b>
Zasilanie	Parowy i elektryczny	Parowy i elektryczny
Montaż	Wolnostojący na podłodze	Wolnostojący na podłodze
Konfiguracja	Wolnostojący	Wolnostojący
Pojemność - l.	150	190
Wymiary zewnętrzne - mm		
szer.	800	1200
gł.	930	930
wys.	850	850
regulacja wysokości	50	50
Ilość komór	1	1
Wymiary użytkowe komory - mm		
szer.	530	740
gł.	570	550
wys.	550	465
Ilość koszy	1	2
Pojemność komory - min/maks.- l.	150	190
Pokrętko regulacyjne	Komutator; Timer podnoszenia kosza	Komutator
Moc - kW		
zainstalowana-elekt.	0.3	0.5
Waga netto - kg	160	220
Napięcie zasilania	230 V, 1N, 50	230 V, 1N, 50
<b>AKCESORIA</b>		
2X NIERDZ. OSŁONA BOCZNA	206180	206180
BATERIA KOLUMNOWA Z OBROTOWĄ WYLEWKĄ	206289	206289
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1200 MM		206178
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 800MM	206176	
PANEL TYLNY 1200 MM		206376
PŁYTA POKRYWOWA,BOCZNA,W=700,G=900	216134	216134
WÓZEK Z OPUSZCZANYM KONTENEREM	921012	921012
WÓZEK Z PODNOSZONYM KONTENEREM	922403	922403

C10E010

2013-10-03

Linia XP900  
Automat. warki do makaronu (PARA)

391132



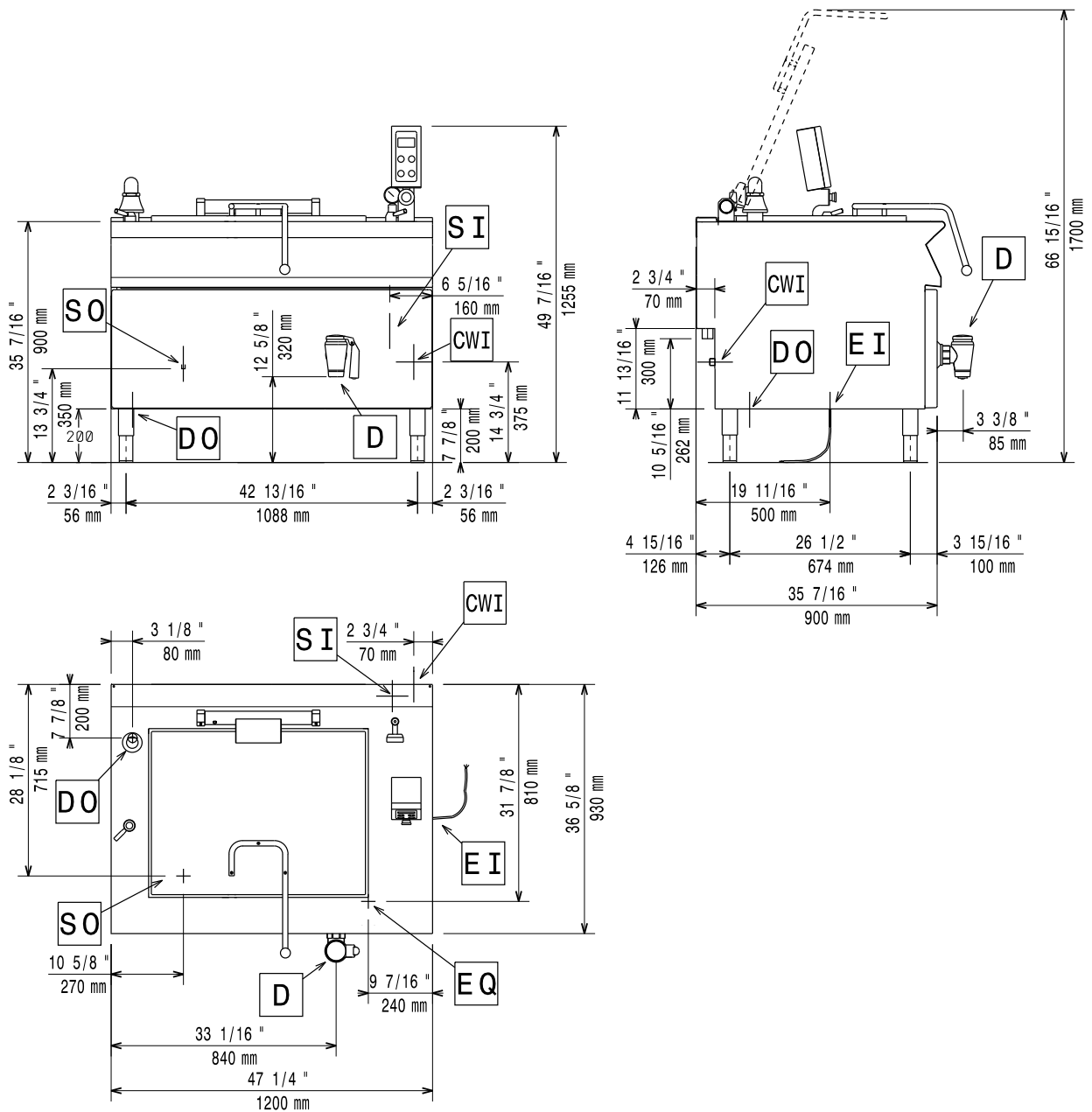
CIOE010

2013-10-03

<b>LEGENDA</b>	<b>391132</b>
CWI - wlot zimnej wody	3/4"
D - odpływ wody	2"
EI - złącze elektryczne	230 V, 1N, 50
SI - wlot pary	1"1/4

Linia XP900  
Automat. warniki do makaronu (PARA)

391133



CIOE010

2013-10-03

<b>LEGENDA</b>	<b>391133</b>
CWI - wlot zimnej wody	3/4"
D - odpływ wody	2"
EI - złącze elektryczne	230 V, 1N, 50
SI - wlot pary	1"1/4