

Patelnie 100L-ŻELIWO STALOWE (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.



INSTALACJA

- Podłączenie poprzez dolną stronę urządzenia.
- **Nierdzewne** nogi, nastawianie wysokości(+50mm).
- Możliwość instalacji na system wspornikowy Cantilever.
- Dla ułatwienia technologicznego rozrzędu dostęp dla serwisu z tyłu za sekcją do gotowania.

OBSŁUGA I KONSTRUKCJA

- Grubość blach górnej płyty - **2mm**, wyprodukowano tłoczeniem z jednego kawałka blachy nierdzewnej.
- **Zewnętrzna konstrukcja ze stali nierdzewnej**, wykończenie powierzchni **Scotch Brite**.
- Ogrzewanie pośrednictwem **INFRA czerwonych elementów** grzewczych ulokowanych bezpośrednio pod komorą zapewnia idealne

równomierne pieczenie.

- **Infra elementy** połączone są z komorą, a uchylają się wspólnie z patelnią - bezpieczeństwo dla obsługi, łatwiejsze czyszczenie oraz wyższa niezawodność.
- Temperatura sterowana w zakresie **120°C - 300°C** pomocą termostatu oraz regulatora mocy.
- Materiał dna **ŻELIWO STALOWE**.
- Przygotowanie dań zawierających dużą ilość soli i kwasów (np. pomidorowe saute, kapusta, gotowanie knedli i mięsa w wodzie) wymaga zwiększoną opiekę dna patelni tak, aby zapobiegać powstaniu korozji.
- **Nowy system** dokładnego ręcznego uchylania.
- Nowa konstrukcja otworu spustowego dla łatwiejszego i dokładniejszego opróżnienia patelni.
- Podwójne wieko można po zamknięciu wykorzystać jako

powierzchnię roboczą.

- Wewnętrzne zaokrąglone kąty patelni ułatwiają czyszczenie.
- Zintegrowane **napuszczanie wody**.
- Specjalna konstrukcja elementów sterowania zapobiegająca przedostawaniu się wody do środka urządzenia.
- Prostokątne boczne krawędzie - proste zestawienie sekcji do gotowania.
- Ochrona przeciwko przedostawaniu się wody **IPX5**.
- Urządzenia ze znakiem **CE**.

ŚRODOWISKO NATURALNE

- Recykling **98%**.
- Materiały opakowania **bez domieszek CFC**.



Linia XP900
Patelnie 100L-ŻELIWO STALOWE (EL)

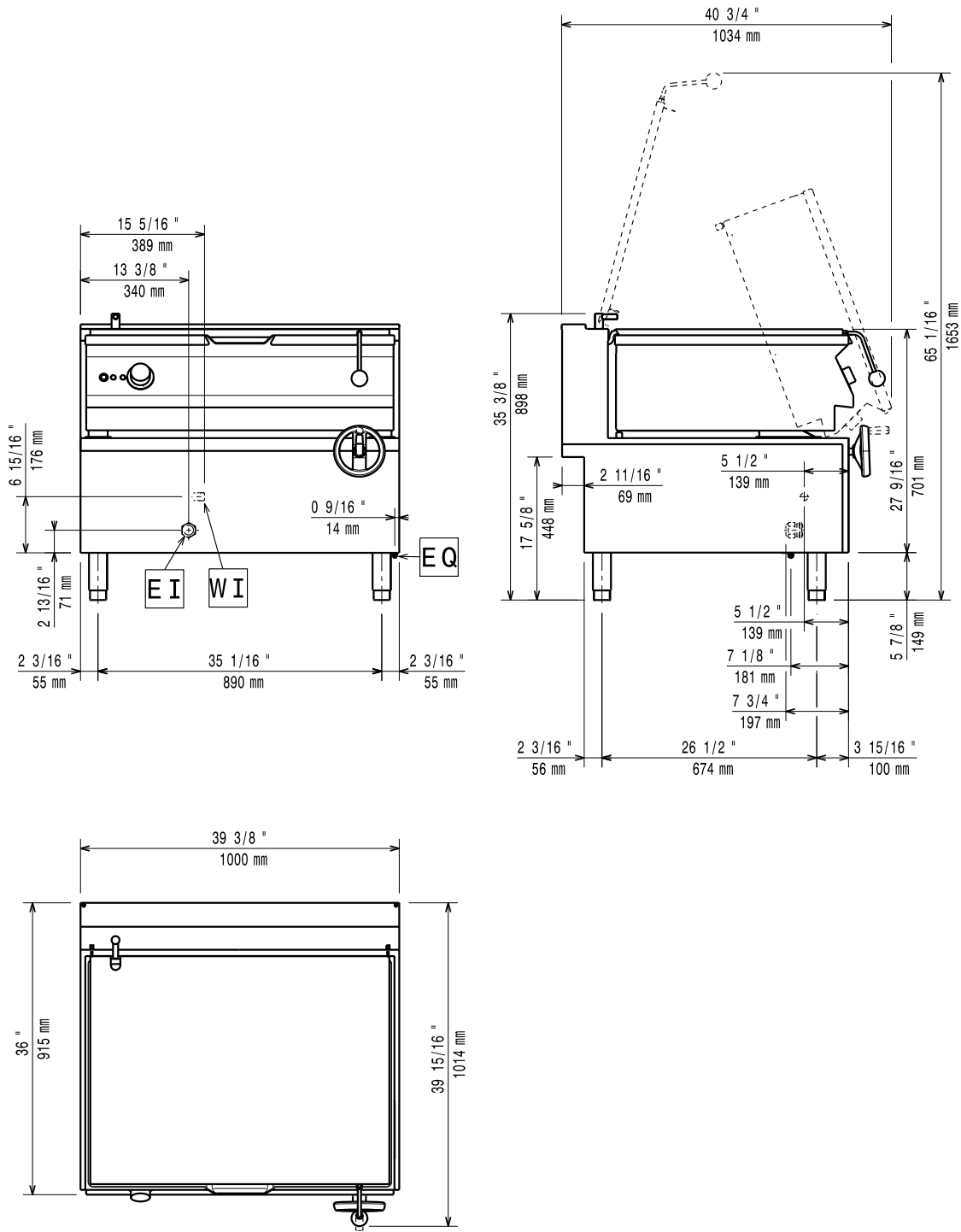
	391147	391148
DANE TECHNICZNE		
Automatyczny przechyl		●
Zasilanie	Elektryczny	Elektryczny
Wymiary zewnętrzne - mm		
szer.	1000	1000
gł.	930	930
wys.	850	850
regulacja wysokości	50	50
Powierzchnia grzewcza		
materiał	Stal niskowęglowa	Stal niskowęglowa
Ogranicznik temperatury	●	●
Pojemność komory - min/maks.- l.	100	100
Skuteczna pojemność - l	85	85
Wymiary powierzchni gotowania - mm		
szer.	880	880
gł.	565	565
Temperatura robocza - min		
maks. - °C	120, 300	120, 300
Moc - kW		
zainstalowana-elekt.	17	17
Waga netto - kg	180	180
Napięcie zasilania	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
AKCESORIA		
2X NIERDZ. OSŁONA BOCZNA	206180	206180
2X PŁYTA BOC. SERW. PRZESTR. KOŁO ŚCIANY	206181	206181
2X PŁYTA BOC. SERW. PRZESTRZENI, TYŁ-TYŁ	206202	206202
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1000 MM	206177	206177
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1200 MM	206178	206178
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1600 MM	206179	206179
KOMPLET NÓŻEK (GRILLE,PATELNIE)-NA COKÓŁ	206163	206163
PANEL TYLNY 1000 MM	206375	206375
PANEL TYLNY 1200 MM	206376	206376
PODWYŻSZENIE KOMINKA - 1000MM	206305	206305
ZESTAW NÓŻEK Z KOŁNIERZEM	206136	206136

CIMD010

2013-10-03

Linia XP900
 Patelnie 100L-ŻELIWO STALOWE (EL)

391147



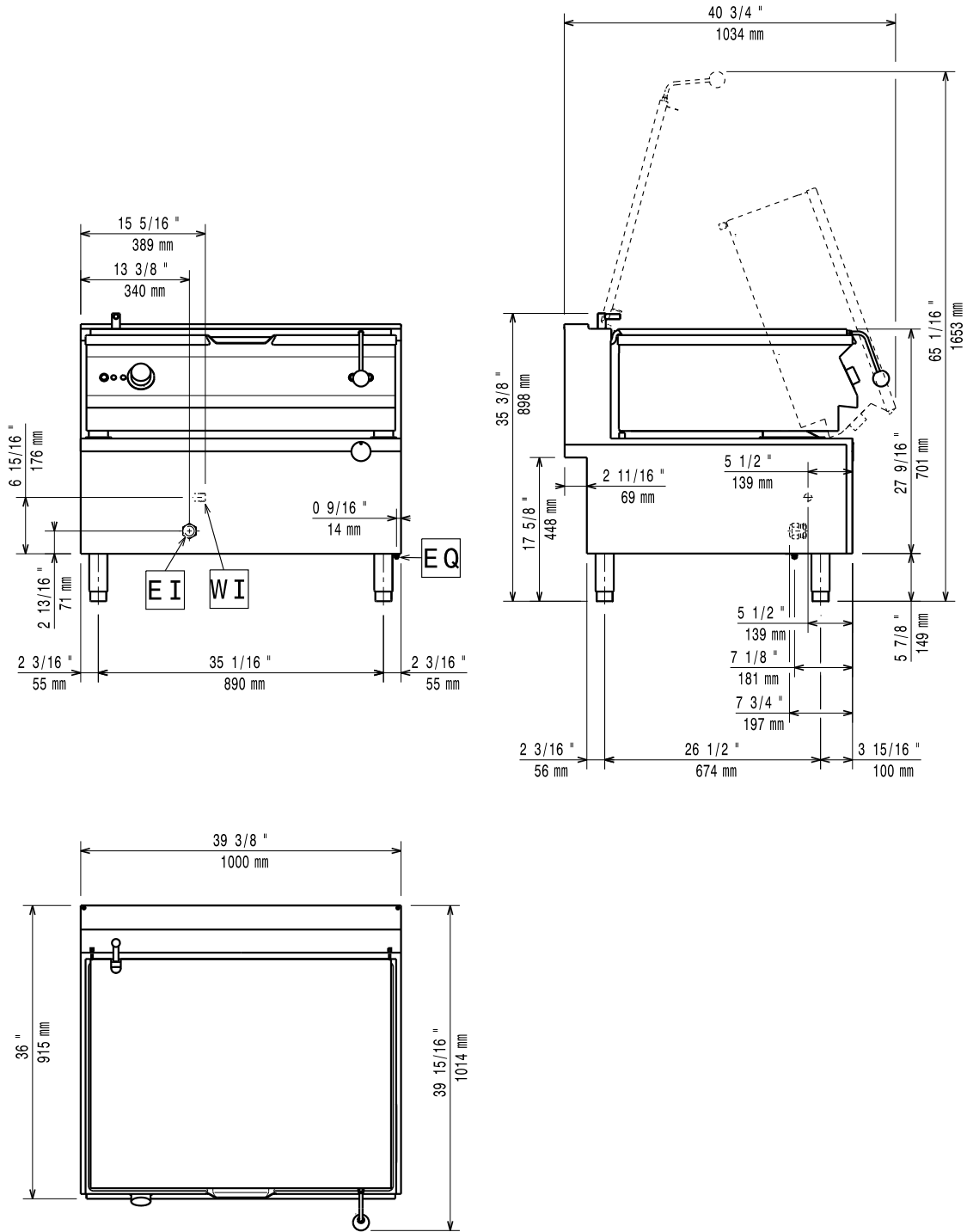
CIMD010

2013-10-03

LEGENDA	391147
173 CO - Grubość dna - mm	12
CWI - wlot zimnej wody	3/4"
EI - złącze elektryczne	400 V, 3N, 50/60

Linia XP900
 Patelnie 100L-ŻELIWO STALOWE (EL)

391148



CIMD010

2013-10-03

LEGENDA	391148
173 CO - Grubość dna - mm	12
CWI - wlot zimnej wody	3/4"
EI - złącze elektryczne	400 V, 3N, 50/60