

## Suure tootlikkusega toiduvalmistamine Easyline elektriline keedukatel 40lt

ÜHIK # \_\_\_\_\_

MUDEL # \_\_\_\_\_

NIMI # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



Suure tootlikkusega toiduvalmistamine

Easyline elektriline keedukatel 40lt

232089 (EBE04)

ELEKTRIKEEDUKATEL 40 L  
EASYLINE

### Lühike spetsifikatsioon

#### Ühiku nr.

Valmistatud AISI 304 roostevabast terasest, AISI 304 roostevabast terasest tõmmatud ümardatud servadega sügav keedunõu. Toidu täielikuks väljavalamiseks saab katelt kallutada 90°. Mootorkallutamine. Kallutustelg paikneb keskel, et väljavoolutila jääks kõrgele ja saaks täita ka kõrgeid nõusid. Elektrilised kuumutid on sukeldatud otse veesärki. Toidu soojendatakse ühtlaselt katla külgede ja põhja kaudu kaudse kuumutussüsteemi abil, mis kasutab automaatse õhutustamisega sargis toodetavat 108 °C temperatuuriga küllastatud auru. Avariiklapp väldib auru rõhu ülemääraste tõusmise sargis. Ohutustermostaat kaitseb madala veetaseme eest. Maksimaalrõhk 0,5 bar. Võimas termiline sisend ja kiire ülessoojenemine. Elektromehaaniline juhtimine. Välispaneelide madalam temperatuur. Kaitseaste IP X5.

KOOSKÖLASTUS: \_\_\_\_\_

### Peamised omadused

- Katla siseseinad ja põhi soojenevad kaudselt aurusärgis oleva 108° kraadise küllastatud auruga ja toit küpseb ühtlaselt. Õhk eemaldatakse automaatselt.
- Suur kuumutusvõimsus ja kiire kuumutamine.
- Ergonoomilise katla suur diameeter ja madal sügavus hõlbustavad segamist ja toidu õrna käitlemist.
- Ümardatud katla põhi võimaldab ka väiksemate toidukoguste valmistamist.
- Turvatermostaat kaitseb madala veetaseme eest.
- Turvaventil hoiab ära aurusärgis ülerõhu tekkimise.
- Katla kvaliteetne soojusisolatsioon säästab energiat ja hoiab töökeskkonna temperatuuri madalana.
- Vastab kõikidele nõuetele ja standarditele ning omab CE sertifikaati.
- Vastab kõige kõrgematele hügieeninõudmistele.
- Tänu IPX5 kaitseklassile ja välispaneelide madalale temperatuurile on tegemist turvalise seadmega.
- Tõhus soojendustehnoloogia kiirendab töötamist ja tõhus isolatsioon hoiab kuumuse katla sees.

### Konstruksioon

- AISI 304 roostevabast terasest konstruktsioon.
- Maksimaalne rõhk 0,5 bar.
- Katelt saab kallutada üle 90°, hõlbustab toidu väljavõtmist.
- Mootoriga kallutamine.
- Elektromehaaniline juhtimine.
- Ergonoomiline ja kasutajasõbralik tänu kõrgele kallutusasendile, katla servas olev nokk hõlbustab anumate täitmist.
- Kallutusvõll asub katla keskosas, tänu sellele asub kallutamisel nokk kõrgemal ja seetõttu on kõrgemate pottide täitmine väga mugav.
- Elektrilised kuumutuselendid paiknevad veesärgis ja tänu sellele on soojuste kadu väga väike ja katla efektiivsus väga kõrge.

### Lisavarustus

- VASAK JALG/PIILAR  PNC 928000
- ALUSRAAM(1KATLALE+ 1VASAK JALALE)  PNC 928001
- KINNITUSRAKIS(1KATLALE)  PNC 928002
- PAIGALDUSRAAM (POLTIDEGA PÖRANDASSE)  PNC 928003
- MÕÕTEVARRAS 40L  PNC 928005
- KURN 40L 8MM AUKUDEGA  PNC 928009
- PÕHJAREST 40L  PNC 928013
- 40L KORV 2 TK NÕUDELE  PNC 928017



**Electrolux**

**Suure tootlikkusega  
toiduvalmistamine  
Easyline elektriline keedukatel 40lt**

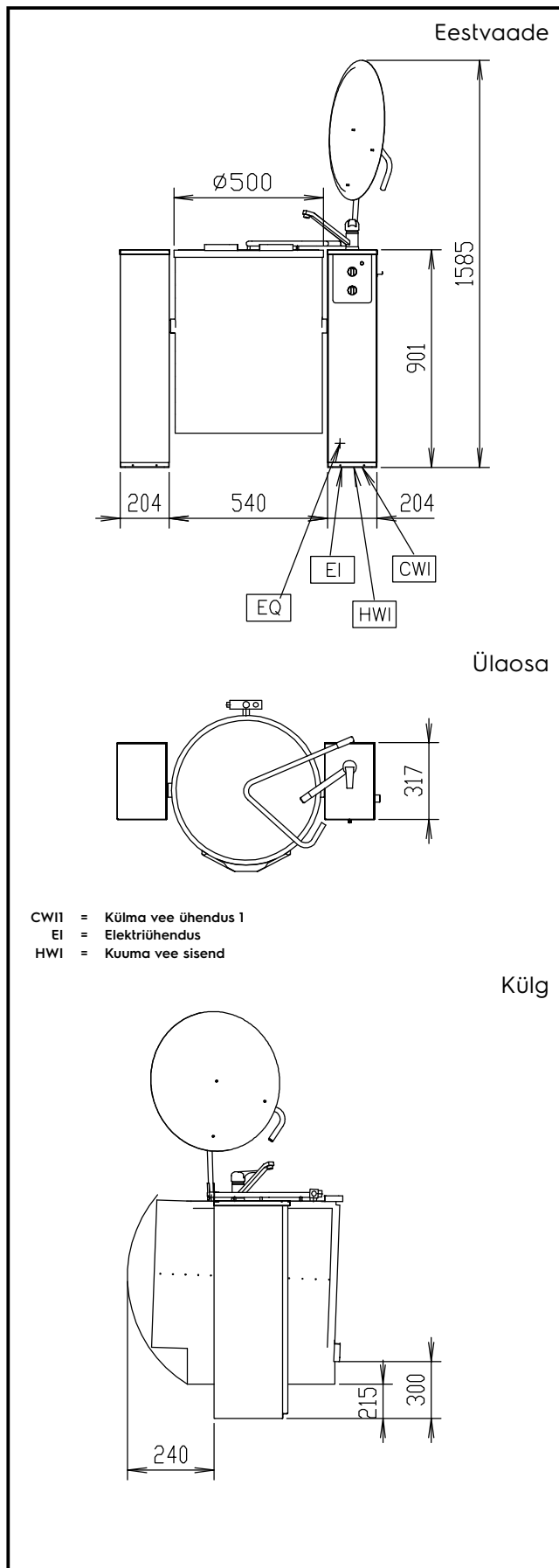
• 2 NÕUTUD TÕSTEKONKSU

PNC 928021  
□

**Suure tootlikkusega toiduvalmistamine  
Easyline elektriline keedukatel 40lt**

Firmale jääb õigus modifitseerida tooteid ilma ette hoiatamata. Kogu info on õige trükkimise hetkel.

2016.04.28


**Elekter**
**Toitepinge:**
**232089 (EBE04)**

400 V/3N ph/50 Hz

**Ühendatud koormus:**

12 kW

**Võtmeinfo:**
**Töötemperatuur MIN:**

30 °C

**Töötemperatuur maks:**

108 °C

**Välismõõdud, kõrgus:**

900 mm

**Välismõõdud, sügavus:**

660 mm

**Kasutatav netomaht:**

40 l

**Kallutusmehhanism**

Automaatne

**Laager:**

Keskne