

## Suure tootlikkusega toiduvalmistamine Easyline elektriline keedukatel 60lt

ÜHIK # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



Suure tootlikkusega toiduvalmistamine  
Easyline elektriline keedukatel 60lt

232093 (EBE06)

ELEKTRIKEEDUKATEL 60 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. Toitu soojendatakse ühtlaselt katla külgede ja põhja kaudu kaudse kuumutussüsteemi abil, mis kasutab automaatse õhutustamisega särgis toodetavat 108 °C temperatuuriga küllastatud auru. Avariiklapp väldib auru rõhu ülemääraste tõusmise särgis. 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 60L  PNC 928006
- KURN 60L 8MM AUKUDEGA  PNC 928010
- PÕHJAREST 60L  PNC 928014
- 60L KORV NÕUDELE 2 TK  PNC 928018



**Electrolux**

**Suure tootlikkusega  
toiduvalmistamine  
Easyline elektriline keedukatel 60lt**

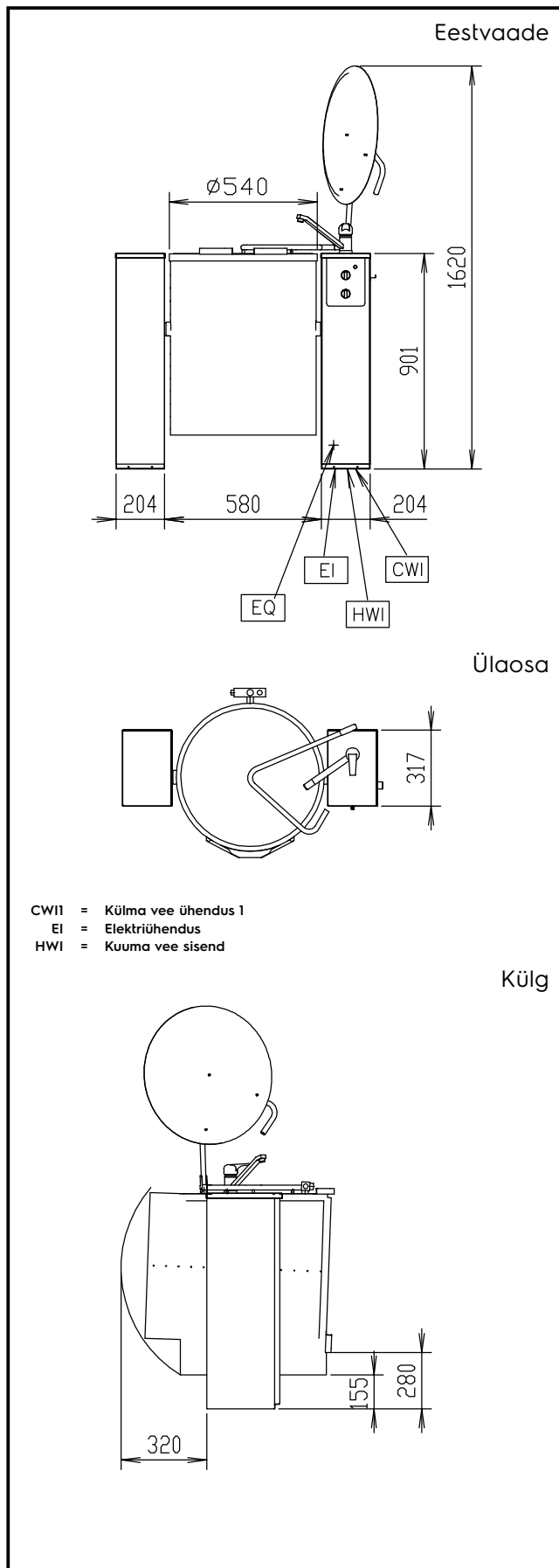
• 2 NÕUTUD TÕSTEKONKSU

PNC 928021  
□

**Suure tootlikkusega toiduvalmistamine  
Easyline elektriline keedukatel 60lt**

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

2016.04.28



### Elekter

Toitepinge:

232093 (EBE06)

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:

700 mm

Kasutatav netomaht:

60 l

Kallutusmehhanism

Automaatne

Laager:

Keskne