Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Indirekter elektrischer Großraumkessel 200 l mit automatischer Temperierung 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00019452
BIQ 90/100 200 E AWF	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Kessel



- Gerätetyp: Elektrisches Gerät
- Geräteheiztyp: indirekt
- Dampfdruckregulierung: automatisch - der Pressostat (Druckschalter) regelt die Leistung der Anlage
- Füllung: Mechanischer Hahn
- Jackefüllung: automatisch
- Abflussventildurchmesser: 2“
- Beckenabmessungen [mm x mm x mm]: 760x540x440/490
- Beckenvolumen [l]: 200
- Nutzbares Volumen [l]: 183

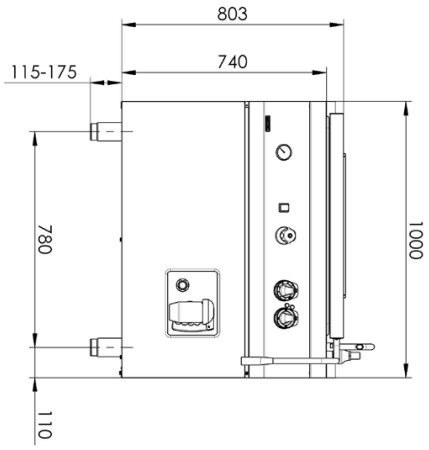
SAP -Code	00019452	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	1000	**Beckenvolumen [l]**	200
Nettentiefe [MM]	928	**Nutzbares Volumen [l]**	183
Nettohöhe [MM]	900	**Beckenabmessungen [mm x mm x mm]**	760x540x440/490
Nettogewicht / kg]	190.00	**Geräteheiztyp**	indirekt
Power Electric [KW]	24.000	**Dampfdruckregulierung**	automatisch - der Pressostat (Druckschalter) regelt die Leistung der Anlage

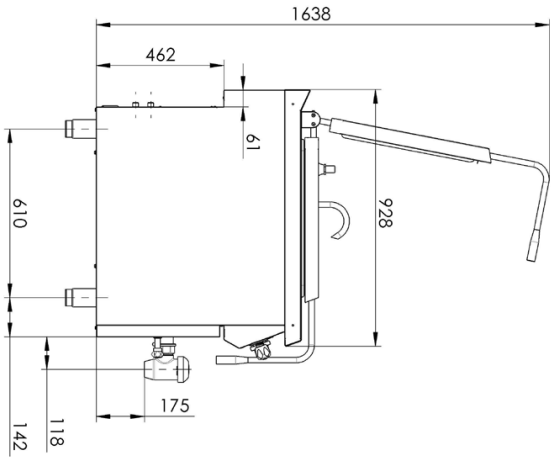
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

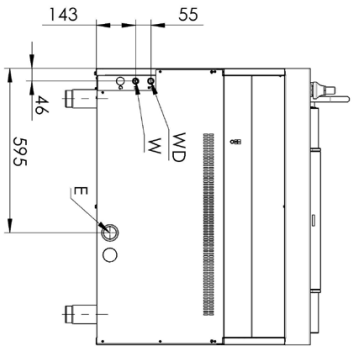
Technische Zeichnung

Indirekter elektrischer Großraumkessel 200 l mit automatischer Temperierung 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00019452
BIQ 90/100 200 E AWF	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Kessel





E - přívod napětí 400V
WD - přívod vody do duplikátrou
W - přívod vody



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Indirekter elektrischer Großraumkessel 200 l mit automatischer Temperierung 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00019452
BIQ 90/100 200 E AWF	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Kessel

1

Oberer Deckel vor der Vorderseite

Dank des Designs sind die Linien des Frontpanels und des Deckels vereint. Das entworfene Design ermöglicht eine einfache Wartung seitens des Benutzers.

- Aufgrund des Designs wird das Kondensat auf der Rückseite des Deckels verführt, wodurch das Risiko einer Verbrennung von heißem Kondensat beseitigt wird
- Der Benutzer spart Zeit und Energie, um das Produkt aufrechtzuerhalten

2

Ergonomischer erweiterter Griff

Sogar kleinere Menschen können den Deckel bequem in einen völlig offenen Zustand heben

- Wenn Sie den Deckel in eine vollständig offene Position heben, gibt es keine Verbrühung mit Dampfbetreiber.

3

Abgeschlagener Boden in die Spüle

Das gesamte Volumen des Behälters läuft aus, ohne dass Lebensmittel für eine Spüle tragen müssen

- Am Boden des Kochgefäßes befinden sich keine Reste „Pfützen“; Es gibt eine Beseitigung von Verlusten beim Ausgießen des Essens aus dem Kochbehälter

4

Verstärkter Boden ohne Verformungen

Aufgrund der Verstärkung im Zusammenspiel ist die Lebensdauer des Duplikators verlängert, die Wärme und Ausdehnung des Materials ist keine Verformung

- Mehrmals ein längeres Leben des Kochgefäßes, wo Verstärkungen nicht zerrissen oder verformt werden können; Der Benutzer muss das Produkt nach dem Gebrauch nicht für eine neue ändern und somit seine Kosten einsparen

5

Konstruktionskontrollen, die gegen Dach resistent sind

Ergonomisch bequem, das Wasser von Wasser an das Gerät verhindert

- Aufgrund einer ausreichenden Abdeckung der Kontrollen fließt Wasser nicht in das Gerät und verlängert somit die Lebensdauer der Kontrolle oder beseitigt das potenzielle Risiko, in die funktionellen Komponenten des Geräts zu fassen

6

Linien in einem Behälter

Der Bediener auf den ersten Blick weiß, welches Volumen des Lebensmittels im Kochbehälter liegt

- Sparen Sie die Zeit für den Betrieb des Produkts bei Wasserfüllung oder bei der Messung der Gesamtmenge der zubereiteten Lebensmittel

7

Automatische Belüftung des Duplikators

Das integrierte Presostal wird automatisch durch Druck im Zusammenspiel gesteuert

- Der Benutzer kann sich auf die Zubereitung von Lebensmitteln oder Zutaten konzentrieren, da er den Druck im Zusammenspiel nicht überwachen muss.

8

Automatisches Engagement des Duplikators

Dank der automatischen Füllung/des Angebots muss der Bediener nicht für das Gerät stehen, um die Kesselfüllung zu füllen und zu überprüfen

- Der Benutzer kann sich auf die vorbereitende Arbeit konzentrieren, anstatt den Wasserstand im Zusammenspiel zu schützen. Aufgrund des automatischen Engagements wird das Risiko einer Schädigung des Zusammenspiel- und Heizelements aufgrund des Mangels an Flüssigkeit beseitigt.

9

Schwenken

Bequeme Imprägnierung des Duplikatorbehälters, der Kleiderbügel wird zur Wartung und Reinigung des Kochbehälters verwendet

- Bequemes Füllen und Reinigen des Kochbehälters, aber der Arm stört den Kochbehälter dank der Lage auf der oberen Platte nicht in den Kochbehälter

10

Integrierter Überlauf in den Abfall

Das kondensierte Wasser fließt direkt aus der oberen Platte

- Beseitigung des Risikos, Betreiber auf dem nassen Boden zu rutschen; Überschüssige Flüssigkeiten werden direkt in zentrale Abfälle und nicht vor oder darunter eingeleitet

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Indirekter elektrischer Großraumkessel 200 l mit automatischer Temperierung 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00019452
BIQ 90/100 200 E AWF	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Kessel

1. **SAP -Code:**
   00019452
2. **Netzbreite [MM]:**
   1000
3. **Nettentiefe [MM]:**
   928
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   190.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   1035
7. **Grobtiefe [MM]:**
   1030
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1085
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   198.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    stationär
12. **Power Electric [KW]:**
    24.000
13. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4
15. **Die Außenfarbe des Geräts:**
    Edelstahl
16. **Material:**
    AISI 304 obere Platte und Umhüllung
17. **Indikatoren:**
    Betrieb und Heizen
18. **Abflussventildurchmesser:**
    2"
19. **Arbeitsplatztyp:**
    Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
20. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
21. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    2.00
22. **Oberflächenfinish:**
    polierter Edelstahl
23. **Geräteheiztyp:**
    indirekt
24. **Beckenvolumen [l]:**
    200
25. **Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:**
    760x540x440/490
26. **Volumenkapazität des Behälters [l]:**
    200.00
27. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    100
28. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    30

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Indirekter elektrischer Großraumkessel 200 l mit automatischer Temperierung 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00019452
BIQ 90/100 200 E AWF	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Kessel

29. Service -Zugänglichkeit:
von durch Abnehmen des Frontpaneels

30. Sicherheitselement:
Manometer
Sicherheitsthermostat

31. Sicherheits -Thermoelement:
Ja

32. Sicherheitsthermostat:
Ja

33. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:
150

34. Verstellbare Füße:
Ja

35. Bodendicke:
2.50

36. Bodenmaterial:
AISI 316

37. Art der Pfanne:
starr

38. Nutzbares Volumen [l]:
183

39. Füllung:
Mechanischer Hahn

40. Jackefüllung:
automatisch

41. Beckenform:
praktisch geformte Tülle der Wanne zur Minimierung der Verluste beim Ausgießen des Inhalts

42. Dampfdruckregulierung:
automatisch - der Pressostat (Druckschalter) regelt die Leistung der Anlage

43. Art des Abflussventils:
konisch

44. Überlauf:
Ja

45. Manometer:
Ja

46. Wasserfüllungstyp:
kalt

47. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
10

48. Wasserversorgungsanschluss:
1/2“

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062