Fiche technique

Caractéristiques du produit

Marmite à grande capacité électrique indirecte 300 l avec mise à niveau automatique 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00019451
BIQ 90/140 300 E AWF	**Groupe d'articles**	Marmites



- Type d'appareil: Appareil électrique
- Type de chauffage de l'appareil: Indirect
- Régulation de la pression de la vapeur: Automatique - Presostat régule la puissance de l'appareil
- Remplissage: Robinet mécanique
- Remplissage du duplicateur: Automatique
- Diamètre de la vanne de vidange: 2»
- Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]: 1160x540x440/490
- Volume de la cuve [L]: 300
- Volume utilisable [l]: 280

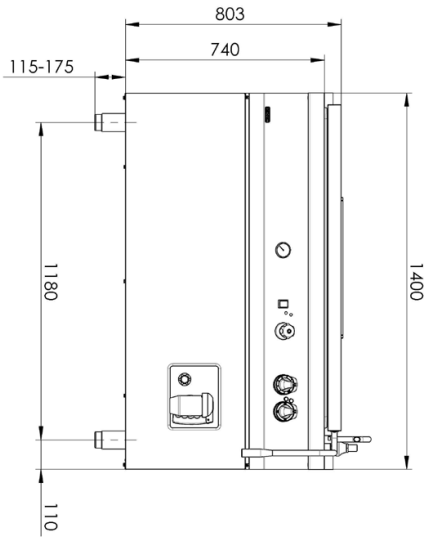
Code SAP	00019451	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	1400	**Volume de la cuve [L]**	300
Profondeur nette [mm]	928	**Volume utilisable [l]**	280
Hauteur nette [mm]	900	**Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]**	1160x540x440/490
Poids net [kg]	240.00	**Type de chauffage de l'appareil**	Indirect
Puissance électrique [kW]	32.000	**Régulation de la pression de la vapeur**	Automatique - Presostat régule la puissance de l'appareil

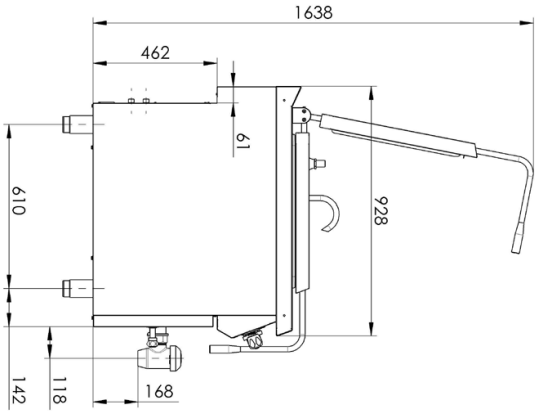
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

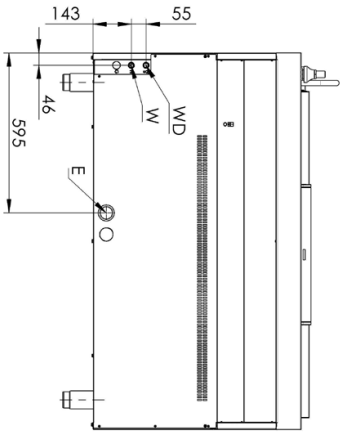
Dessin technique

Marmite à grande capacité électrique indirecte 300 l avec mise à niveau automatique 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00019451
BIQ 90/140 300 E AWF	**Groupe d'articles**	Marmites





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

Fiche technique

Avantages du produit

Marmite à grande capacité électrique indirecte 300 l avec mise à niveau automatique 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00019451
BIQ 90/140 300 E AWF	Groupe d'articles	Marmites

1

Couvercle supérieur dans la conception du panneau avant

Grâce au design, les lignes du panneau avant et du couvercle sont unifiées, le design proposé permet un entretien facile par l'utilisateur

- Grâce à sa conception, le condensat est évacué vers l'arrière du couvercle, éliminant ainsi le risque de brûlure de l'opérateur avec du condensat chaud. L'utilisateur économise du temps et de l'énergie dans la maintenance du produit.

2

Poignée allongée ergonomique

Même les personnes de petite taille peuvent soulever confortablement le couvercle jusqu'à ce qu'il soit complètement ouvert

- L'opérateur ne va pas s'ébouillanter par la vapeur lorsque le couvercle est soulevé en position complètement ouverte.

3

Fond incliné

Tout le volume du récipient s'écoule sans qu'il soit nécessaire de transporter les aliments vers l'évier

- Il n'y a pas de « flaques d'eau » résiduelles au fond. Les pertes sont éliminées lorsque les aliments sont versés hors du récipient de cuisson.

4

Fond renforcé sans déformation

Grâce aux renforts dans l'inter-revêtement, la durée de vie du duplicateur est prolongée, il n'y a pas de déformation due à la chaleur et à la dilatation du matériau

- La durée de vie de la cuve de cuisson est prolongée. Grâce aux renforts, il ne peut y avoir ni déchirure ni déformation. L'utilisateur n'a pas besoin de remplacer le produit par un nouveau après des années d'utilisation, ce qui lui permet d'économiser de l'argent.

5

Panneau de contrôle design résistants aux fuites

Ergonomiquement confortable, empêchant l'eau de s'écouler dans l'appareil

- Grâce à une protection suffisante des commandes, l'eau ne s'infiltre pas dans l'appareil, prolongeant ainsi la durée de vie de la commande ou éliminant le risque potentiel de fuite dans les composants fonctionnels de l'appareil.

6

Indicateurs dans la cuve

L'opérateur peut dire en un coup d'œil la quantité de nourriture qui se trouve à l'intérieur du récipient de cuisson

- Gain de temps pour faire fonctionner le produit lors du remplissage d'eau ou de la mesure de la quantité totale d'aliments à cuire.

7

Purge automatique du duplicateur

Grâce au pressostat intégré, la pression dans le revêtement intermédiaire est automatiquement régulée

- L'utilisateur peut se concentrer sur la préparation des aliments ou des ingrédients car il n'a pas besoin de surveiller la pression dans la gaine intermédiaire.

8

Remplissage automatique du duplicateur

Grâce au remplissage automatique du revêtement intermédiaire, l'opérateur n'a pas besoin de se tenir devant l'appareil pour remplir et vérifier le remplissage de la marmite

- L'utilisateur de l'appareil peut se consacrer à des travaux préparatoires, au lieu de surveiller le niveau d'eau dans l'inter- revêtement.Grâce au remplissage automatique, le risque d'endommagement le revêtement intermédiaire et des éléments chauffants en raison du manque de liquide est éliminé.

9

Bras de remplissage pivotant

Remplissage pratique du récipient du duplicateur, le bras est utilisé pour l'entretien et le nettoyage du récipient de cuisson

- Remplissage et nettoyage pratiques de la cuve de cuisson, cependant le bras ne gêne pas dans le récipient chauffant, grâce à son placement sur la plaque supérieure.

10

Trop-plein d'évacuation intégré

L'eau condensée s'écoule directement de la plaque supérieure

- Élimination du risque de glissade de l'opérateur sur les sols mouillés. Les liquides excédentaires sont évacués directement dans le drain central et non en amont ou sous l'installation.

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Marmite à grande capacité électrique indirecte 300 l avec mise à niveau automatique 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00019451
BIQ 90/140 300 E AWF	Groupe d'articles	Marmites

1. **Code SAP:**
   00019451
2. **Largeur nette [mm]:**
   1400
3. **Profondeur nette [mm]:**
   928
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   240.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   1435
7. **Profondeur brute [mm]:**
   1030
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1085
9. **Poids brut [kg]:**
   250.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Stationnaire
12. **Puissance électrique [kW]:**
    32.000
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
15. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
16. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure et revêtement
17. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
18. **Diamètre de la vanne de vidange:**
    2"
19. **Type de plan de travail:**
    Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
20. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
21. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    2.00
22. **Finition de surface:**
    Acier inoxydable poli
23. **Type de chauffage de l'appareil:**
    Indirect
24. **Volume de la cuve [L]:**
    300
25. **Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**
    1160x540x440/490
26. **Capacité volumique du récipient [l]:**
    300.00
27. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    100
28. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    30

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Marmite à grande capacité électrique indirecte 300 l avec mise à niveau automatique 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00019451
BIQ 90/140 300 E AWF	**Groupe d'articles**	Marmites

29. **Type de contrôle de la puissance:**
Bouton de régulation

30. **Accès au service:**
De l'avant en retirant le panneau avant

31. **Élément de sécurité:**
ManomètrePoignée longue

32. **Thermostat de sécurité:**
Oui

33. **Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:**
15

34. **Pieds réglables:**
Oui

35. **Épaisseur du fond:**
2.50

36. **Matériau du fond:**
AISI 316

37. **Type de cuve:**
Fixe

38. **Volume utilisable [l]:**
280

39. **Remplissage:**
Robinet mécanique

40. **Remplissage du duplicateur:**
Automatique

41. **Forme de la cuve:**
Évier à forme speciale pour minimiser les pertes lors des versements

42. **Régulation de la pression de la vapeur:**
Automatique - Presostat régule la puissance de l'appareil

43. **Type de vanne de vidange:**
Conique

44. **Conduit de trop-plein:**
Oui

45. **Manomètre:**
Oui

46. **Remplissage - type d'eau:**
Froid

47. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
16

48. **Connexion d'approvisionnement en eau:**
1/2 «

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