

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Gasgroßraumkessel indirekt 300 l

Modell	SAP -Code	00019625
BIQ 90/140 300 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Kessel



- Gerätetyp: Gasgerät
- Geräteheiztyp: indirekt
- Zündung: elektrisch
- Dampfdruckregulierung: automatisch - der Pressostat (Druckschalter) regelt die Leistung der Anlage
- Füllung: Mechanischer Hahn
- Jackefüllung: halbautomatisch
- Abflussventildurchmesser: 2“
- Beckenabmessungen [mm x mm x mm]: 1160x540x440/490
- Beckenvolumen [l]: 300
- Nutzbares Volumen [l]: 280

SAP -Code	00019625	Stromgas [KW]	40.000
Netzbreite [MM]	1400	Art des Gas	Erdgas, Propan Butan
Nettentiefe [MM]	928	Beckenvolumen [l]	300
Nettohöhe [MM]	900	Nutzbares Volumen [l]	280
Nettogewicht / kg	250.00	Beckenabmessungen [mm x mm x mm]	1160x540x440/490
Power Electric [KW]	0.023	Geräteheiztyp	indirekt
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Dampfdruckregulierung	automatisch - der Pressostat (Druckschalter) regelt die Leistung der Anlage

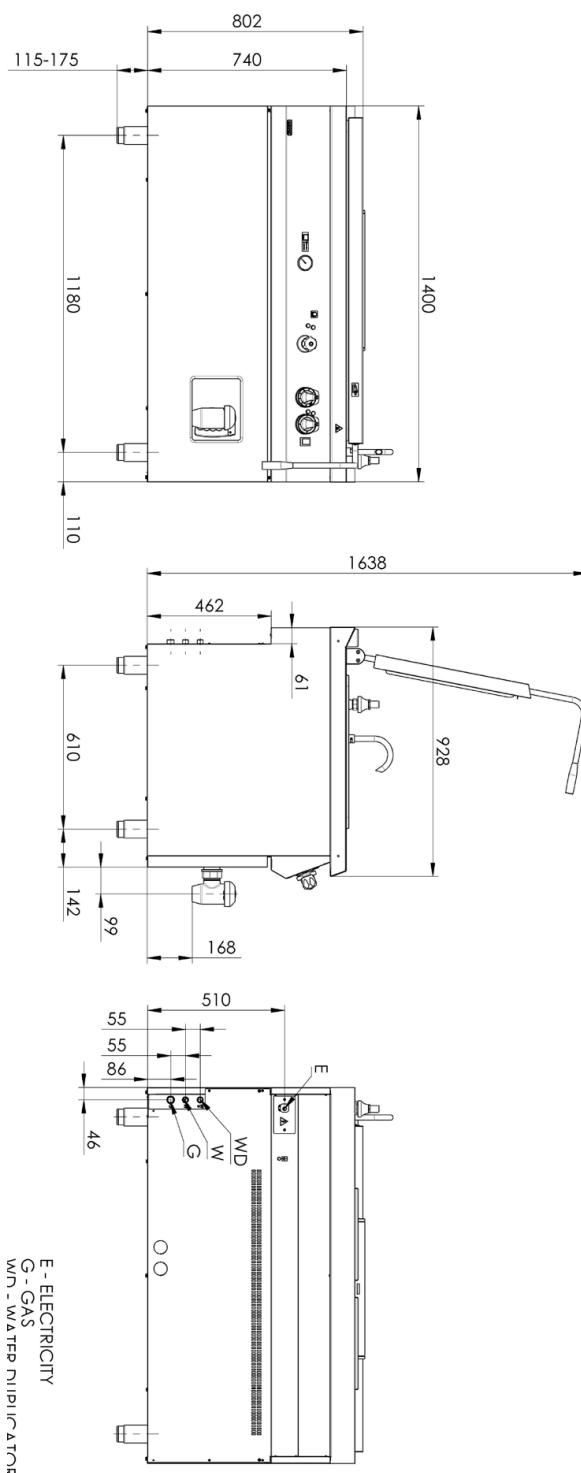
Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Gasgroßraumkessel indirekt 300 l

Modell	SAP -Code	00019625
BIQ 90/140 300 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Kessel



Technisches Datenblatt

REDFOX®

Produkt Vorteile

Gasgroßraumkessel indirekt 300 l

Modell	SAP -Code	00019625
BIQ 90/140 300 G	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 verhindert, 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

- Es gibt keine Verbrühung mit Dampfbetreiber beim Anheben des Deckels in eine vollständig offene Position

3 Abgeschlagener Boden in die Spüle

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

- Am Boden des Kochbehälters befinden sich keine restlichen „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 verlängertes Leben des Kochgefäß
- 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 Presostat 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 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

9 Integrierter Überlauf in den Abfall

Das kondensierte Wasser fließt direkt aus der oberen Platte

- Beseitigen Sie das Risiko, den Betreiber auf dem feuchten Boden zu rutschen
- Überschüssige Flüssigkeiten werden direkt in zentrale Abfälle und nicht vor oder darunter eingeleitet

10 Gepresste obere Platte

Einfacher Service und Reinigungsfähigkeit, Wasser fließt nicht über die Kante an den Bedienelementen und dem Service

Die obere Platte behält ihre Steifheit ohne Zeitverformungen im Laufe der Verwendung bei

- Bedienersicherheit bei der Verwendung des Produkts, der Hygiene und der Stärke des Geräts

11 Integriertes Manometer

Der Bediener kann den Druckstatus im Zusammenspiel überprüfen

- Der Bediener erhält Informationen über den Druck im Zusammenspiel in Echtzeit und überprüft so die Richtigkeit und Effizienz der verwendeten Energie

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Gasgroßraumkessel indirekt 300 l

Modell	SAP -Code	00019625
BIQ 90/140 300 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Kessel

1. SAP -Code:

00019625

15. Zündung:

elektrisch

2. Netzbreite [MM]:

1400

16. Art des Gas:

Erdgas, Propan Butan

3. Nettentiefe [MM]:

928

17. Schutz der Kontrollen:

IPX4

4. Nettohöhe [MM]:

900

18. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

5. Nettogewicht / kg:

250.00

19. Material:

AISI 304 obere Platte und Umhüllung

6. Bruttobreite [MM]:

1435

20. Indikatoren:

Betrieb und Heizen

7. Grobtiefe [MM]:

1030

21. Abflussventildurchmesser:

2"

8. Bruttohöhe [MM]:

1085

22. Arbeitsplatztyp:

Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung

9. Bruttogewicht [kg]:

260.00

23. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

10. Gerätetyp:

Gasgerät

24. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

2.00

11. Konstruktionstyp des Geräts:

stationär

25. Oberflächenfinish:

polierter Edelstahl

12. Power Electric [KW]:

0.023

26. Geräteheiztyp:

indirekt

13. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

27. Beckenvolumen [l]:

300

14. Stromgas [KW]:

40.000

28. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:

1160x540x440/490

Technisches Datenblatt

REDFOX®

technische Parameter

Gasgroßraumkessel indirekt 300 l

Modell	SAP -Code	00019625
BIQ 90/140 300 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Kessel

29. Volumenkapazität des Behälters [l]:

300.00

30. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

100

31. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

32. Anzahl der Stromkontrollstadien:

2

33. Service -Zugänglichkeit:

von durch Abnehmen des Frontpaneels

34. Sicherheitselement:

Manometer
Sicherheitsventil
Sicherheitsthermostat

35. Sicherheits -Thermoelement:

Ja

36. Sicherheitsthermostat:

Ja

37. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

150

38. Verstellbare Füße:

Ja

39. Bodendicke:

2.50

40. Bodenmaterial:

AISI 316

41. Art der Pfanne:

starr

42. Nutzbares Volumen [l]:

280

43. Füllung:

Mechanischer Hahn

44. Jackefüllung:

halbautomatisch

45. Beckenform:

praktisch geformte Tülle der Wanne zur Minimierung der Verluste beim Ausgießen des Inhalts

46. Dampfdruckregulierung:

automatisch - der Pressostat (Druckschalter) regelt die Leistung der Anlage

47. Art des Abflussventils:

konisch

48. Überlauf:

Ja

49. Manometer:

Ja

50. Wasserfüllungstyp:

kalt

51. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2"

52. Wasserversorgungsanschluss:

1/2"