

Produktmerkmale

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



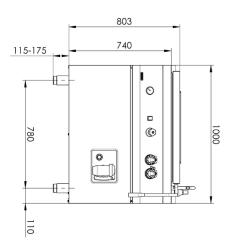
- Gerätetyp: Elektrisches Gerät
- Geräteheiztyp: indirekt
- Dampfdruckregulierung: automatisch der Pressostat (Druckschalter) regelt die Leistung der Anlage
- Füllung: Mechanischer Hahn
- Jackefüllung: automatisch
- Abflussventildurchmesser: 2"
- Beckenabmessungen [mm x mm x mm]: 760x540x440/490
- Beckenvolumen [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 (Druckschal- ter) regelt die Leis- tung der Anlage

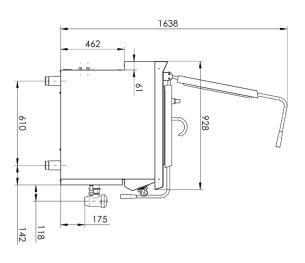


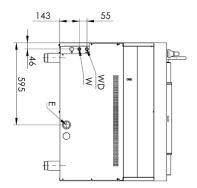
Technische Zeichnung

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







Produkt Vorteile

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

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

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.

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

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

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

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

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.

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.

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

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

> tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

2025-10-17

3



technische Parameter

Indirekter elektrischer Großrau	mkessel 200 l mit auton	natischer Temperierung
Modell	SAP -Code	00019452
BIQ 90/100 200 E AWF	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Kessel
1. SAP -Code: 00019452		15. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl
2. Netzbreite [MM]: 1000		16. Material: AISI 304 obere Platte und Umhüllung
3. Nettentiefe [MM]: 928		17. Indikatoren: Betrieb und Heizen
4. Nettohöhe [MM]: 900		18. Abflussventildurchmesser: 2"
5. Nettogewicht / kg]: 190.00		19. Arbeitsplatztyp: Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
6. Bruttobreite [MM]: 1035		20. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
7. Grobtiefe [MM]: 1030		21. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 2.00
8. Bruttohöhe [MM]: 1085		22. Oberflächenfinish: polierter Edelstahl
9. Bruttogewicht [kg]: 198.00		23. Geräteheiztyp: indirekt
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Beckenvolumen [l]:
L1. Konstruktionstyp des Geräts: stationär		25. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]: 760x540x440/490
22. Power Electric [KW]: 24.000		26. Volumenkapazität des Behälters [l]: 200.00
13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Maximale Gerätetemperatur [° C]:
14. Schutz der Kontrollen:		28. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

IPX4



technische Parameter

Indirekter elektrischer Großraumkessel 200 l mit automatischer Temperierung				
Modell	SAP -Code	00019452		
BIQ 90/100 200 E AWF	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Kessel		
29. Service - Zugänglichkeit: von durch Abnehmen des Frontpaneels		39. Füllung: Mechanischer Hahn		
30. Sicherheitselement: Manometer Sicherheitsthermostat		40. Jackefüllung: automatisch		
31. Sicherheits -Thermoelement: Ja		41. Beckenform: praktisch geformte Tülle der Wanne zur Minimierung der Verluste beim Ausgießen des Inhalts		
32. Sicherheitsthermostat: Ja		42. Dampfdruckregulierung: automatisch - der Pressostat (Druckschalter) regelt die Leistung der Anlage		
33. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C: 150		43. Art des Abflussventils: konisch		
34. Verstellbare Füße: Ja		44. Überlauf: Ja		
35. Bodendicke: 2.50		45. Manometer: Ja		
36. Bodenmaterial: AISI 316		46. Wasserfüllungstyp: kalt		
37. Art der Pfanne: starr		47. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:		
38. Nutzbares Volumen [l]: 183		48. Wasserversorgungsanschluss: 1/2"		