Technický list

Vlastnosti produktu

Kotel velkokapacitní elektrický nepřímý 300 l 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00019624
BIQ 90/140 300 E	**Skupina artiklů**	Kotle



- Typ spotřebiče: Elektrické zařízení
- Typ ohřevu zařízení: Nepřímý
- Regulace tlaku páry: Automatická - presostat reguluje výkon zařízení
- Napouštění/dopouštění vody: Mechanický kohout
- Plnění duplikátoru: Poloautomatické
- Průměr výpustného ventilu [mm]: 2“
- Rozměr vany [mm x mm x mm]: 1160x540x440/490
- Objem vany [l]: 300
- Užitný objem [l]: 280

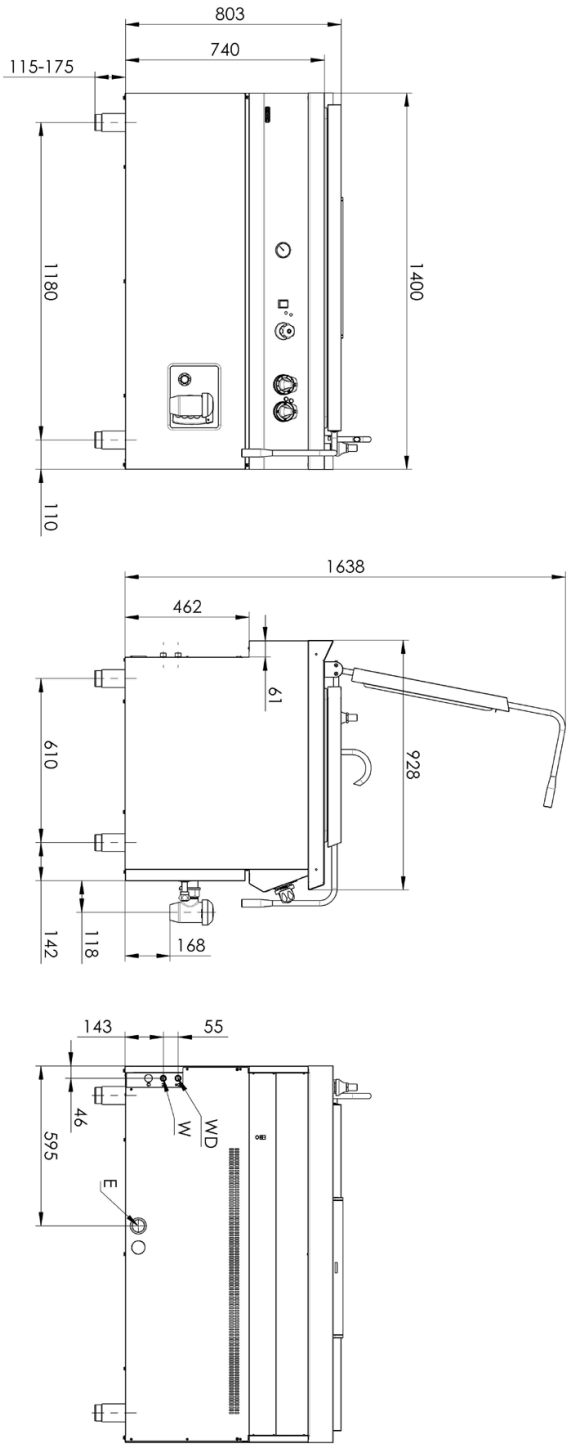
Sap kód	00019624	**Napájení**	400 V / 3N - 50 Hz
Šířka netto [mm]	1400	**Objem vany [l]**	300
Hloubka netto [mm]	928	**Užitný objem [l]**	280
Výška netto [mm]	900	**Rozměr vany [mm x mm x mm]**	1160x540x440/490
Hmotnost netto [kg]	238.00	**Typ ohřevu zařízení**	Nepřímý
Příkon elektrický [kW]	32.000	**Regulace tlaku páry**	Automatická - presostat reguluje výkon zařízení

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

Technický list

Technický výkres

Kotel velkokapacitní elektrický nepřímý 300 l 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00019624
BIQ 90/140 300 E	**Skupina artiklů**	Kotle



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

Technický list

Výhody produktu

Kotel velkokapacitní elektrický nepřímý 300 l 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00019624
BIQ 90/140 300 E	**Skupina artiklů**	Kotle

1 **Horní víko v designu předního panelu**

díky designu jsou sjednoceny linie čelního panelu a víka, navrhnutý design umožňuje snadnou údržbu ze strany uživatele

- díky designu je kondenzát sváděn do zadní části víka, čímž je eliminováno riziko opaření obsluhy horkým kondenzátem
- uživatel šetří čas a energii při údržbě produktu

2 **Ergonomické prodloužené madlo**

i osoby menšího vzrůstu mohou pohodlně zvednout víko do zcela otevřeného stavu

- nedojde k opaření obsluhy párou při zvednutí víka do zcela otevřené polohy

3 **Vyspádované dno do výlevky**

veškerý objem nádoby vyteče bez nutnosti nosit potravinu k výlevce

- na dně varné nádoby nevznikají zbytkové „louže“
- dochází k eliminaci ztrát při vylévání potraviny z varné nádoby

4 **Vyztužené dno bez deformací**

díky výztuhám v meziplášti je prodloužena životnost duplikátoru, nedochází k deformacím vlivem tepla a roztažnosti materiálu

- několikanásobně prodloužena životnost varné nádoby, kde díky výztuhám nemůže dojít k roztržení nebo deformaci
- uživatel nemusí měnit po letech užívání produkt za nový a tím šetří své náklady

5 **Designové ovládací prvky odolné vůči zatečení**

ergonomicky pohodlné, zabraňující vtečení vody do zařízení

- díky dostatečnému krytí ovládacích prvků nezateče voda do zařízení a tím se prodlužuje životnost ovládání, nebo se eliminuje potenciální riziko se zatečením do funkčních součástek zařízení

6 **Rysky v nádobě**

obsluha na první pohled pozná, jaký objem potraviny má uvnitř varné nádoby

- úspora času pro obsluhu produktu při napouštění vody nebo při odměřování celkového množství připravovaného pokrmu

7 **Automatické odvzdušnění duplikátoru**

díky integrovanému presostatu dochází k automatickému regulování tlaku v meziplášti

- uživatel se může věnovat přípravě pokrmu nebo ingrediencí, protože nemusí hlídat tlak v meziplášti

8 **Otočné napouštěcí ramínko**

pohodlné napouštění nádoby duplikátoru, ramínko je využíváno při údržbě a čištění varné nádoby

- pohodlné napouštění a čištění varné nádoby, avšak ramínko nepřekáží ve varné nádobě, díky umístění na vrchní desce

9 **Integrovaný přepad do odpadu**

kondenzovaná voda odtéká přímo z horní desky

- eliminace rizika uklouznutí obsluhy na mokré podlaze
- přebytečné kapaliny jsou svedeny přímo do centrálního odpadu a ne před zařízení nebo pod něj

10 **Prolisovaná vrchní deska**

snadnější obsluha a čistitelnost, voda nepřetéká na přes hranu na ovládací prvky a obsluhu
horní deska si zachovává svou tuhost bez deformací v čase vlivem používání

- bezpečnost obsluhy při používání produktu, hygieničnost a pevnost zařízení

11 **Integrovaný manometr**

obsluha může kontrolovat stav tlaku v meziplášti

- obsluha získává informace o tlaku v meziplášti v reálném čase a tím kontroluje správnost funkce a efektivitu využitých energií

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

Technický list

Technické parametry

Kotel velkokapacitní elektrický nepřímý 300 l 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00019624
BIQ 90/140 300 E	**Skupina artiklů**	Kotle

1. **Sap kód:**
   00019624
2. **Šířka netto [mm]:**
   1400
3. **Hloubka netto [mm]:**
   928
4. **Výška netto [mm]:**
   900
5. **Hmotnost netto [kg]:**
   238.00
6. **Šířka brutto [mm]:**
   1435
7. **Hloubka brutto [mm]:**
   1030
8. **Výška brutto [mm]:**
   1085
9. **Hmotnost brutto [kg]:**
   248.00
10. **Typ spotřebiče:**
    Elektrické zařízení
11. **Konstrukční typ zařízení:**
    Stacionární
12. **Příkon elektrický [kW]:**
    32.000
13. **Napájení:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Stupeň krytí ovládacích prvků:**
    IPX4
15. **Vnější barva zařízení:**
    Nerezové
16. **Materiál:**
    AISI 304 vrchní deska i opláštění
17. **Kontrolky:**
    chodu a nahřátí
18. **Průměr výpustného ventilu [mm]:**
    2"
19. **Typ vrchní desky:**
    Prolisovaná - komfortní údržba čištění
20. **Materiál vrchní desky:**
    AISI 304
21. **Tloušťka vrchní desky [mm]:**
    2.00
22. **Povrchová úprava:**
    leštěná nerez
23. **Typ ohřevu zařízení:**
    Nepřímý
24. **Objem vany [l]:**
    300
25. **Rozměr vany [mm x mm x mm]:**
    1160x540x440/490
26. **Objemová kapacita nádoby [l]:**
    300.00
27. **Maximální teplota zařízení [°C]:**
    100
28. **Minimální teplota zařízení [°C]:**
    30

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

Technický list

Technické parametry

Kotel velkokapacitní elektrický nepřímý 300 l 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00019624
BIQ 90/140 300 E	**Skupina artiklů**	Kotle

29. Servisní přístup:
Zepředu odejmutím čelního panelu

30. Bezpečnostní prvky:
manometr
pojistný termostat

31. Bezpečnostní termostat:
Ano

32. Pojistný termostat do x °C:
150

33. Nastavitelné nožičky:
Ano

34. Tloušťka dna:
2.50

35. Materiál dna:
AISI 316

36. Typ vany:
Pevná

37. Užitný objem [l]:
280

38. Napouštění/dopouštění vody:
Mechanický kohout

39. Plnění duplikátoru:
Poloautomatické

40. Tvar vany:
Prakticky tvarovaná výlevka vany pro minimalizaci ztrát při vylévání obsahu

41. Regulace tlaku páry:
Automatická - presostat reguluje výkon zařízení

42. Typ výpustního ventilu:
kónický

43. Přepadový kanálek:
Ano

44. Manometr:
Ano

45. Typ vody napouštění:
Studená

46. Průřez vodičů CU [mm²]:
16

47. Přípojka na vodu:
1/2“

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