

Caractéristiques du produit

Marmite à grande capacité à gaz indirecte 200 l avec mise à niveau automatique		
Modèle	Code SAP	00019456
BIQ 90/100 200 G AWF	Groupe d'articles	Marmites



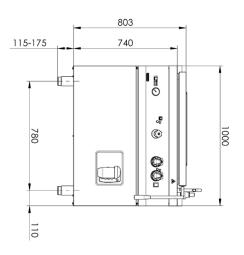
- Type d'appareil: Appareil à gaz
- Type de chauffage de l'appareil: Indirect
- Allumage: Électrique
- Régulation de la pression de la vapeur: Automatique -Presostat régule la puissance de l'appareil
- Remplissage: Robinet mécanique
- Remplissage du duplicateur: Automatique
- Diamètre de la vanne de vidange: 2»
- Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]: 760x540x440/490
- Volume de la cuve [L]: 200
- Volume utilisable [l]: 183

Code SAP	00019456	Puissance gaz [kW]	24.000
Largeur nette [mm]	1000	Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane
Profondeur nette [mm]	928	Volume de la cuve [L]	200
Hauteur nette [mm]	900	Volume utilisable [l]	183
Poids net [kg]	193.00	Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]	760x540x440/490
Puissance électrique [kW]	0.023	Type de chauffage de l'appareil	Indirect
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz	Régulation de la pression de la vapeur	Automatique - Presos- tat régule la puissance de l'appareil

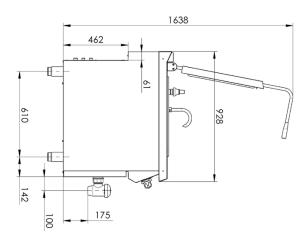


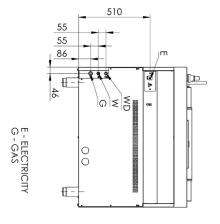
Dessin technique

Marmite à grande capacité à gaz indirecte 200 l avec mise à niveau automatique		
Modèle	Code SAP	00019456
BIQ 90/100 200 G AWF	Groupe d'articles	Marmites



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









Marmite à grande capacité à gaz indirecte 200 l avec mise à niveau automatique		
Modèle	Code SAP	00019456
BIQ 90/100 200 G AWF	Groupe d'articles	Marmites

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.



Paramètres techniques

Marmite à grande capacité à gaz i	ndirecte 200 l avec mis	se à niveau automatique
Modèle	Code SAP	00019456
BIQ 90/100 200 G AWF	Groupe d'articles	Marmites
1. Code SAP: 00019456		15. Allumage: Électrique
2. Largeur nette [mm]: 1000		16. Type de connection gaz: Gaz naturel, propane butane
3. Profondeur nette [mm]: 928		17. Indice de protection d'enveloppe:
4. Hauteur nette [mm]: 900		18. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable
5. Poids net [kg]: 193.00		19. Matériel: AISI 304 plaque supérieure et revêtement
6. Largeur brute [mm]: 1035		20. Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
7. Profondeur brute [mm]: 1030		21. Diamètre de la vanne de vidange:
8. Hauteur brute [mm]: 1085		22. Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
9. Poids brut [kg]: 201.00		23. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
10. Type d'appareil: Appareil à gaz		24. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]: 2.50
11. Type de construction de l'appareil: Stationnaire		25. Finition de surface: Acier inoxydable poli
12. Puissance électrique [kW]: 0.023		26. Type de chauffage de l'appareil: Indirect
13. Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz		27. Volume de la cuve [L]:

24.000

14. Puissance gaz [kW]:

28. Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:

760x540x440/490



Paramètres techniques

Marmite à grande capacité à gaz i	ndirecte 200 l avec mise	à niveau automatique
Modèle	Code SAP	00019456
BIQ 90/100 200 G AWF	Groupe d'articles	Marmites
29. Capacité volumique du récipier 200.00	nt [l]:	40. Volume utilisable [l]: 183
30. Température maximale de l'appareil [° C]: 100		41. Remplissage: Robinet mécanique
31. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:		42. Remplissage du duplicateur: Automatique
32. Accès au service: De l'avant en retirant le panneau avant		43. Forme de la cuve: Évier à forme speciale pour minimiser les pertes lors des versements
33. Élément de sécurité: ManomètreSurveillance du niveau dans le duplicateurThermostat contre la surchauffe dans le tableau de distribution		44. Régulation de la pression de la vapeur: Automatique - Presostat régule la puissance de l'appareil
34. Thermocouple de sécurité: Oui		45. Type de vanne de vidange: Conique
35. Thermostat de sécurité: Oui		46. Conduit de trop-plein: Oui
36. Pieds réglables: Oui		47. Manomètre: Oui
37. Épaisseur du fond: 2.50		48. Remplissage - type d'eau: Froid
38. Matériau du fond: AISI 316		49. Raccordement à un robinet à boule: 1/2
39. Type de cuve:		50. Connexion d'approvisionnement en eau:

1/2 «

Fixe