Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Gasgroßraumkessel indirekt 300 l mit automatischer Temperierung 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00019667
BIQ 90/140 300 G AWF	**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: automatisch
- Abflussventildurchmesser: 2“
- Beckenabmessungen [mm x mm x mm]: 1160x540x440/490
- Beckenvolumen [l]: 300
- Nutzbares Volumen [l]: 280

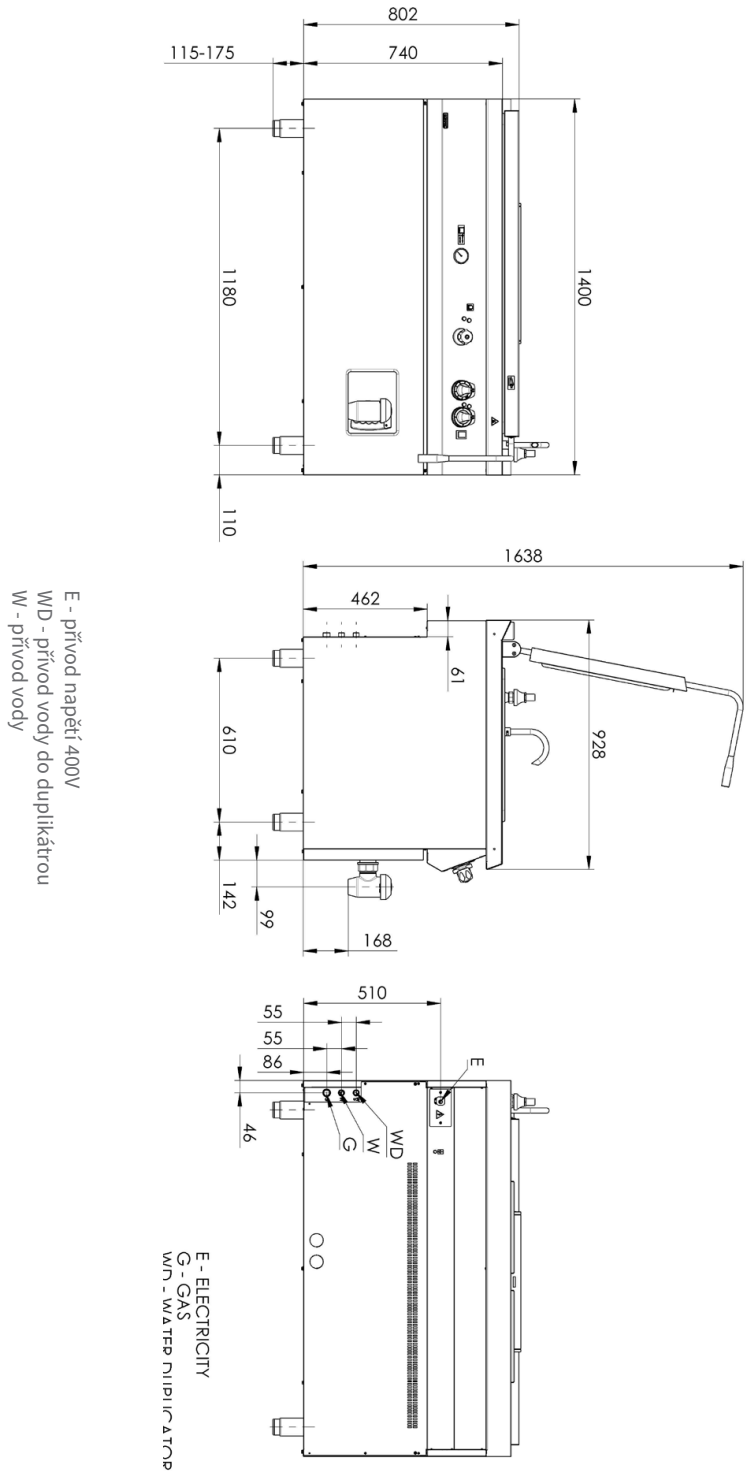
SAP -Code	00019667	**Gasleistungsaufnahme [KW]**	40.000
Netzbreite [MM]	1400	**Art des Gas**	Erdgas, Propan Butan
Nettentiefe [MM]	928	**Beckenvolumen [l]**	300
Nettohöhe [MM]	900	**Nutzbares Volumen [l]**	280
Nettogewicht / kg]	250.00	**Beckenabmessungen [mm x mm x mm]**	1160x540x440/490
Power Electric [KW]	0.023	**Geräteheiztyp**	indirekt
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	**Dampfdruckregulierung**	automatisch - der Pressostat (Druckschalter) regelt die Leistung der Anlage

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Gasgroßraumkessel indirekt 300 l mit automatischer Temperierung 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00019667
BIQ 90/140 300 G AWF	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Kessel



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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Gasgroßraumkessel indirekt 300 l mit automatischer Temperierung 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00019667
BIQ 90/140 300 G AWF	**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 verführt, 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

- Wenn Sie den Deckel in eine vollständig offene Position heben, gibt es keine Verbrühung mit Dampfbetreiber.

3

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

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 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

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 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.

8

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.

9

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

10

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

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Gasgroßraumkessel indirekt 300 l mit automatischer Temperierung 230 V / 1N

Modell	SAP -Code	00019667
BIQ 90/140 300 G AWF	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Kessel

1. **SAP -Code:**
   00019667
2. **Netzbreite [MM]:**
   1400
3. **Nettentiefe [MM]:**
   928
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   250.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   1435
7. **Grobtiefe [MM]:**
   1030
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1085
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   260.00
10. **Gerätetyp:**
    Gasgerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    stationär
12. **Power Electric [KW]:**
    0.023
13. **Wird geladen:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Gasleistungsaufnahme [KW]:**
    40.000
15. **Zündung:**
    elektrisch
16. **Art des Gas:**
    Erdgas, Propan Butan
17. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4
18. **Die Außenfarbe des Geräts:**
    Edelstahl
19. **Material:**
    AISI 304 obere Platte und Umhüllung
20. **Indikatoren:**
    Betrieb und Heizen
21. **Abflussventildurchmesser:**
    2"
22. **Arbeitsplatztyp:**
    Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
23. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
24. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    2.00
25. **Oberflächenfinish:**
    polierter Edelstahl
26. **Geräteheiztyp:**
    indirekt
27. **Beckenvolumen [l]:**
    300
28. **Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:**
    1160x540x440/490

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Gasgroßraumkessel indirekt 300 l mit automatischer Temperierung 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00019667
BIQ 90/140 300 G AWF	**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. Sicherheitselement:
Manometer, Sicherheitsventil

34. Sicherheits -Thermoelement:
Ja

35. Sicherheitsthermostat:
Ja

36. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:
150

37. Verstellbare Füße:
Ja

38. Bodendicke:
2.50

39. Bodenmaterial:
AISI 316

40. Art der Pfanne:
starr

41. Nutzbares Volumen [l]:
280

42. Füllung:
Mechanischer Hahn

43. Jackefüllung:
automatisch

44. Beckenform:
praktisch geformte Tülle der Wanne zur Minimierung der Verluste beim Ausgießen des Inhalts

45. Dampfdruckregulierung:
automatisch - der Pressostat (Druckschalter) regelt die Leistung der Anlage

46. Art des Abflussventils:
konisch

47. Überlauf:
Ja

48. Manometer:
Ja

49. Wasserfüllungstyp:
kalt

50. Anschluss an ein Kugelventil:
1/2

51. Wasserversorgungsanschluss:
1/2“

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