Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Indirekter elektrischer Großraumkessel 200 l 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00019665
BIQ 90/100 200 E	**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: halbautomatisch
- Abflussventildurchmesser: 2“
- Beckenabmessungen [mm x mm x mm]: 760x540x440/490
- Beckenvolumen [l]: 200
- Nutzbares Volumen [l]: 183

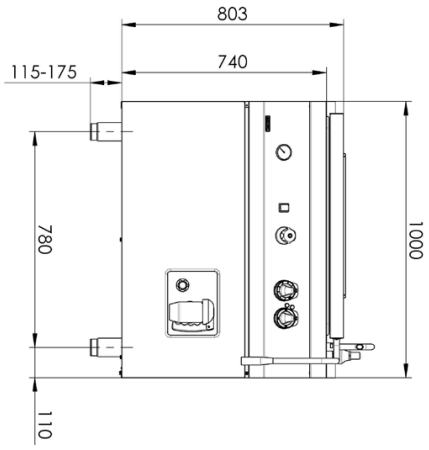
SAP -Code	00019665	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	1000	**Beckenvolumen [l]**	200
Nettentiefe [MM]	928	**Nutzbares Volumen [l]**	183
Nettohöhe [MM]	900	**Beckenabmessungen [mm x mm x mm]**	760x540x440/490
Nettogewicht / kg]	188.00	**Geräteheiztyp**	indirekt
Power Electric [KW]	24.000	**Dampfdruckregulierung**	automatisch - der Pressostat (Druckschalter) regelt die Leistung der Anlage

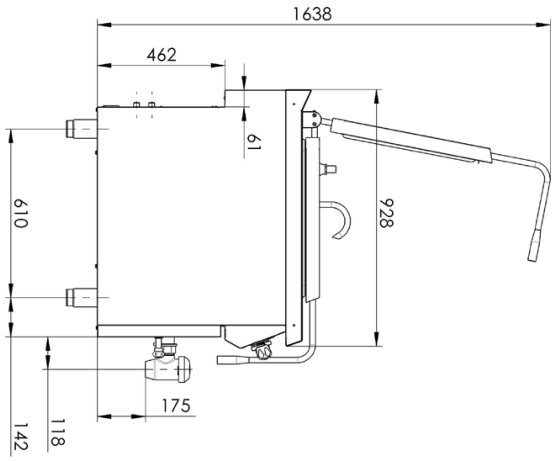
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

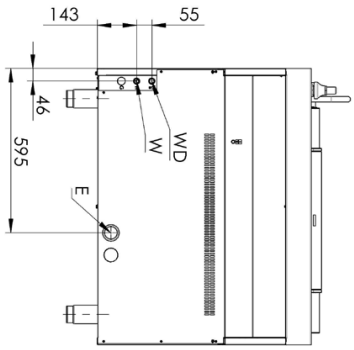
Technische Zeichnung

Indirekter elektrischer Großraumkessel 200 l 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00019665
BIQ 90/100 200 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Kessel





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



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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Indirekter elektrischer Großraumkessel 200 l 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00019665
BIQ 90/100 200 E	**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

- 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 Spüle 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 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

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

Einfacherer 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

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Indirekter elektrischer Großraumkessel 200 l 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00019665
BIQ 90/100 200 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Kessel

1. **SAP -Code:**
   00019665
2. **Netzbreite [MM]:**
   1000
3. **Nettentiefe [MM]:**
   928
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   188.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   1035
7. **Grobtiefe [MM]:**
   1030
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1085
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   196.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    stationär
12. **Power Electric [KW]:**
    24.000
13. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4
15. **Die Außenfarbe des Geräts:**
    Edelstahl
16. **Material:**
    AISI 304 obere Platte und Umhüllung
17. **Indikatoren:**
    Betrieb und Heizen
18. **Abflussventildurchmesser:**
    2"
19. **Arbeitsplatztyp:**
    Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
20. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
21. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    2.00
22. **Oberflächenfinish:**
    polierter Edelstahl
23. **Geräteheiztyp:**
    indirekt
24. **Beckenvolumen [l]:**
    200
25. **Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:**
    760x540x440/490
26. **Volumenkapazität des Behälters [l]:**
    200.00
27. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    100
28. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    30

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Indirekter elektrischer Großraumkessel 200 l 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00019665
BIQ 90/100 200 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Kessel

29. Service -Zugänglichkeit:
von durch Abnehmen des Frontpaneels

30. Sicherheitselement:
Manometer
Sicherheitsthermostat

31. Sicherheitsthermostat:
Ja

32. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:
150

33. Verstellbare Füße:
Ja

34. Bodendicke:
2.50

35. Bodenmaterial:
AISI 316

36. Art der Pfanne:
starr

37. Nutzbares Volumen [l]:
183

38. Füllung:
Mechanischer Hahn

39. Jackefüllung:
halbautomatisch

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

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

42. Art des Abflussventils:
konisch

43. Überlauf:
Ja

44. Manometer:
Ja

45. Wasserfüllungstyp:
kalt

46. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
10

47. Wasserversorgungsanschluss:
1/2“

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