

Kaynatma kazanları - Easyline

Electrolux elektrikli kaynatma kazanları farklı ihtiyaçlara göre çok değişik özelliklere sahiptir. Bu özellikler yüksek kapasite, yüksek güç, hız ayarlı mikser, motorlu devirme tertibatı, konforlu elektronik kontrol vs. Bu seride 4 farklı grup bulunur: 1 – Easy line: Elektromekanik kontrollü kaynatma kazanları. 2- Standard line: Elektromekanik kontrollü kaynatma kazanları. 3- Variomix: Elektronik kontrollü ve hız varyatörlü, ızgara kafalı karıştırıcı kaynatma kazanları. 4- Promix: Elektronik kontrollü ve hız varyatörlü, çok amaçlı karıştırıcı kaynatma kazanları. Bu sayfalarda ayrıntıları verilen modeller elektrik devirmeli, 40 - 100 litre arasında kapasiteleri olan kaynatma kazanlarıdır; elektromekanik kontrolleri vardır. Maksimum basıncı 0,5 bar'dır.



KULLANIMI KOLAY

- Kaynatma kazanı taban ve yan duvarlarından indirek ısıtma sistemiyle eşit olarak ısıtılır; ısıtmada ceket içinde 108°C'de doymuş buhar kullanılır. Ceketde otomatik dışarı hava atma sistemi bulunur.
- Yüksek termal girdi ve çok hızlı ısıtma.
- Elektromekanik kontrol.
- Motorlu devirme tertibatı.
- Geniş çapı ve düşük derinliği ile ergonomik kazan boyutları karıştırma işlemi kolaylaştırır.
- Kazan tabanının kavisli olması küçük miktarlarda malzemenin bile pişirilmesine olanak tanır.
- Devirme aksı kazanın ortasındadır; bu durum kazanın boşaltma ağızını yüksekte tutarak

yüksek boylu kapların dahi kolayca doldurulmasına imkan verir.

- Yüksek verimlilikte ısıtma teknolojisi ve ısıyı kazanın içinde tutan izolasyon hızlı bir ısıtma sağlar.
- Easyline kaynatma kazanları ergonomik ve kullanıcı dostudur: Yüksek devirme pozisyonu ve iyi tasarlanmış boşaltma ağızı...
- Emniyetlidirler. Suya karşı elektrik koruma sınıfı IPX5'dir. Panellerin dışı çok ısınmaz.
- Elektrikli ısıtıcılar kazanın çevresindeki ceketin içine monte edilmiştir. Isı kayıpları çok düşüktür ve buna bağlı olarak kazanın verimliliği çok yüksektir. .
- Emniyet vanası ceketin aşırı buhar basıncı oluşmasını engeller.
- Emniyet termostatu kazanı düşük su seviyesine karşı korur.

- Maksimum basınç 0,5 Bar'dır.

BAKIMI KOLAY

- En yüksek hijyen standartlarını karşılayacak şekilde tasarlanmıştır.
- AISI 304 paslanmaz çelik konstrüksiyon; yuvarlak kenarlı AISI 304 kalite derin çekme kazan.
- Kazan, tümüyle boşaltılabilmesi amacıyla 90°den fazla devrilir.
- CE emniyet normlarına uygundur.
- ÇEVRE DOSTU
- Yüksek kalite termal izolasyon enerji tasarrufu sağlar, ortam sıcaklığını düşük seviyede tutar.
- Ağırlık itibarıyla %98'i geri dönüşümlüdür.
- Ambalajında toksik malzeme kullanılmamıştır.



Electrolux Endüstriyel Pişirme Cihazları
Kaynatma kazanları - Easyline

DDE010

2013-10-03

	EBE04 232089	EBE06 232093	EBE08 232097	EBE10 232101
TEKNİK ÖZELLİKLER				
Dış boyutlar - mm				
derinlik	660	700	740	780
yükseklik	900	900	900	900
Kazan kapasitesi - Lt.	40	60	80	100
Çalışma sıcaklığı - min./maks.- °C	30, 108	30, 108	30, 108	30, 108
Güç-Kw				
kurulu güç-elektirik	12	12	15	15
Devirme mekanizması	Otomatik	Otomatik	Otomatik	Otomatik
Mil yatağı	Central	Central	Central	Central
Voltaj	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 50

Electrolux Endüstriyel Pişirme Cihazları
Kaynatma kazanları - Easyline

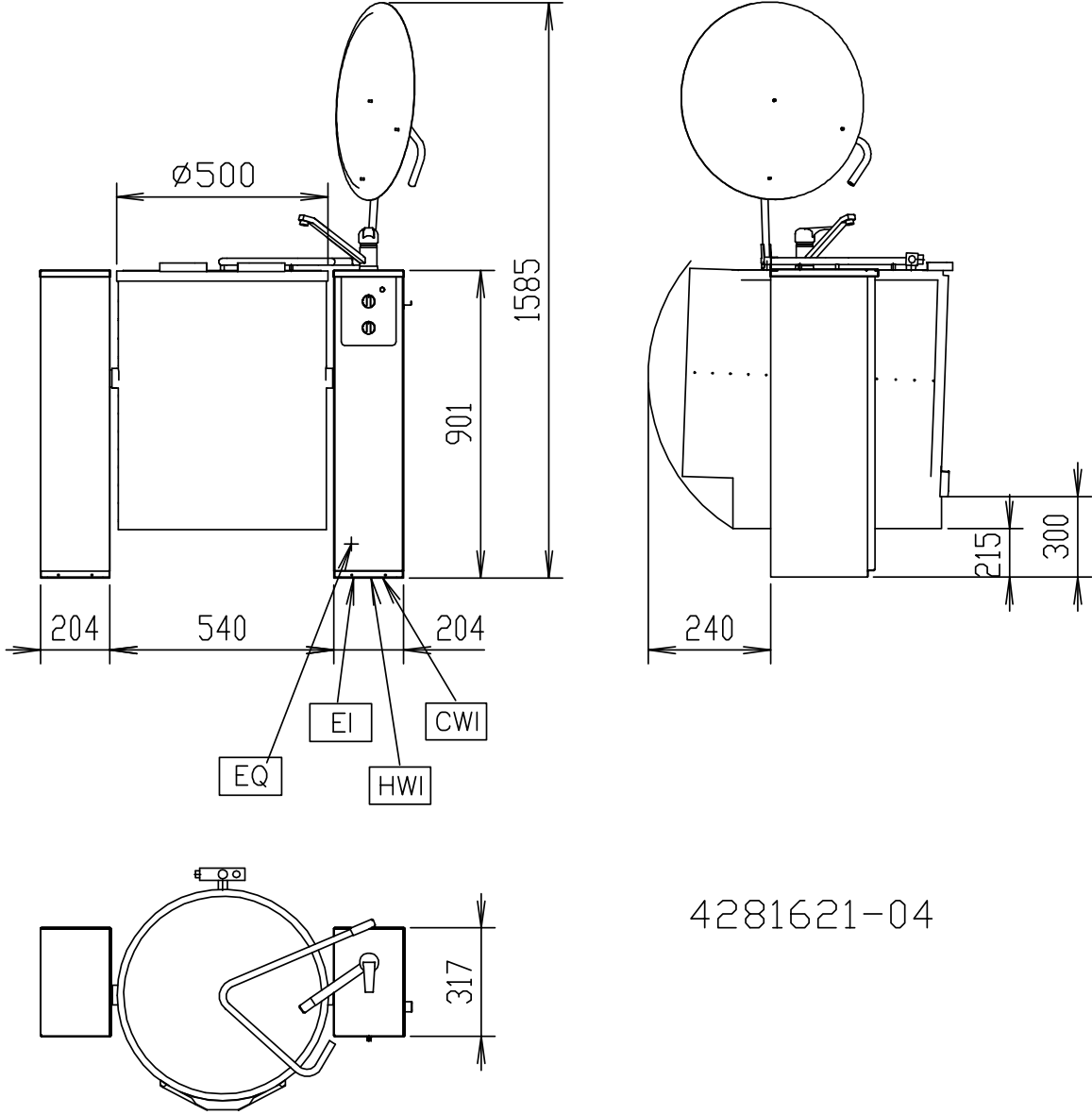
DDE010

2013-10-03

	EBE04 232089	EBE06 232093	EBE08 232097	EBE10 232101
AKSESUARLAR				
8MM DELIKLI SÜZGEÇ 100 LT				928012
8MM DELIKLI SÜZGEÇ 40 LT	928009			
8MM DELIKLI SÜZGEÇ 60 LT		928010		
8MM DELIKLI SÜZGEÇ 80 LT			928011	
BASKET 100 LT-1 KAZAN İÇİN 3 AD.GEREKİR				928020
BASKET 40 LT-1 KAZAN İÇİN 2 AD.GEREKİR	928017			
BASKET 60 LT-1 KAZAN İÇİN 2 AD.GEREKİR		928018		
BASKET 80 LT-1 KAZAN İÇİN 3 AD.GEREKİR			928019	
FIKSTÜR (HER KAZAN İÇİN 1 ADET)	928002	928002	928002	928002
KALDIRMA ÇENGELİ-2 ADET GEREKİR	928021	928021	928021	928021
MONTAJ ÇERÇEVESİ (ZEMİNE FIKSLEMEK İÇİN)	928003	928003	928003	928003
ÖLÇME ÇUBUĞU 100 LT				928008
ÖLÇME ÇUBUĞU 40 LT	928005			
ÖLÇME ÇUBUĞU 60 LT		928006		
ÖLÇME ÇUBUĞU 80 LT			928007	
SOL AYAK/KOLON	928000	928000	928000	928000
TABAN İZGARASI 100 LT				928016
TABAN İZGARASI 40 LT	928013			
TABAN İZGARASI 60 LT		928014		
TABAN İZGARASI 80 LT			928015	
TEMEL (1 AD.KAZAN+1 AD.SOL AYAK İÇİN)	928001	928001	928001	928001

Electrolux Endüstriyel Pişirme Cihazları
Kaynatma kazanları - Easyline

232089



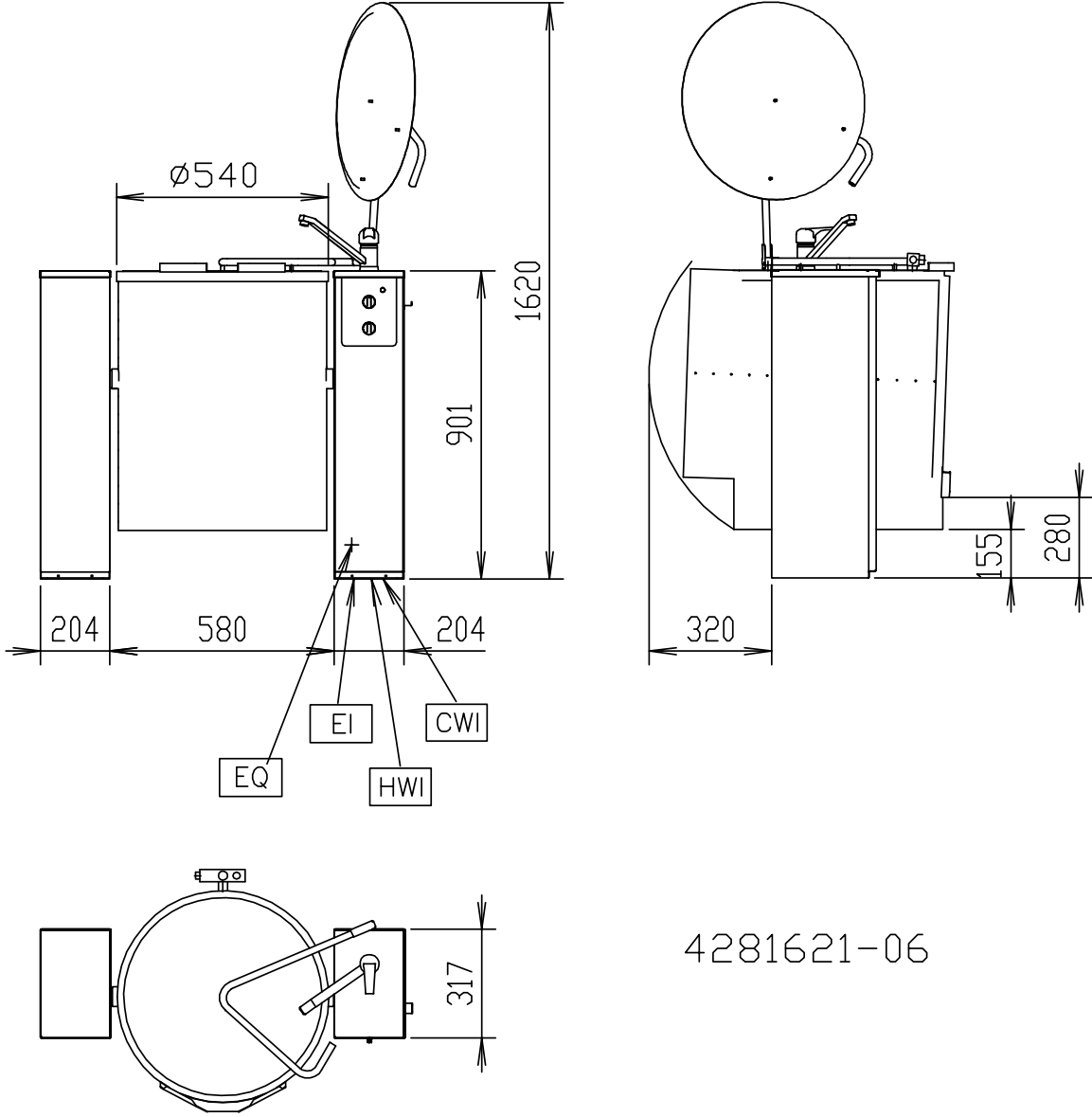
DDE010

2013-10-03

TEKNİK TABLO	
CWI - Soğuk su girişi	1/2"
EI - Elektrik bağlantısı	400 V, 3N, 50
HWI - Sıcak su girişi	1/2"

Electrolux Endüstriyel Pişirme Cihazları
Kaynatma kazanları - Easyline

232093



4281621-06

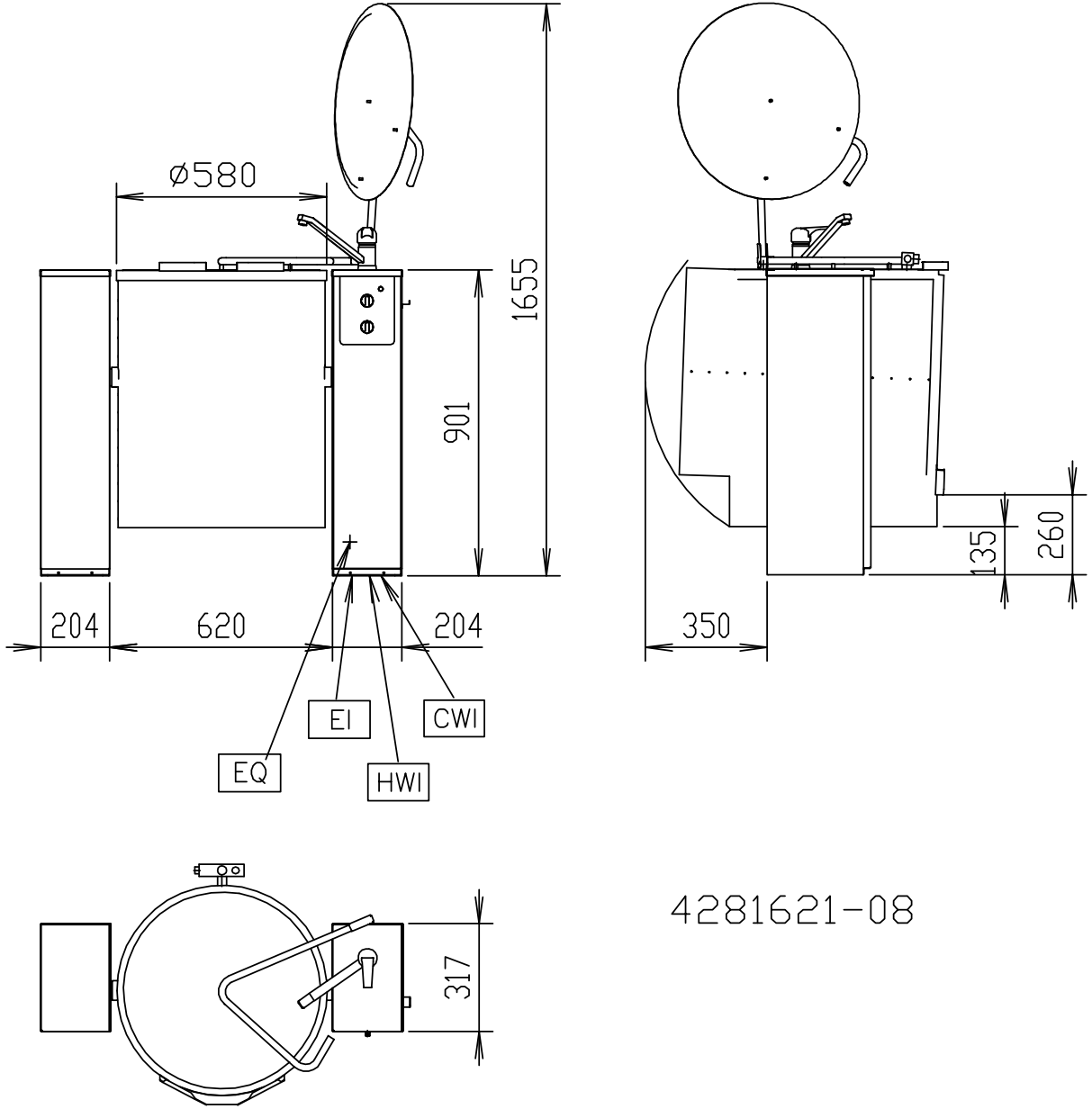
DDE010

2013-10-03

TEKNİK TABLO	
CWI - Soğuk su girişi	1/2"
EI - Elektrik bağlantısı	400 V, 3N, 50
HWI - Sıcak su girişi	1/2"

Electrolux Endüstriyel Pişirme Cihazları
Kaynatma kazanları - Easyline

232097



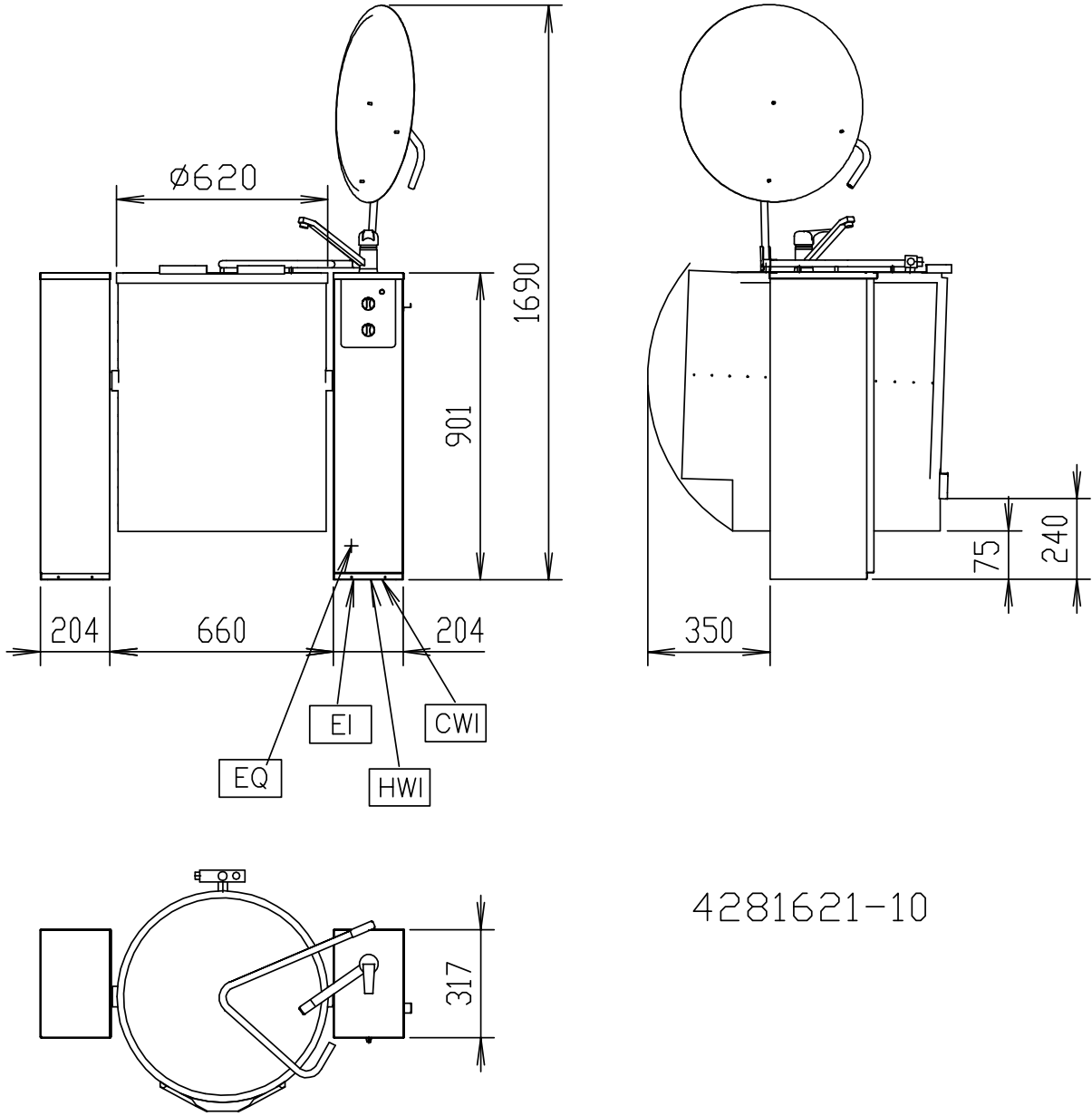
DDE010

2013-10-03

TEKNİK TABLO	
CWI - Soğuk su girişi	1/2"
EI - Elektrik bağlantısı	400 V, 3N, 50
HWI - Sıcak su girişi	1/2"

Electrolux Endüstriyel Pişirme Cihazları
Kaynatma kazanları - Easyline

232101



DDE010

2013-10-03

TEKNİK TABLO	
CWI - Soğuk su girişi	1/2"
EI - Elektrik bağlantısı	400 V, 3N, 50
HWI - Sıcak su girişi	1/2"