

Elektrikli kaynatma kazanları - Smartline

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 5 farklı grup bulunur: 1 – Easy line: Elektromekanik kontrollü kaynatma kazanları. 2- Standard line: Elektromekanik kontrollü kaynatma kazanları. 3 - Smartline: Elektronik kontrollü kaynatma kazanı. 4 - Variomix: Elektronik kontrollü ve hız varyatörlü, ızgara kafalı karıştırıcı kaynatma kazanları. 5 - Promix: Elektronik kontrollü ve hız varyatörlü, çok amaçlı karıştırıcı kaynatma kazanları. Bu sayfalarda ayrıntıları verilen modeller devirmeli, elektrikli (buhar ısıtmalı olabilir), 50 - 300 litre arasında kapasiteleri olan kaynatma kazanlarıdır; elektronik kontrolleri ve 50 farklı pişirme programı vardır.



232172 plus options and accessories

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.
- Elektronik kontrollü, 50 pişirme programını hafızasına alabilir: Kolay kontrol için büyük gösterge ve şu fonksiyonlar üzerinde tam kontrol: Start, pişirme süresi, derece, su doldurma ve karıştırma hızı.
- Motorlu devirme tertibatı.
- Hızlı reaksiyon, dijital gösterge ve arıza mesajı verme özelliği.
- Kontrol, denetim ve tüm datanın kaydı için bir bilgisayar

bağlantısına uygun bağlantı.

- 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.
- Smartline 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 ceketle aşırı buhar basıncı oluşmasını engeller.
- Emniyet termostatu kazanı düşük su seviyesine karşı korur.
- Maksimum basınç 1 Bar'dır.
- Kapak izolasyonludur, üst yüzey ısısı düşüktür. Kapak hafif olduğundan kolayca kalkar.



BAKIMI KOLAY

- En yüksek hijyen standartlarını karşılayacak şekilde tasarlanmıştır.
- AISI 304 paslanmaz çelik konstruksiyon; yuvarlak kenarlı AISI 304 kalite derin çekme kazan.
- Kazan, tümüyle boşaltılabilmesi amacıyla 90°'den fazla devrilir.
- CE emniyet normlarına uygundur.
- Üst kenarının izole edilmiş olması operatörün kendini yakma riskini önler.

ÇEVRE DOSTU

- Yüksek kalite termal izolasyon enerji tasarrufu sağlar, ortam sıcaklığını düşük seviyede tutar.
- Ağırlık itibarıyla %98'i geri dönüşümlüdür.
- Ambalajında toksik malzeme kullanılmamıştır.

*OPSİYONLAR: - Otomatik su doldurma - istenen miktarda suyun ayarlanmasına olanak tanır.
- Otomatik soğutma - kazanın çevresindeki ceket su tesisatına bağlayarak pişen yiyeceğin hızla soğutulmasını sağlar.
- Gıda sensörü - kazanın tabanına yerleştirilir, çok küçük miktarlarda*

*yiyeceklerle bile çok hassas ısı kontrolü yapar. Entegre HACCP sistemine bağlanabilir.
- Sprey duş - entegre sprej ünitesi.*

(Opsiyonlar makine ile birlikte sipariş edilmelidir ve bu opsiyonlar fabrikada monte edilir.)

TEKNİK ÖZELLİKLER	EB500 232172	EB1000 232173	EB1500 232174	EB2000 232175	EB3000 232176
Dış boyutlar - mm					
derinlik	818	928	906	906	960
yükseklik	1049	1049	900	900	900
Kazan kapasitesi - Lt.	50	100	150	200	300
Çalışma sıcaklığı - min./maks.- °C	30, 121	30, 121	30, 121	30, 121	30, 121
Güç-Kw					
kurulu güç-elektirik	15	23	30.5	37.5	50
Devirme mekanizması	Otomatik	Otomatik	Otomatik	Otomatik	Otomatik
Mil yatağı	Önde	Önde	Önde	Önde	Önde
Voltaj	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 50

Electrolux Endüstriyel Pişirme Cihazları
Elektrikli kaynatma kazanları - Smartline

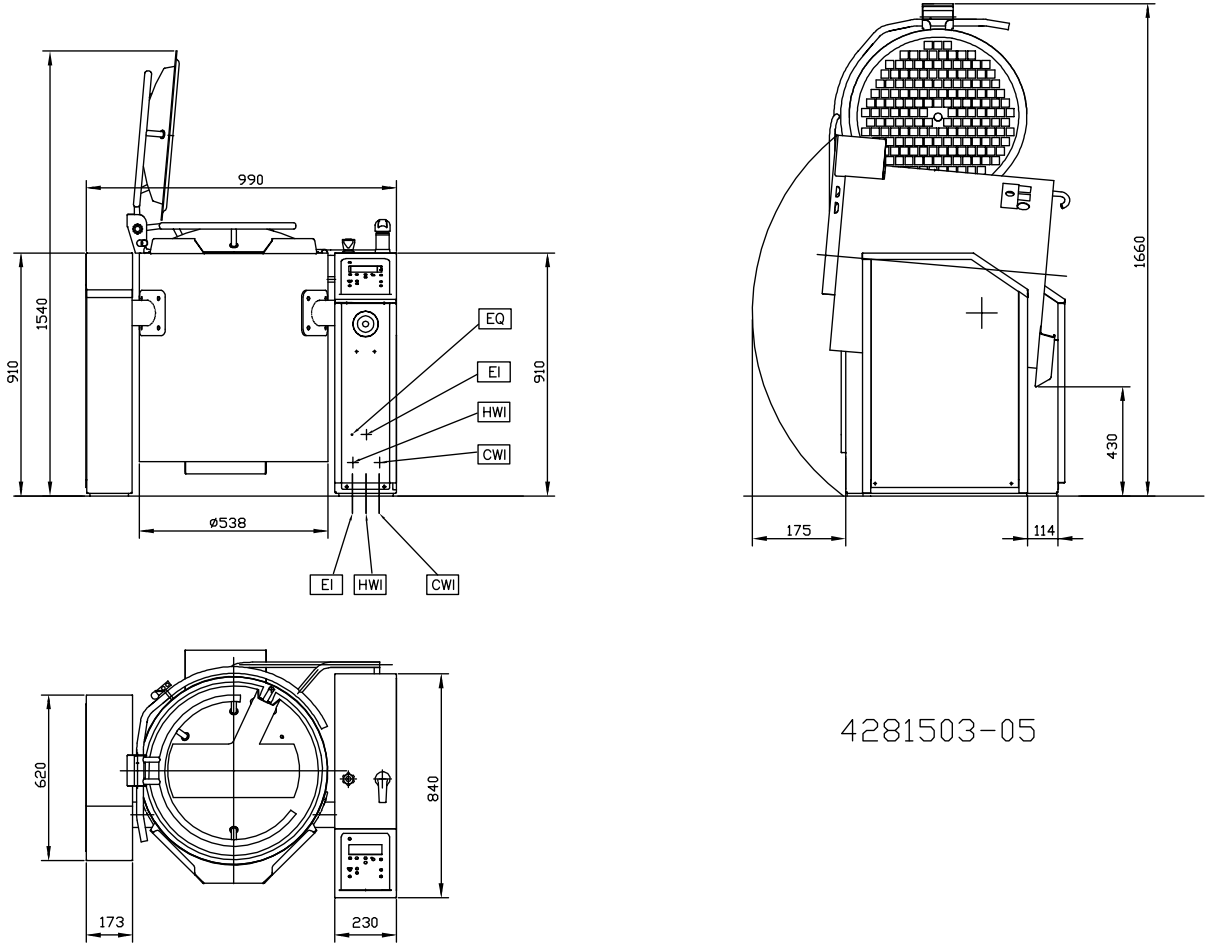
DDE030

2013-10-03

	EB500 232172	EB1000 232173	EB1500 232174	EB2000 232175	EB3000 232176
AKSESUARLAR					
2 K.KAZANI İÇİN APARATARABASI	928044	928044	928044	928044	928044
5 K.KAZANI İÇİN APARATARABASI	928043	928043	928043	928043	928043
BAĞLANTI ÇERÇEVESİ SAĞ KOLON 150-300 LT			928036	928036	928036
BAĞLANTI ÇERÇEVESİ SAĞ KOLON 50-100 LT	928035	928035			
BAĞLANTI ÇERÇEVESİ SOL KOLON (CIVATA)	928034	928034	928034	928034	928034
BAĞLANTI İÇİN ARA YÜZÜK	928049	928049	928049	928049	928049
FİKSTÜR 150-300 LT			928030	928030	928030
FİKSTÜR 50-100 LT	928029	928029			
OPSİYONEL SPREY ÜNİTESİ	928108	928108	928108	928108	928108
OTOMATİK SOĞUTMA OPSİYONU-100 LT		928104			
OTOMATİK SOĞUTMA OPSİYONU-150 LT			928105		
OTOMATİK SOĞUTMA OPSİYONU-200 LT				928106	
OTOMATİK SOĞUTMA OPSİYONU-300 LT					928107
OTOMATİK SOĞUTMA OPSİYONU-50 LT	928103				
OTOMATİK SU DOLDURMA	928102	928102	928102	928102	928102
SOL KOLON+YATAK,SAĞ KOLON KAPAMA PANELİ	928023	928023	928023	928023	928023
SPREY ÜNİTESİ İÇİN KISA FIRÇA	928082	928082	928082	928082	928082
SPREY ÜNİTESİ İÇİN UZUN FIRÇA	928083	928083	928083	928083	928083
SÜZGEÇ-100 LT KAZAN İÇİN		928025			
SÜZGEÇ-150 LT KAZAN İÇİN			928026		
SÜZGEÇ-200 LT KAZAN İÇİN				928027	
SÜZGEÇ-300 LT KAZAN İÇİN					928028
SÜZGEÇ-50 LT KAZAN İÇİN	928024				
TEMELŞASESİ SAĞ KOLON 150-300 LT			928033	928033	928033
TEMELŞASESİ SAĞ KOLON 50-100 LT	928032	928032			
TEMELŞASESİ SOL KOLON	928031	928031	928031	928031	928031

Electrolux Endüstriyel Pişirme Cihazları
Elektrikli kaynatma kazanları - Smartline

232172



4281503-05

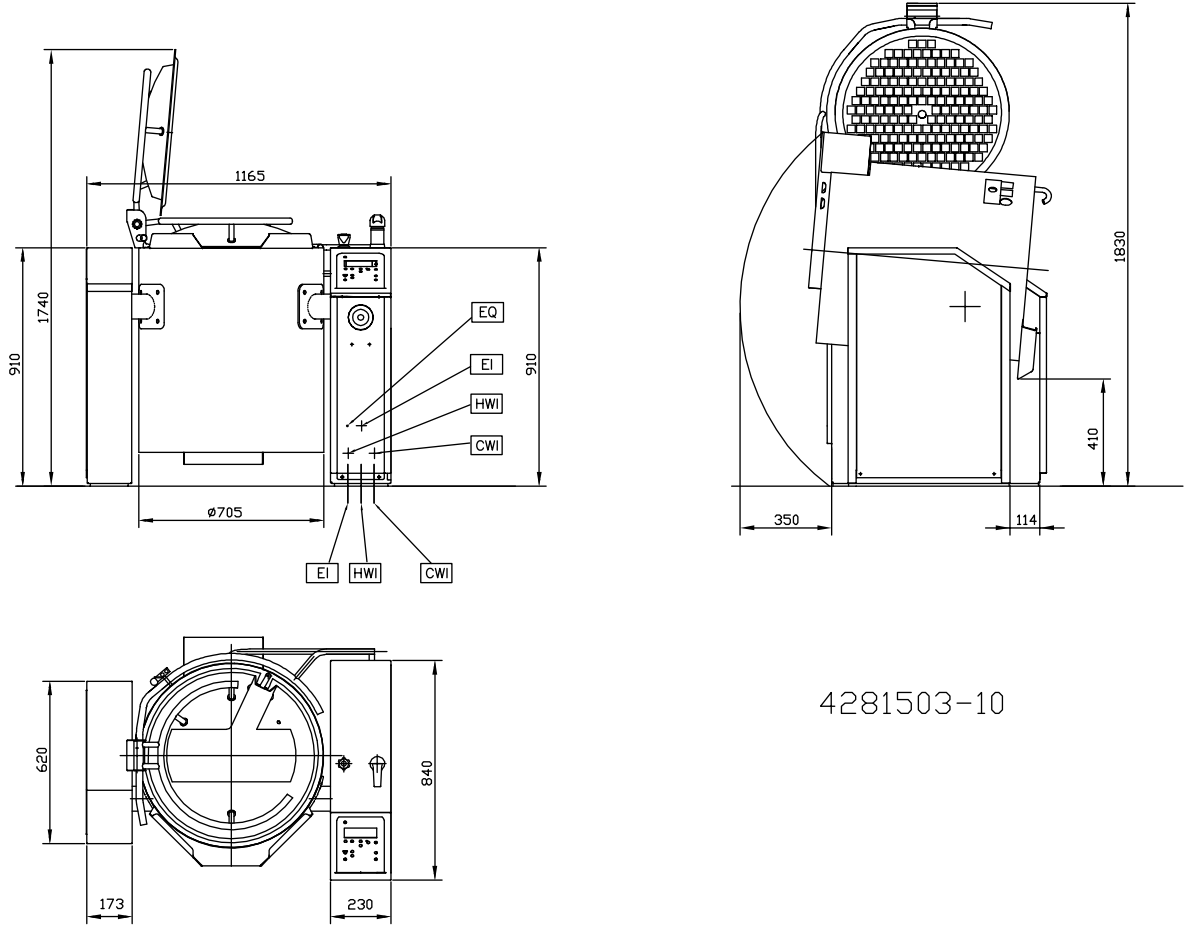
DDE030

2013-10-03

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

Electrolux Endüstriyel Pişirme Cihazları
Elektrikli kaynatma kazanları - Smartline

232173



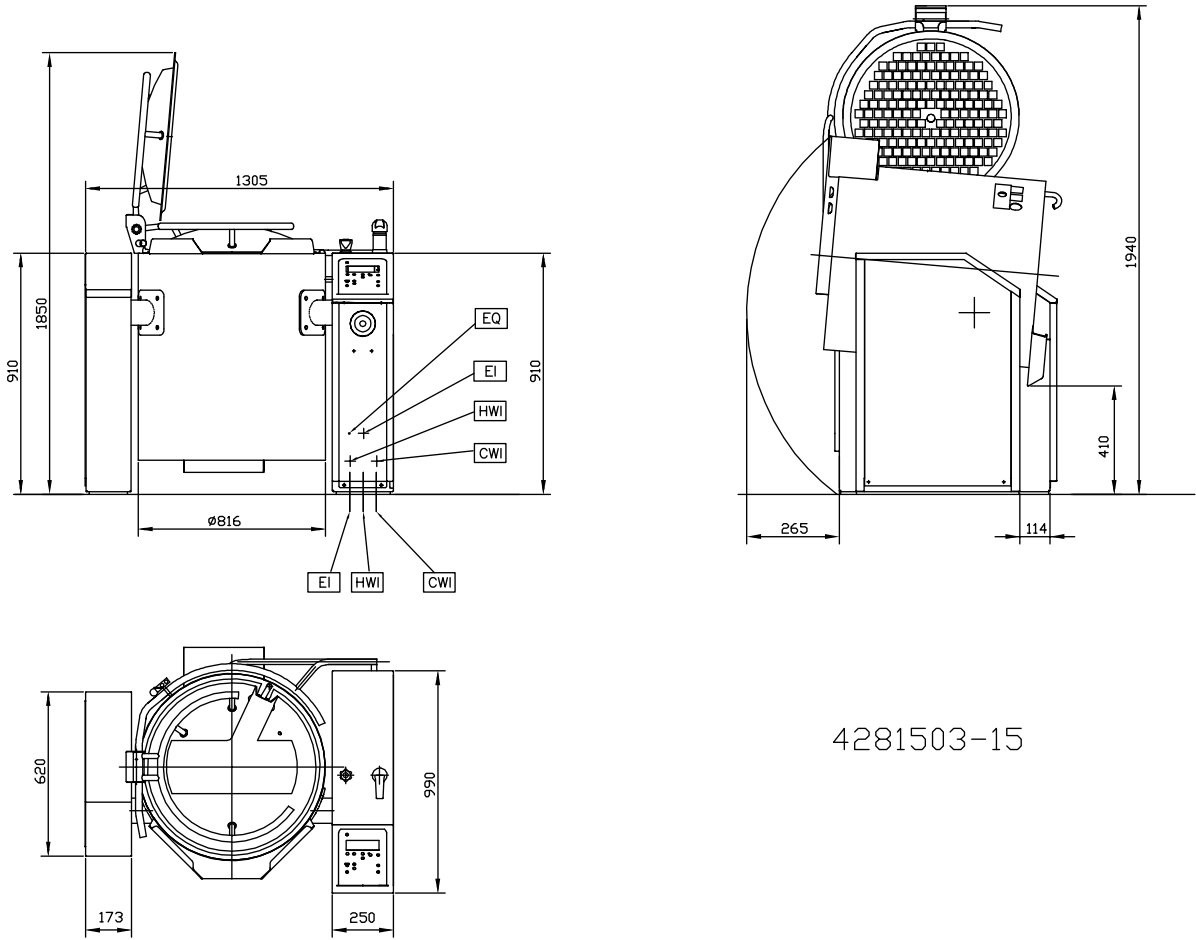
DDE030

2013-10-03

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

Electrolux Endüstriyel Pişirme Cihazları
Elektrikli kaynatma kazanları - Smartline

232174



4281503-15

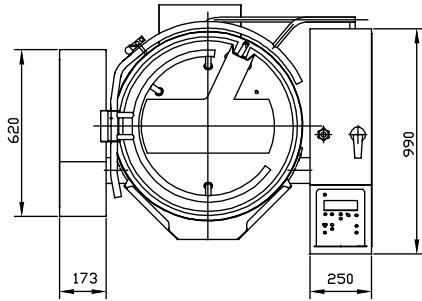
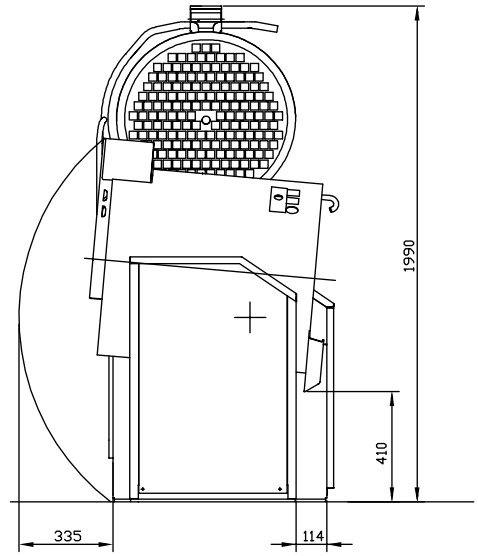
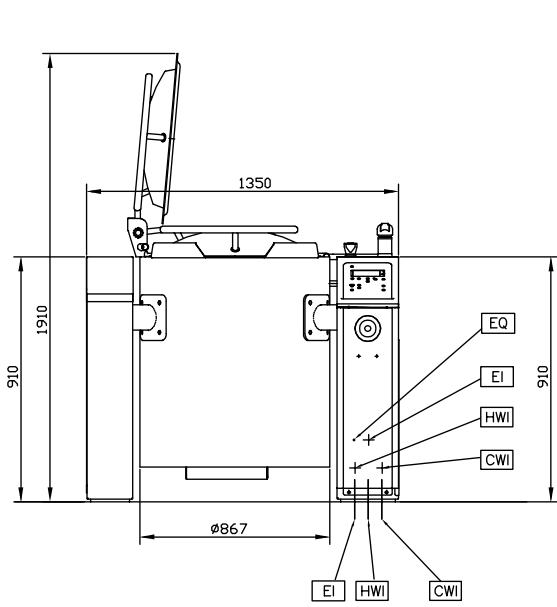
DDE030

2013-10-03

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

Electrolux Endüstriyel Pişirme Cihazları
Elektrikli kaynatma kazanları - Smartline

232175



4281503-20

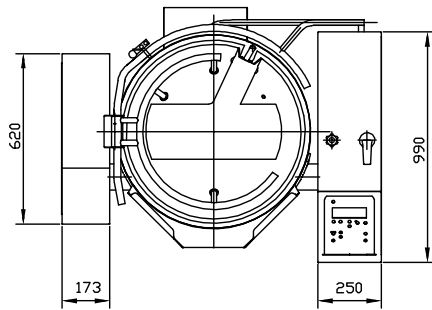
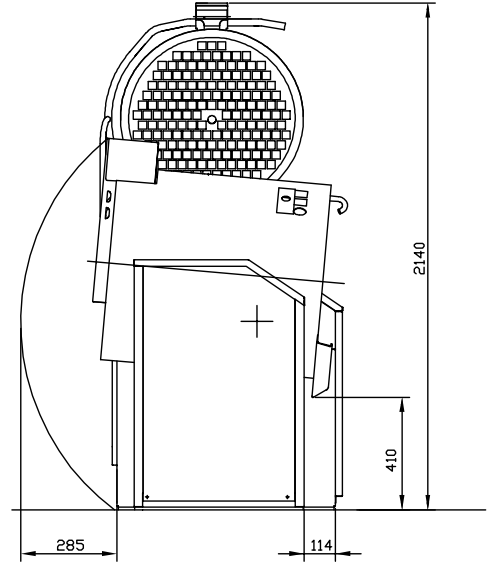
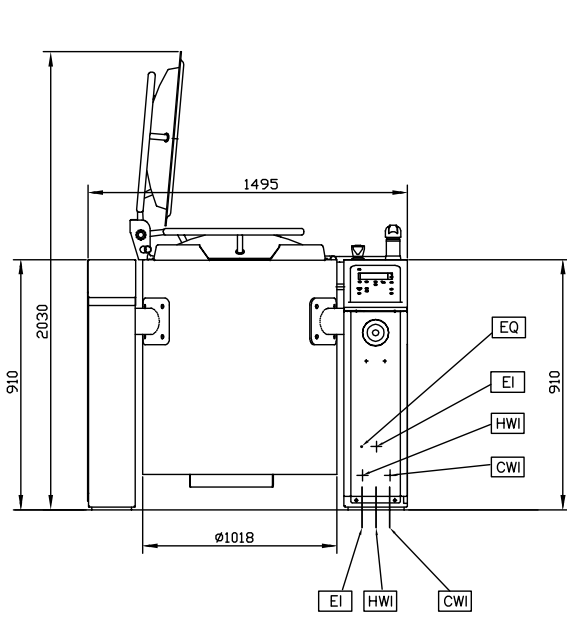
DDE030

2013-10-03

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

Electrolux Endüstriyel Pişirme Cihazları
Elektrikli kaynatma kazanları - Smartline

232176



4281503-30

DDE030

2013-10-03

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