

SORTIMENTETS SAMMENSÆTNING

Driftssikkerhed, betjeningsikkerhed, funktionalitet, nem rengøring og lang holdbarhed gør disse apparater ideelle til kogning i vand af kød, fisk, grøntsager, pasta osv. og til tilberedelse af alle typer væske eller tyk mad (bouilloner, mælk, supper, mælkedesserter osv.) uden, at de klæber sig fast til kasserollen. Tømningsbesværet er mindsket takket være den automatiske, standardmæssige tippeanordning, der er i overensstemmelse med de strengeste sikkerhedsforskrifter. De beskrevne modeller på dette ark er elektriske tippeskasseroller beregnet til kogning. De har en kapacitet fra 40 liter op til 100 liter og har en elektromekanisk styring.



Model 232165

BASIC

ELEKTRISKE KIPGRYDER **ZANUSSI** PROFESSIONAL

FUNKTION OG OPBYGNING

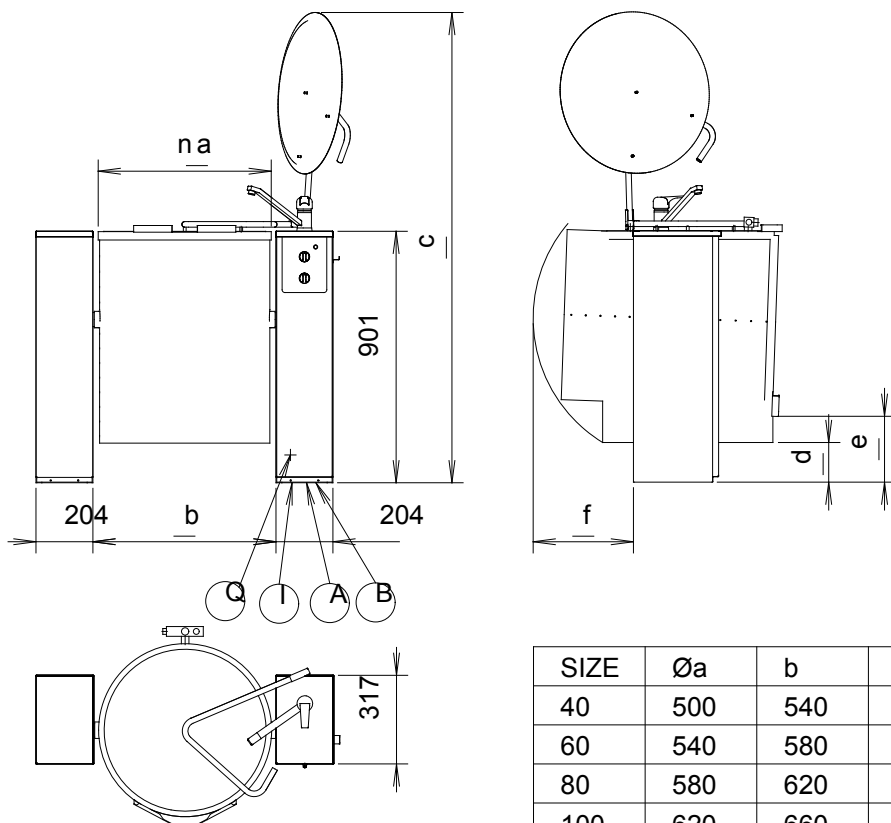
- ◆ Konstrueret i rustfrit stål (AISI 304) for at imødekomme de højeste hygiejnestandarder.
- ◆ Syrefast kasserolle fabrikeret i rustfrit stål (AISI 304) med indvendige, runde hjørner.
- ◆ Det indirekte varmesystem, der anvender mættet damp ved en temperatur på 108°C i en foring med et automatisk luftudsugningssystem, giver et mere nænsomt opvarmningsmønster, der er velegnet ved tilberedelse af delikate, mælkebaserede retter.
- ◆ Fast låg, der kan drejes rundt, i rustfrit stål (AISI 304)
- ◆ Elektromekanisk styring
- ◆ Motoriseret tipning
- ◆ Tippeaksen sidder midt på kasserollen, så det muligt at fylde høje beholdere
- ◆ IPX5-vandbeskyttelse
- ◆ Isoleret kar, der kan holde en temperatur under 40°C

- ◆ De elektriske varmeelementer sidder i foringens vand, så der undgås varmetab. Kasserollens store diameter og flade dybde sikrer en nænsom behandling af maden
- ◆ Takket være den ergonomiske form kan kasserollen også bruges til små mængder mad
- ◆ Sikkerhedsventil, der kontrollerer trykket på dampen inde i foringen (maks. tryk på 0,5 bar)
- ◆ Sikkerhedstermostat til kontrol af vandniveauet
- ◆ Kasserollens kraftige isolering

muliggør en stor reduktion af energiforbruget og en lav omgivelsestemperatur

- ◆ Ventil til fjernelse af trykket lader luften slippe ud af foringen.
- ◆ Kar, der kan tippe over 90°
- ◆ Alle modeller opfylder de standarder, der kræves af de væsentligste internationale godkendelsesmyndigheder og er CE-mærkede
- ◆ 98% af vægten kan genbruges
- ◆ CFC-fri emballage.

TEKNISKE DATA				
EGENSKABER	MODELLER			
	PE040 232165	PE060 232166	PE080 232167	PE100 232168
Udvendige mål - mm				
dybde	660	700	740	780
højde	900	900	900	900
Nyttekapacitet kogekar - l.	40	60	80	100
Arbejdstemperatur - min./max. - °C	30, 108	30, 108	30, 108	30, 108
Effekt - kW				
installeret-elektrisk	12	12	15	15
Kipnings-mekanisme	Automatisk	Automatisk	Automatisk	Automatisk
Bæring	Central	Central	Central	Central
Nettovægt - kg	87	91	98	106
Forsyningsspænding	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 50



SIZE	Øa	b	c	d	e	f
40	500	540	1585	215	300	240
60	540	580	1620	155	280	320
80	580	620	1655	135	260	350
100	620	660	1690	75	240	350

FORKLARING

	PE040 232165	PE060 232166	PE080 232167	PE100 232168
A - Varmtvandstilslutning	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
B - Koldtvandstilslutning	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
C - Vandafløb	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
I - Eltilslutning	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 50

TILBEHØR

TILBEHØR	MODELLER			
	PE040 232165	PE060 232166	PE080 232167	PE100 232168
BUNDRIST 100L				928016
BUNDRIST 40L	928013			
BUNDRIST 60L		928014		
BUNDRIST 80L			928015	
FASTSPÆNDING AF NEDSTØB. (1 PR GRYPDE)	928002	928002	928002	928002
KOGEINDSATS 100L, 3 PÅKRÆVET PR GRYPDE				928020
KOGEINDSATS 40L, 2 PÅKRÆVET PR GRYPDE	928017			
KOGEINDSATS 60L, 2 PÅKRÆVET PR GRYPDE		928018		
KOGEINDSATS 80L, 3 PÅKRÆVET PR GRYPDE			928019	
LØFTEKROG TIL KOGEINDSATS, 2 PÅKRÆVET	928021	928021	928021	928021
MÅLEPIND 100L				928008
MÅLEPIND 40L	928005			
MÅLEPIND 60L		928006		
MÅLEPIND 80L			928007	
MONTERINGSRAMME (FASTGØRES PÅ GULV)	928003	928003	928003	928003
NEDSTØBNINGSRAMME (1 PR. SØJLE)	928001	928001	928001	928001
SI 8 MM HULLER 100L				928012
SI 8 MM HULLER 40L	928009			
SI 8 MM HULLER 60L		928010		
SI 8 MM HULLER 80L			928011	
VENSTRE SØJLE	928000	928000	928000	928000



www.zanussiprofessional.com