



TOP
20/10



page 179



ADVANTAGE

FR Cuisson uniforme et à bonne température grâce à la cuve à double enveloppe. De série avec voyant de surveillance du niveau d'eau de la double enveloppe et robinet de vidange démontable permettant un graissage et un entretien sans outils. TOP avec large emboutissement périphérique permettant la récolte liquides et condensat. Sur demande: couvercle avec double parois.

NL Uniform koken op een goede temperatuur dank zij de dubbelwandige kuip. Standaard met controletoezicht voor het waterpeil in de dubbele wand en demonteerbare afvoerkraan, smering en onderhoud zonder gereedschap. Met rond omlopende diepgetrokken TOP, ten einde vloeistoffen en condens op te vangen. Op aanvraag: dubbelwandig deksel.

DE Gleichmäßiges Gar-Ergebnis bei der richtigen Temperatur dank des doppelwandigen Beckens. Serienmäßig mit Doppelmantel-Wasserstandsanzeige und abnehmbarem Ablasshahn für werkzeuglose Schmierung und Wartung. Platte mit breiter Randprägung für die Aufnahme von Flüssigkeiten und Kondensat. Auf Wunsch: Deckel mit Doppelwand.

FR Marmites électriques

- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" réalisée en acier inox AISI 304, fond en acier AISI 316 30/10 mm, parois 20/10mm, résistant à la corrosion du sel et à l'usure, crépine amovible pour protection de la vanne de vidange, angles intérieurs arrondis. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve, avec la commande positionnée en façade. Couvercle "embouti", charnières avec "ressort à torsion" permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique latérale.
- Chauffage électrique par résistances à immersion dans la double enveloppe, régulation par un commutateur à 4 positions.
- Chauffage indirect: cuve à double enveloppe, remplissage d'eau par un robinet, un deuxième faisant office de trop-plein, permet de vérifier l'achèvement du remplissage voyant de surveillance et robinet de vidange. Contrôle de la pression de la double enveloppe à 0.5 BAR par pressostat, dispositif de sécurité avec manomètre, et soupape de dépression placé au-dessus du top.

NL Elektrische kookketels

- Diepgetrokken en waterdichte top (20/10mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip gemaakt van roestvrij staal AISI 304, bodem in roestvrij staal AISI 316 30/10mm, zijwanden 20/10 mm, bestand tegen zoutcorrosie en slijtage, uitgerust met een verwijderbare zeef als beveiliging van de afvoerkraan, alle hoeken zijn afgerond. Waterkraan voor de vulling van de kuip, met bediening aan de voorzijde. "Diepgetrokken" deksel, scharnieren met "spanveer" voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische zijdelinkse handgreep.
- Elektrische verwarming d.m.v. onderdompelingsweerstand aangebracht in de dubbele wand, regeling per schakelaar met 4 standen.
- Indirecte verwarming: dubbelwandige kuip, vulling d.m.v. een kraan geplaatst op het voorpaneel van het toestel, een tweede die dienst doet als overloop, hetgeen toelaat de volledige vulling te controleren, controletoezicht en afvoerkraan. Controle van de druk binnen de dubbele wand via een veiligheidsklep gekijkt op 0.5 BAR, met manometer, en overdrukventiel geplaatst op de bovenplaat.

DE Elektro Kochkessel

- Tiefgezogene und Wasserdichte Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogenes" Becken aus Edelstahl AISI 304, Boden aus Edelstahl AISI 316 30/10 mm, Seitenwände 20/10 mm, beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß, ausgestattet mit einem herausnehmbaren Sieb zum Schutz des Ablasventils, abgerundete Innenecken. Wasserhahn zum Befüllen des Beckens, mit der Steuerung an der Vorderseite. "Tiefgezogener" Deckel, Scharniere mit "Torsionsfeder" für stufenloses Schließen und Öffnen, ausgestattet mit einem ergonomischen Seitengriff.
- Elektrische Aufheizung durch Tauch-Heizelemente im Doppelmantel, Regelung über 4 Stufen-Schalter.
- Indirekte Aufheizung: doppelwandiges Becken, Wasserbefüllung über einen Wasserhahn, ein Zweiter als Überlauf, ermöglicht die Kontrolle der Ausführung des Befüllvorgangs, mit Kontrollleuchte und Ablasshahn. Druckkontrolle des Doppelmantels bei 0,5 bar durch Druckschalter, Sicherheitseinrichtung mit Manometer und Vakuumventil über der Oberseite.



INDIRECT



E9/M1018

mm : 800x900x850/920

kW : 14,4

400-230/3N 50-60Hz

FR Marmite électrique, cuve 100 lit. chauffage indirect, sur meuble

- Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 420 mm.

- Robinet de vidange de 2".



NL Elektrische kookketel indirecte verwarming, 100 liter, op meubel

- Diameter van de kuip 600 mm, diepte 420 mm.

- Afvoerkraan van 2".

DE Elektro-Kochkessel, Becken 100 Lit., in direkt beheizt, auf Unterbau

- Kesseldurchmesser 600 mm, Tiefe 420 mm.

- Ablasventil 2".