



## 1.2 Gőzüzemű kettősfalú ételfőző üstök

### Alkalmazási terület

A gőzüzemű kettősfalú ételfőző üstök üzemek, éttermek, kórház és vendéglátóipari létesítmények konyháiban alkalmazhatók. Az üstök hőközvetítője telített vízgőz, ezért csak olyan konyhákban építhető be, ahol a gőzellátás központilag biztosított.

Az ételfőző üstökhöz 0,2 bar túlnyomású telített vízgőz szükséges.

A gőzüzemű ételfőző üstökben az étel 100 °C-on leégésmentesen főzhető meg. Zsírolvasztásra nem használhatók.

### Műszaki leírás

A gőzüzemű kettősfalú ételfőző üst hengeres lábazaton álló, gőztérből, rozsdamentes saválló acéllemezéből készült üstcsészéből és szigetelt kivitelű — ugyancsak rozsdamentes — acéllemezéből készített külső burkolatból összeállított készülék. Négy nagyságban, **100, 200, 300 és 400 literes** névleges űrtartalommal készülnek.

Az üstcsésze rozsdamentes saválló acéllemezéből készült palástból és befelé domborított fenékből összehegesztve készül. Az üstcsésze felső szélé ugyancsak rozsdamentes saválló lemezzel van burkolva, így az étel csak ilyen anyagból készült elemekkel érintkezik.

Az üstcsésze legalsó pontján helyezkedik el az ételürítő csomak, melyhez ételürítő csap csatlakozik.

Az étellel érintkező felületeket magassfényűre csiszoljuk.

A külső köpeny szavatolt minőségű acéllemezéből készül, alját sekély domborítású fenék zárja le. A fenék alsó pontján a kondenzátum elvezetésére menetes csomak van behegesztve. A külső köpenyen a gőznyomásmérő, légtelenítő csap, valamint a gőzbevezető és biztonsági szelep csatlakoztatására szolgáló menetes csomakok helyezkednek el.

Az ételfőző üstök fedelét enyhén domborított alumínium lemezből készítjük, kerületén körbefutó csepegtető peremmel. A fedél maximum 60°-os szögben nyitható és tetszőlegesen helyzetbe állítható.

*A gőzüzemű kettősfalú ételfőző üstök szerelvényei és tartozékai:*

- *Gőznyomásmérő:* a gőztérben uralkodó nyomás mérésére szolgál.
- *Önműködő légbeszívó szelep:* a lehűléskor keletkező vákuum és a külső nyomás kiegyenlítésére szolgál.
- *Légtelenítő csap:* a gőztér légtelenítésére szolgál, kézi működtetésű.
- *Ételürítő csap:* az üstcsésze tartalmának ürítésére szolgál, könnyen szétszerelhető és tisztítható szerkezet.
- *Súlyterhelésű biztonsági szelep:* az üstre szerelt biztonsági berendezés, amely az üzemi nyomás biztosítására és megfelelő szinten tartására szolgál.

Ezeket a szerelvényeket az ételfőző üstökkel együtt szállítjuk.

### Műszaki adatok

A gőzüzemű kettősfalú ételfőző üstök körvonalrajzát az **1. ábra**; a telepítés szempontjából legfontosabb csatlakozások megnevezését és méreteit az **1. táblázat**; fő méreteit a **2. táblázat**; jellemző műszaki adatait a **3. táblázat** tartalmazza.

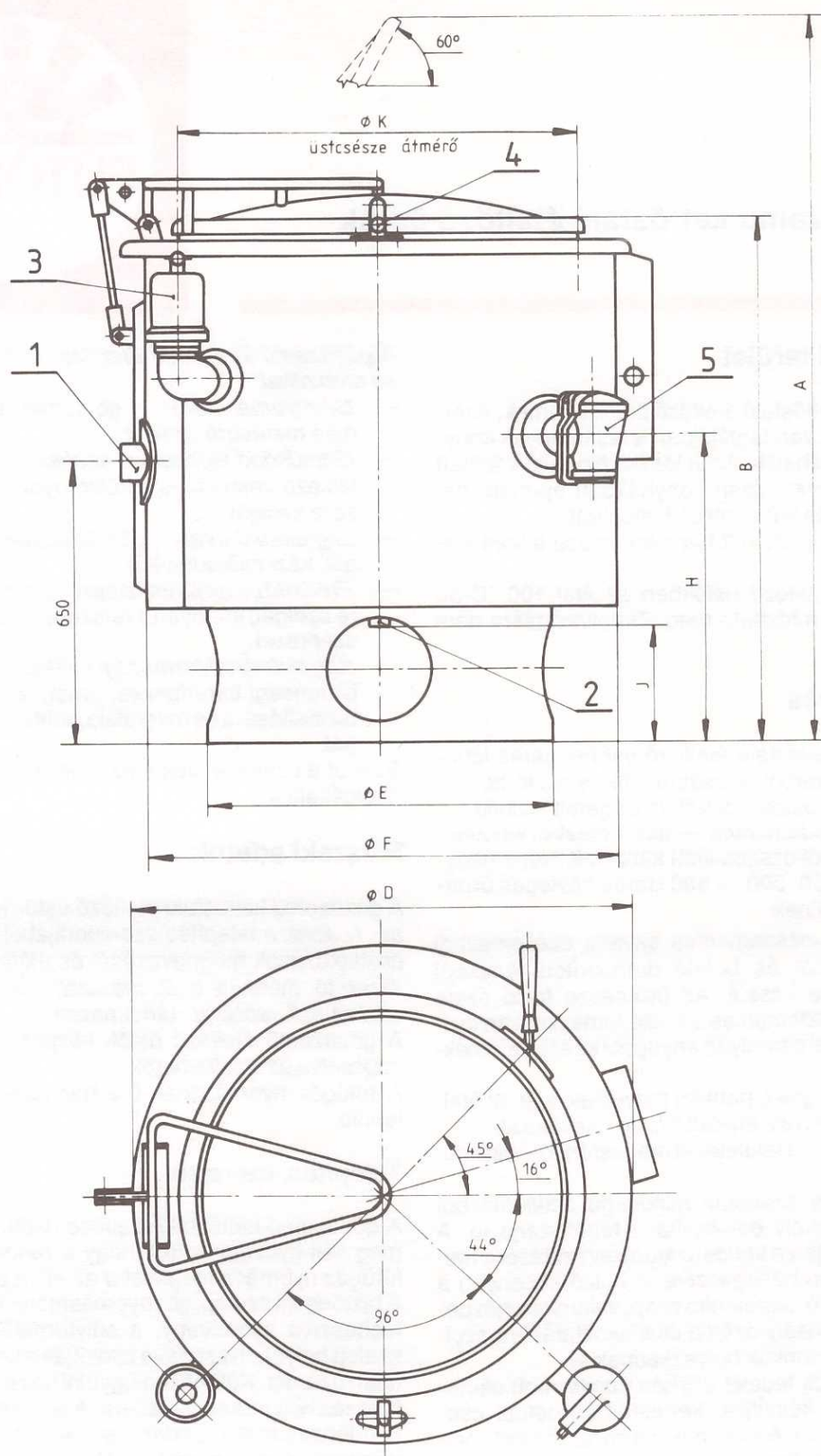
A gőzüzemű ételfőző üstök központi gőzhálózatra kapcsolva üzemeltethetők.

A fűtőgőz nyomásának 0,2 bar túlnyomásnak kell lennie.

### Telepítés, szerelés

A gőzüzemű kettősfalú ételfőző üstök telepítésekor meg kell győződni arról, hogy a rendelkezésre álló fűtőgőz nyomása megfelel-e az előírt értéknek.

A biztonsági szelep, gőznyomásmérő, légtelenítő- és légbeszívó szerelvény, a súlyterhelésű biztonsági szelep helyesen szerelve biztosítja a készülék zavartalan üzemét. Különösen ügyelni kell a kondenzcsatlakozás helyes kapcsolására. A gőztérben keletkező kondenzátumot a kondenzcsomakon át megfelelő kondenzszerelvényen keresztül kell elvezetni.



1. ábra  
A gőzüzemű kettősfalú ételfőző üst körvonalrajza (megnevezés: az 1. táblázat szerint)

1. táblázat

## A gőzüzemű ételfőző üstök csomajainak megnevezése és mérete

| Jel | A csomaj és megnevezése | Méret    |
|-----|-------------------------|----------|
| 1   | Gőzcsatlakozó csomaj    | C 2" B   |
| 2   | Kondenzcsomaj           | C 1" B   |
| 3   | Biztonsági szelep       | C 2" B   |
| 4   | Hidegvízcsomaj          | C 1/2" B |
| 5   | Ételürítő csomaj        | C 1/2"   |

Az 1. ábra szerint

2. táblázat

## A gőzüzemű ételfőző üstök jellemző méretei

| Névleges<br>űrtartalom<br>(l) | A<br>(mm) | B<br>(mm) | φ D<br>(mm) | φ E<br>(mm) | φ F<br>(mm) | H<br>(mm) | J<br>(mm) | φ K<br>(mm) |
|-------------------------------|-----------|-----------|-------------|-------------|-------------|-----------|-----------|-------------|
| 100                           | 1560      | 900       | 849         | 508         | 760         | 495       | 190       | 630         |
| 200                           | 1900      | 900       | 1118        | 628         | 1060        | 410       | 190       | 900         |
| 300                           | 1980      | 1100      | 1118        | 670         | 1060        | 530       | 260       | 900         |
| 400                           | 2050      | 1100      | 1218        | 750         | 1160        | 490       | 260       | 1000        |

3. táblázat

## A gőzüzemű ételfőző üstök műszaki adatai

| Típusjel   | Névleges<br>űrtartalom<br>(l) | Gőz-<br>fogyasz-<br>tás<br>(kg) | Fel-<br>fűtési<br>idő<br>(óra) | Gőz-<br>fogyasz-<br>tás<br>hőtar-<br>táshoz<br>(kg/h) | Tömeg<br>(kg) |
|------------|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------|
| 704-ÉÜ-100 | 100                           | 17                              | 0.84                           | 1.0                                                   | 245           |
| 704-ÉÜ-200 | 200                           | 34                              |                                | 1.9                                                   | 320           |
| 704-ÉÜ-300 | 300                           | 52                              |                                | 2.4                                                   | 384           |
| 704-ÉÜ-400 | 400                           | 68                              |                                | 3.0                                                   | 440           |

A szerelvények tömítettségét a szerelés befejezésekor ellenőrizni kell.

A telepítéskor figyelembe kell venni a Közegészségügyi és Járványügyi Állomás és az illetékes felügyeleti szerv előírásait.

Figyelembe kell venni továbbá az ételfőző üstök teljes (bruttó) — feltöltött — tömegét a földemterhelhetőség miatt.

## Beszabályozás, üzemelés

A gőzüzemű kettősfalú ételfőző üstöket csak az arra betanított, 18. életévét betöltött személy helyezheti üzembe. Az üzembe helyezés menetét a berendezéssel együtt szolgáltatott gépkönyv részletesen tartalmazza.

Az üstöket csak biztonsági szeleppel szabad üzemeltetni.

## Szállítás, csomagolás

A gőzüzemű kettősfalú ételfőző üstöket — a berendezés gépkönyvében felsorolt tartozékokkal együtt — csúszótálpas farekeszbe csomagolva adjuk át.

## Megrendelés

A gőzüzemű ételfőző üstök megrendelése esetén a mennyiséget és az űrtartalmat kell feltüntetni.

**A VÁLTOZTATÁS JOGÁT  
FENNTARTJUK!**

