



## Easypan

Gotowanie jest po prostu „Easy...”

### PROCESY:

- Gotowanie przez wrzenie (100 °C)

**Seria EASYPAN gwarantuje:**

Ta strona korzysta z ciasteczek aby świadczyć usługi na najwyższym poziomie. Dalsze korzystanie ze strony oznacza, że zgadzasz się na ich użycie.

Zgadzam się Polityka prywatności RODO

Za zgodność  
z oryginałem

Barbara Puć  
Prezes Zarządu

**UNIGASTRO**  
Sp. z o.o.

ul. Miodzolecka 6c, 50-514 WROCLAW  
tel.: 71 337 33 23, fax: 71 337 33 22  
sklep@unigastro.pl, www.unigastro.pl  
NIP: 8952874677, REGON: 385292790  
KRS: 0000019254, WRLVI NS-REJ.KRS

**Polecany szczególnie dla:**

- dużych i małych profesjonalnych kuchni gastronomicznych i cateringu.



Za zgodność  
z oryginałem

Barbara Puć  
Prezes Zarządu

**UNIGASTRO**  
Sp. z o.o.  
ul. Międzyleska 6c, 50-514 WROCLAW  
tel.: 71 337 33 23, fax: 71 337 33 22  
sklep@unigastro.pl, www.unigastro.pl  
NIP: 8802874627, REGON: 385292790  
KRS: 00020819254, WR.VI NS-RLI.KRS

Ta strona korzysta z ciasteczek aby świadczyć usługi na najwyższym poziomie. Dalsze korzystanie ze strony oznacza, że zgadzasz się na ich użycie.

Zgadzam się Polityka prywatności RODO



Zalety i funkcje urządzeń:



Elektromechaniczne sterowanie kotłów



Przykładowe produkty do przyrządzenia

Barbara Puć  
Prezes Zarządu



Dane techniczne modeli serii PM7 - 60 L

**UNIGastro**  
Sp. z o.o.  
ul. Międzyzłeska 6c, 50-514 WROCLAW  
tel.: 71 337 33 23, fax: 71 337 33 22  
sklep@unigastro.pl, www.unigastro.pl  
NIP: 8992874627, REGON: 385292790  
KRS: 0000819754, WRO: NS-RLJ.KRS



Dane techniczne modeli serii PM8 - 100/150/200 L



Dane techniczne modeli serii PM9 - 70/270/370 L

Za zgodność  
z dyrektywą  
2002/95/WE



Ta strona korzysta z ciasteczek aby świadczyć usługi na najwyższym poziomie. Dalsze korzystanie ze strony oznacza, że zgadzasz się na ich użycie.

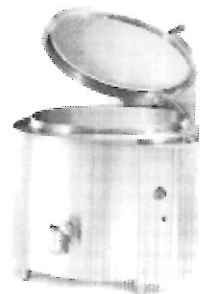
Zgadzam się Polityka prywatności RODO

Model	PMI...200	PMI...300	PMI...500
Pojemność użytkowa (L)	230	362	496
Standard GN 1/1 (ilość sztuk)	nd	nd	nd
Wymiary kotła ØxH (mm)	750x520	900x570	900x780
Wymiary urządzenia LxBxH (mm)	1000x1150x900	1150x1300x900	1150x1300x900
<b>WERSJA ELEKTRYCZNA - IE</b> zasilanie elektryczne ~400 V 50/60 Hz 3N+PE AC			
Moc	32,0 kW	36,0 kW	36,0 kW
<b>WERSJA GAZOWA - DG/IG</b> zasilanie elektryczne: ~230 V 50/60 Hz 1N + PE AC			
Moc	34,5 kW	48,0 kW	58,0 kW
<b>WERSJA PAROWA - IV</b> zasilanie elektryczne: ~230 V 50/60 Hz 1N + PE AC			
Konsumpcja pary (kg/h)	60-80	80-100	100-120
Ogrzewanie: DG - gazowe bezpośrednie / IG - gazowe pośrednie / IE - elektryczne pośrednie / IV - parowe pośrednie			

Dane techniczne modeli serii PMR - 200/300/500/510 L



Barbara Puć  
Prezes Zarządu



**UNIGASTRO**  
Sp. z o.o.

ul. Miodzyleska 6c, 50-514 WROCLAW  
tel.: 71 337 33 23, fax: 71 337 33 22  
sklep@unigastro.pl, www.unigastro.pl  
NIP: 8992874627, REGON: 385292790

**FIREX EASYPAN ENG**

Za zgodność  
z oryginałem



Ta strona korzysta z ciasteczek aby świadczyć usługi na najwyższym poziomie. Dalsze korzystanie ze strony oznacza, że zgadzasz się na ich użycie.

Zgadzam się Polityka prywatności RODO



### Zalety i funkcje urządzeń:

- ✦ **seria Easypan to nie jedno urządzenie, a rodzina urządzeń** przeznaczonych do profesjonalnego gotowania. Produkowane w wersjach z kotłem okrągłym oraz prostokątnym – przystosowanym do pojemników i koszy w wymiarach gastro.
- ✦ **zasilanie:** elektryczne (E), gazowe (G) lub parowe (V),
- ✦ **grzanie bezpośrednie** (od spodu kotła) lub pośrednie (płaszcz wodny),
- ✦ **dotatkowo dla urządzeń zasilanych gazem:**
  - tuba palnika wykonana ze stali nierdzewnej,
  - automatyczny zapłon inicjowany przez 1,5 V baterię,
  - podtrzymywanie zapłonu przez pilota płomieniowego;
- ✦ **dotatkowo dla urządzeń zasilanych elektrycznie:**
  - system wydajnych grzałek INCLOY 800 kontrolowanych przez elektromechaniczny termostat (wersja ogrzewania bezpośredniego) lub system elektroniczny (wersja ogrzewania pośredniego);
- ✦ **dotatkowo dla urządzeń zasilanych parowo:**
  - zasilanie poprzez oddzielny (zewnętrzny) system parowy z zaworem dławiącym zapewniającym stopniowy doływ pary;
- ✦ **dotatkowo dla wersji AUTOCLEAN.**

Za zgodność  
z oryginałem

**EUNIGASTRO**  
Sp. z o.o.

ul. Międzyzleska 6c, 50-514 WROCLAW  
tel.: 71 337 33 23, fax: 71 337 33 22  
sklep@unigastro.pl, www.unigastro.pl  
NIP: 8992874027, REGON: 385292790  
KRS: 0000819754, WZVI NS RLKRS

Barbara Puć  
Przewodnicząca Zarządu

Ta strona korzysta z ciasteczek aby świadczyć usługi na najwyższym poziomie. Dalsze korzystanie ze strony oznacza, że zgadzasz się na ich użycie.

Zgadzam się Polityka prywatności RODO

**EUNIGASTRO**  
Sp. z o.o.

ul. Międzyzleska 6c, 50-514 WROCLAW  
tel.: 71 337 33 23, fax: 71 337 33 22  
sklep@unigastro.pl, www.unigastro.pl  
NIP: 8992874027, REGON: 385292790  
KRS: 0000819754, WZVI NS RLKRS

- zawór bezpieczeństwa zabezpieczający przed większym niż 0,05 bar ciśnieniem w komorze gotowania,
- zawór próżniowy i manometr dostępny dla modeli 200/300/500 L;
- + zintegrowany z urządzeniem kran z przyłączem ciepłej i zimnej wody, do napełniania zarówno płaszczu wodnego jak i samego kotła,
- + dla serii PMR/PM9/PMI kontrola ilości wody w płaszczu wodnym w standardzie,
- + zawór zrzutowy z kotła: dla modelu 60 L (1/1'2"); 100-500 L (2"), dla modelu 510 L w wersji DN65,
- + zawór bezpieczeństwa płaszczu redukujący ciśnienie wewnątrz do max. 0,5 bar,
- + pokrywa z bezpieczną rączką i silikonową uszczelką – stal nierdzewna AISI304,
- + kocioł wykonany ze stali AISI 316, zalecanej do produktów o kwaśnym odczynie,
- + pozostałe zewnętrzne elementy konstrukcji urządzenia wykonane ze stali AISI304,
- + regulowane nogi do poziomowania kotła w kuchni.

Elektromechaniczne sterowanie kotłów



Przykładowe produkty do przyrządzenia



Dane techniczne modeli serii PM7 - 60 L



Dane techniczne modeli serii PM8 - 100/150/200 L



Dane techniczne modeli serii PM9 - 70/270/370 L



Za zgodność  
z oryginałem

Barbara Puć  
Prezes Zarządu

Ta strona korzysta z ciasteczek aby świadczyć usługi na najwyższym poziomie. Dalsze korzystanie ze strony oznacza, że zgadzasz się na ich użycie.

Zgadzam się Polityka prywatności RODO

**UNIGASTRO**  
ul. Międzyńska 6c, 50-514 Wrocław  
tel.: 71 337 33 23, fax: 71 337 33 22  
sklep@unigastro.pl, www.unigastro.pl  
NIP: 8992874627, REGON: 385210210  
KRS: 0000819754, WRVI NS R.L.R.S

# KOCIOŁ PAROWY WKP.150.9

KOCIOŁ WARZELNY PAROWY WOLNOSTOJĄCY WKP.150.9



Za zgodność  
z oryginałem

**UNIGASTRO**

ul. Międzyleska 6c, 50-514 WROCLAW  
tel.: 71 337 33 23, fax: 71 337 33 22  
sklep@unigastro.pl, www.unigastro.pl  
NIP: 8992874627, REGON: 385292790  
KRS: 0000819754, WRM: NS RELKRS



Szczegóły produktu

Barbara Puć

Prezes Zarządu

Modele:		WKP.100.9	WKP.150.9	WKP.250.1	WKP.300.1	WKP.350.1
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm <sup>3</sup>	100	<b>150</b>	250	300	350
Średnica zbiornika warzelnego	mm	596	<b>596</b>	904	904	904
Średnica obudowy	mm	900	<b>900</b>	1195	1195	1195
Wymiary (długość x szerokość)	mm	1020 x 1035	<b>1020 x 1035</b>	1330 x 1340	1330 x 1340	1330 x 1340
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	<b>900 ± 20</b>	900 ± 20	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	470 ± 20	<b>290 ± 20</b>	445 ± 20	365 ± 20	285 ± 20
Moc grzewcza	kW	22,5	<b>28,5</b>	40	42	44
Zużycie pary	kg/h	20	<b>35</b>	60	65	70
Pojemność ogrzewacza	dm <sup>3</sup>	26,5	<b>32</b>	55,5	60	64,5
Ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,04*	<b>0,04*</b>	0,04*	0,04*	0,04*
Przyłącze pary	"	G 1" lub wąż Ø wew. 38 mm	<b>G 1" lub wąż Ø wew. 38 mm</b>	G 1¼" lub wąż Ø wew. 38 mm	G 1¼" lub wąż Ø wew. 38 mm	G 1¼" lub wąż Ø wew. 38 mm

Przyłącze instalacji kondensatu	"	G ½" lub wąż Ø wew. 12,5 mm	<b>G ½" lub wąż Ø wew. 12,5 mm</b>	G ½" lub wąż Ø wew. 12,5 mm	G ½" lub wąż Ø wew. 12,5 mm	G ½" lub wąż Ø wew. 12,5 mm
Przyłącze wody zimnej	"	R½"	<b>R½"</b>	R½"	R½"	R½"
Przyłącze wody ciepłej – opcja na zamówienie	"	R½"	<b>R½"</b>	R½"	R½"	R½"

Na zamówienie producent może wyposażyć kotły w armaturę bezpieczeństwa z zaworem nastawionym na ciśnienie otwarcia 0,05 MPa.

\* Eksploatacja kotła przy ciśnieniu roboczym 0,05 MPa spowoduje otwarcie zaworu bezpieczeństwa i ciągłe uwalnianie pary wodnej. Armatura bezpieczeństwa spełnia funkcję dodatkowego układu sygnalizacji ostrzegawczej i nie zabezpiecza kotła w przypadku zasilania go parą o parametrach innych niż podane w tablicy.

Przystosowane do zasilania parą technologiczną z zewnętrznej instalacji parowej

Zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej gat. 1.4301 (AISI 304)

Zawór parowy umożliwiający ciągłą regulację dopływu pary

Przyłącze oraz zawór wody zimnej w standardowym wykonaniu

Przyłącze oraz zawór wody ciepłej w opcji na zamówienie

Odwadniacz parowy w wykonaniu standardowym

Armatura bezpieczeństwa w opcji na zamówienie

Barbara Puć

Prezes Zarządu

**UNIGastro**  
sp. z o.o.

ul. Międzyzłeska 6c, 50-514 WROCLAW  
tel.: 71 337 33 73, fax: 71 337 33 22  
sklep@unigastro.pl, www.unigastro.pl  
NIP: 8907874627, REGON: 385292790  
KRS: 0000819754, WR.VI NS-REJ.KRS

Za zgodność  
z oryginałem