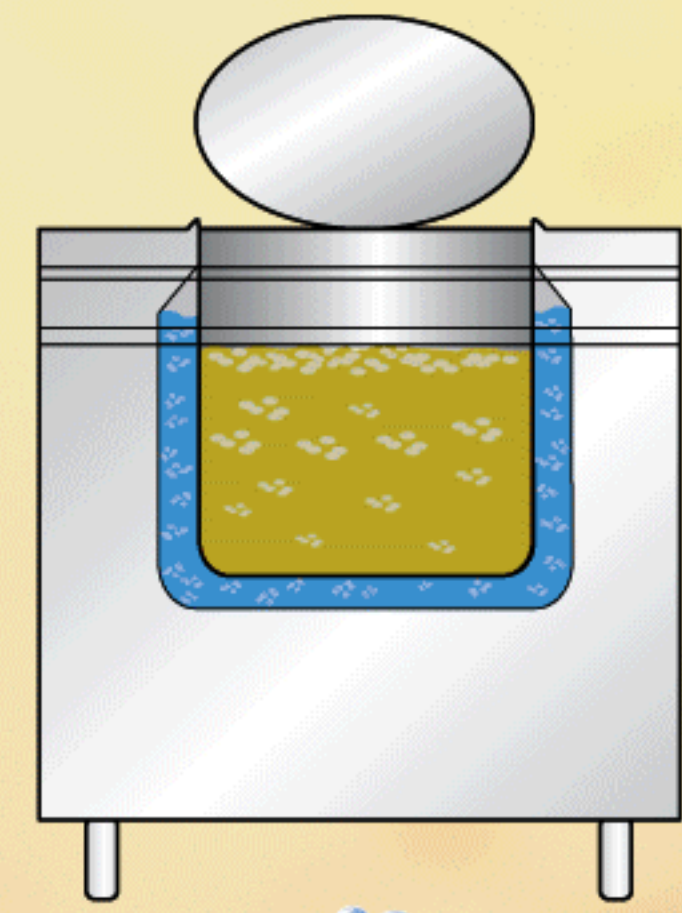
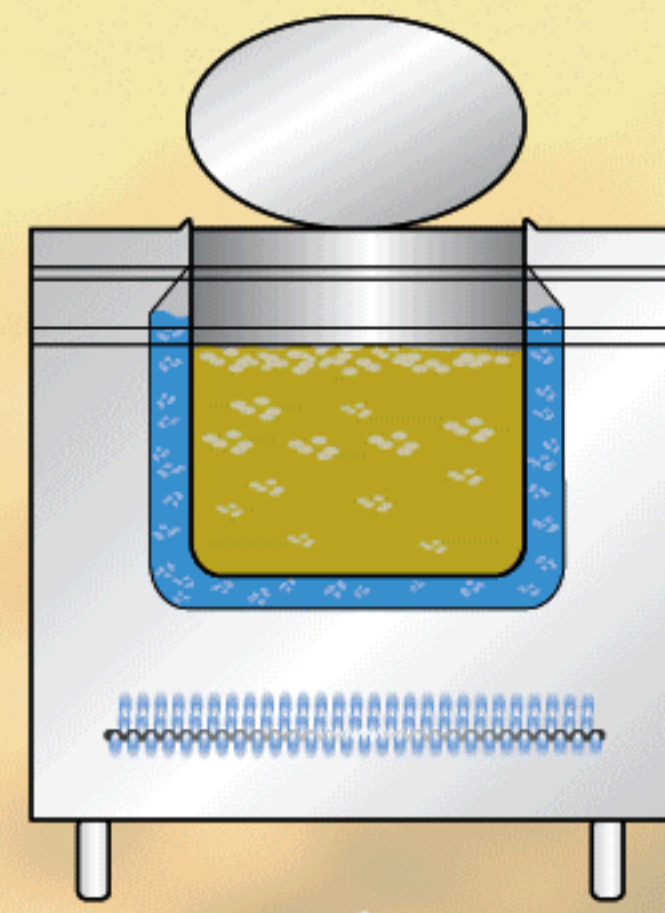


Technical Information | معلومات فنية

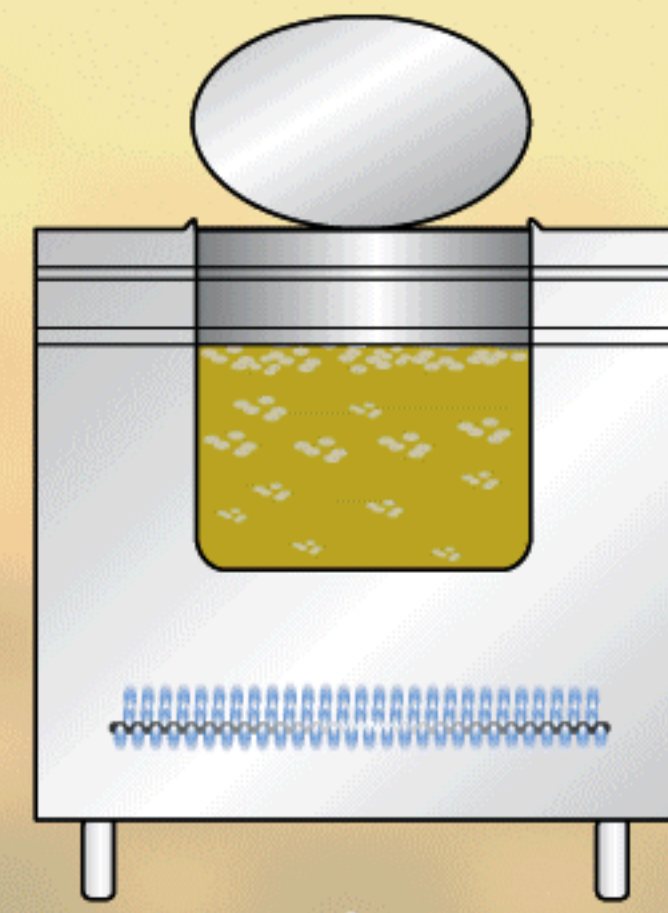
الرمز CODE	الأبعاد الخارجية (WxDxH cm)	نظام التسخين Heating System	السعة (لتر) Capacity (ltr.)	الطاقة المستخدمة Heat Input
BPABPA001	95x90x85	GAS (Direct)	150	24 kw
BPABPA002	95x90x85	GAS (Indirect)	150	24 kw
BPABPA003	95x90x85	STEAM	150	25 kg/h



تسخين
بواسطة البخار
Steam
Heated Pan



تسخين غاز
غير مباشر
Indirect
Heated Pan



تسخين
غاز مباشر
Direct
Heated Pan

أجهزة طبخ صناعية بأداء متميز HIGH PERFORMANCE COOKING EQUIPMENT



مؤسسة عابدين الصناعية
ABDIN INDUSTRIAL EST.



Series 900
Boiling Pans

PREMIUM QUALITY SINCE 1974



مؤسسة عابدين الصناعية
ABDIN INDUSTRIAL EST.

Head Office & Showroom
Bayader Wadi El-Sier, Industrial Str.
P.O.Box: 141399 – Amman 11814 – JORDAN
Tel.: 00962 (06) 5865536/7/8
Fax: 00962 (06) 5863707
E-mail: headoffice@abdin.com.jo
Website: www.abdin.com.jo

Plant
AL- Qastal Area, Airport Road.
P.O.Box: 141399 – Amman 11814 – JORDAN
Tel.: 00962 (06) 4711506/7
Fax: 00962 (06) 4711296
E-mail: plant@abdin.com.jo
Website: www.abdin.com.jo

Syria Branch
Housh Blass, Zone
Dera'a Highway - Damascus.
Tel.: 00963 (11) 6731323
Fax: 00963 (11) 6731322
E-mail: syria@abdin.com.jo
Website: www.abdin.com.jo



The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice للمصنع حق تعديل أي منتج دون إعلام مسبق



Series 900

Boiling Pans

PREMIUM QUALITY SINCE 1974



The Series 900 of cooking equipment is designed to meet the heavy duty cooking requirements, granting the highest values of reliability, safety, hygiene, power and flexibility. All built in high quality AISI 304 Stainless Steel.

إن هذه المجموعة من أجهزة الطبخ Series 900 مصممة لتناسب متطلبات الطهي الثقيلة، وهي تتمتع بأعلى قيم المتانة، الأمان، سهولة التنظيف، القوة والمرونة. وجميعها مصنوعة من أجود أنواع الستينلس ستيل AISI 304.



Main Construction Features:

- Outside structure is made of Stainless Steel 18/10 AISI 304.
- Cylindrical pan with double wall spring balanced lid.
- Pan joined to the top through a continuous weld with a molded anti-condensate channel, provided with front drainage hole. **A**
- All boiling pans are equipped with hot and cold water taps, as well as 2" drain valve in chrome-plated brass with heat resistant handle. **C D**
- Indirect heated models are equipped with safety pressure relief valve to control jacket pressure. **B**
- Gas models feature two independent sets of tubular Stainless Steel burners controlled by simmer valves. Each burner equipped with pilot flame, piezo ignition and a safety device to cut out gas in case of flame failure.

الميزات الأساسية :

- الهيكل الخارجي مصنوع من الستينلس ستيل AISI 304 18/10.
- شكل الطنجرة الداخلي دائري و مزود بغطاء مصنوع من طبقتين و مزود ايضا بمفصلة زنبركية تعمل على ثبات الغطاء عند فتحه.
- الطنجرة ملحومة بالكامل على الوجه العلوي، كما أن الوجه مزود بحواف من الأربع جهات لمنع تسرب السوائل. الوجه مزود بفتحة لتصريف السوائل. **A**
- طنانجر الغلي مزودة بحنفية للماء الساخن والبارد، كما أنها مزودة بمحيس خاص 2" مصنوع من النحاس الأصفر ومطلي بطبقة من الكروم ومزودة بيد مقاومة للحرارة. **C D**
- طنانجر الغلي التي تعمل بواسطة البخار أو الغاز بنظام التسخين الغير مباشر مزودة بجهاز أمان للضغط يقوم بالتخلص من ضغط البخار الزائد في حالة ارتفاع الضغط. **B**
- طنانجر الغلي التي تعمل بواسطة الغاز مزودة بمجموعتين منفصلتين من الحارقات المصنوعة من الستينلس ستيل والمزودة بصمام للتحكم باللهب. كل حارقة مزودة بقداحة وقطب إشعال وصمام أمان يعمل على فصل الغاز عند انقطاع اللهب.

Our range of boiling pans can be gas or steam heated. They are available in 150ltr. capacity. Gas models can be direct or indirect heating for delicate types of food.

طنانجر الغلي متوفرة بنظامين من التسخين، بواسطة الغاز أو البخار. وهي متوفرة بسعة 150 لتر. الطنانجر التي تعمل على الغاز متوفرة بنظام التسخين المباشر أو غير المباشر للأطعمة الحساسة.

