




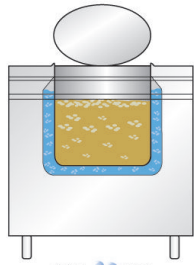


PREMIUM
QUALITY
SINCE
1974

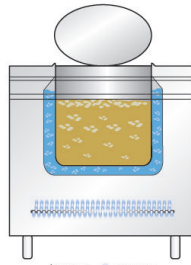
Boiling Pans

معلومات فنية
Technical Information

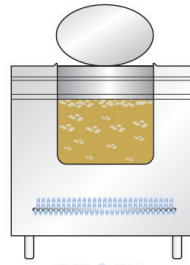
الرمز CODE	الأبعاد الخارجية External Dimensions (WxDxH) cm	نظام التسخين Heating System	السعة الحرارية Capacity (ltr.)	الطاقة المستهلكة Heat Input
 BPABPA90001	90x90x90	GAS (Direct)	150	24 kw
 BPABPA90002	90x90x90	GAS (Indirect)	150	24 kw
 BPABPA90003	90x90x90	STEAM	150	25 kg/h



تسخين
بوسيلة البخار
Steam
Heated Pan



تسخين غير
مباشر
Indirect
Heated Pan



تسخين
غاز مباشر
Direct
Heated Pan



Boiling Pans

High Performance Cooking Equipment

أجهزة طبخ صناعية بأداء متميز

 Series 900



عابدين الصناعية
ABDIN INDUSTRIAL

Head Office & Showroom
Bayader Wadi El-Sier, Industrial Str.
P.O. Box: 141399 - Amman 11814 - JORDAN
Tel.: 00962 (06) 5865396/7/9
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

Distributed by:

التصنيع من تعديل أي منتج دون إعلام مسبق



Series 900 Boiling Pans



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 with 2mm top thickness.

• 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.

إن هذه المجموعة من أجهزة الطبخ Series 900 مصممة لتتناسب متطلبات الطهي الثقيلة، وهي تتمتع بأعلى قيم المتانة، الأمان، سهولة التنظيف، القوة والمرونة، وجميعها مصنوعة من أجود أنواع الستانلس ستيل AISI 304 وبسمك 2 ملم للوحة العلوي.

• طناجر الغلي متوفرة لنظامين من التسخين بواسطة الغاز أو البخار. وهي متوفرة بسعة 150 لتر. الطناجر التي تعمل على الغاز متوفرة بنظام التسخين المباشر أو غير المباشر للأطبعمة الحساسة.



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.

المميزات الأساسية :

- الهيكل الخارجي مصنوع من الستانلس ستيل 18/10 AISI 304
- شكل الطنجرة الداخلي دائري و مزود بغطاء مصنوع من طبقتين ومزود أيضا بمفصلة زنبركية تعمل على ثبات الغطاء عند فتحه.
- الطنجرة ملحومة بالكامل على الوجه العلوي، كما أن الوجه مزود بحواف من الألياف لمتاح لتعمل على ثبات الغطاء عند فتحه لتصرف السوائل. **A**
- طناجر الغلي مزودة بغطية للماء الساخن والبارد، كما أنها مزودة بمحسس خاص 2" مصنوع من النحاس الأصفر ومطلي بطبقة من الكروم، ومزودة بيد مقاومة للحرارة. **C D**
- طناجر الغلي التي تعمل بواسطة البخار أو الغاز بنظام التسخين الغير مباشر مزودة بخيار أمان للضغط يقوم بالتنصلص من ضغط البخار الزائد في حالة ارتفاع الضغط. **B**
- طناجر الغلي التي تعمل بواسطة الغاز مزودة بمجموعتين منفصلتين من الحارقات المصنوعة من الستانلس ستيل والمزودة بصمام للتحكم باللهب، كل حارقة مزودة بغطاية وقطب إشعال وصمام أمان يعمل على فصل الغاز عند انقطاع اللهب.