

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE AUTOMATISCHE KIPPVORRICHTUNG

Bratpfanne mit selbsttragender Konstruktion aus CNS nach DIN 1.4301, Stärke des Oberteils 2 mm.
Kochwanne aus C.N.S nach DIN 1.4301, Stärke 20/10 mm, völlig abgerundeten Kanten, glanzpoliertes Finish.
Bodenplatte aus Bimetall, Stärke 12 mm (9 mm Fe510D + 3 mm C.N.S. nach DIN 1.4404). COOKING PRO-SYSTEM. Beheizung durch gepanzerte Heizkörper, im Becken integriert. Temperatur-Kontrolle durch Thermostat 60-300°C, Sicherheitsthermostat.
Automatisches Kippen der Bratpfanne. Vorbereitung für Fernüberwachung der Leistungsspitzen.



<i>Becken-Heben</i>	elektrisch	<i>Becken-Menge</i>	1
<i>Energieüberwachung</i>	Fernüberwachung der Leistungsspitzen	<i>Litern je Becken</i>	85
<i>Stärke des Blattes</i>	2 mm	<i>Versorgung</i>	Electricität

Funktionelle Merkmale

- Mehrzwecker Gerät geeignet für garen: Soßen, Schmorbraten, verrühren und Ölfilm-garen.
- Flüssigkeitsförderprofil im vorderen Bereich der Wanne für einen optimalen Betrieb des Verschüttens.
- Becken mit erhöhten Rändern tropft außen zu verhindern.
- Wasser-Füllung direkt im Becken durch stabile Taste an der Vorderseite des Gerätes.
- Abmessungen des Beckens 71x61x20,5 cm; nützlicher Inhalt des Beckens 55 lt, maximale 85 lt.
- COOKING-PRO System garantiert hohe Leistungen, außergewöhnliche Gleichförmigkeit des Garens, sofortige Wiedereinführung der Temperaturen für beständige Ergebnisse und Energieeinsparungen bis zu 20%. Widerstände sind in einem innovativen Mehrschichtmaterial integriert um einen schnellen Anstieg der Temperatur, eine hohe Effizienz der Wärmeübertragung, Temperaturstabilität und Energieeffizienz zu garantieren.
- Betriebstemperatur: 60-300°C.
- Kippen der Bratpfanne durch Getriebemotor.
- Spezifische nützliche Leistungsabgabe: 185 W/lt
- Ergonomische Knöpfe aus Metall mit Keramikfaserisolierung.
- Gummischutz unter den Knöpfen gegen Wasser-Eindringen.

Bau-Merkmale

- Arbeitsfläche aus C.N.S. nach DIN 1.4301 Stärke 20/10 mit Scotch Brite-Finish.
- Außenverkleidungen aus Edelstahl, oberes Stirnband mit Seitenverkleidungen aus C.N.S. nach DN 1.4301, Scotch Brite-Finish.
- Seitenbündige Verbindung der Oberteile sehr steif und sorgfältig um höchste Qualität und Hygiene zu garantieren.
- Bau-Wanne mit gerundeten Kanten und dichten Schweißungen; innere feingeschliffene Verarbeitung und gestraht am oberen Rand.
- Wärmestrahle Bodenplatte aus Compound 9 mm Eisen + 3 mm aus CNS nach DIN 1.4404.
- Professionelle Scharnier mit hoher Festigkeit, Einzelkörper, mit doppelter einstellbarer Federvorspannung.
- Wartung der inneren Komponenten erfordert nicht die Verlegung des Geräts

Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Detektion-Tempersensor mit doppelter Temperaturschwelle.
- CE-Zustimmungen in Bezug auf alle laufenden Richtlinien und Verordnungen.
- Das Produkt entspricht der EG-Verordnung 1935/2004 und Ministerialdekret 21/03/1973 (Materialien und Objekte die in Kontakt mit Nahrung bekommen).
- Bestätigung zur europäischen Norm EN 1672-2 Higienedesign
- Schutzart IPX5.

Extraausstattung

- Hoher Gas-Abzugskamin.



1N1BR3EA



Technische Daten

<i>Betriebsspannung</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Nettogewicht</i>	160 kg
<i>Bruttogewicht</i>	170 kg	<i>Elektro-Leistung</i>	10,2 kW
<i>Abmessungen</i>	80x92x75 cm	<i>Verpackung</i>	86x102x116 cm

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE AUTOMATISCHE KIPPVORRICHTUNG

Icon9000 prof.900 - 2 mm



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

09/02/2021