ANGELO PO

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE HANDKIPPVORRICHTUNG

Bratpfanne mit selbsttragender Konstruktion aus CNS nach DIN 1.4301, Stärke des Oberteils 2 mm. Tank aus C.N.S. nach DIN 1.4301, 20/10 Dicke, komplett abgerundet. Boden aus 10 mm dickem Stahl AISI 430. Nutzbehälterkapazität maximal 60 lt. Beheizung durch Heizkörper. Temperatur-Kontrolle durch Thermostat 60-300°C, Sicherheitsthermostat. Manuelles Kippen der Bratpfanne.







Becken-Heben	manuell	Becken-Menge	1
Energieüberwachung	Fernüberwachung der Leistungsspitzen	Gerätausführung	mit integriertem Unterbau
Litern je Becken	60	Stärke des Blattes	2 mm
Versorgung	Electrizität		

Funktionelle Merkmale

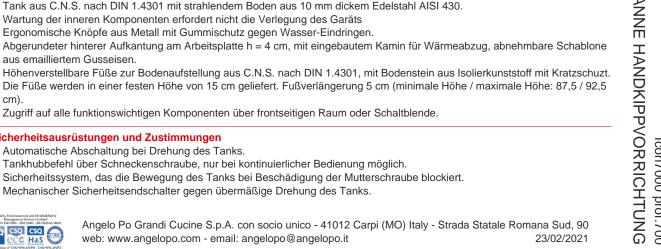
- Mehrzwecker Gerät geeignet für garen: Soßen, Schmorbraten, verrühren und Ölfilm-garen.
- Becken mit erhöhten Rändern tropft außen zu verhindern.
- Flüssigkeitsförderprofil im vorderen Bereich der Wanne für einen optimalen Betrieb des Verschüttens.
- Wasseraufnahme direkt in den Tank über einen instabilen Knopf an der Vorderseite der Maschine.
- Tankabmessungen (B x T x H) mm 710 x 410 x 205; Nutzbehälterkapazität 45 lt, maximal 60 lt.
- Gepanzertes Heizkörper aus Edelstahl AISI 309.
- EVEN-PRO garantiert hohe Gleichförmigkeit des Garens und Temperaturstabilität. Die Kochwiderstände sind in einen 5 mm Aluminium-Diffusor integriert um einen schnellen Anstieg der Temperatur, eine hohe Effizienz der Wärmeübertragung, Temperaturstabilität und Energieeffizienz zu garantieren.
- Betriebstemperatur: 60-300°C.
- Manuelles Kippen der Bratpfanne durch Betätigung des Handrads.
- Tankdeckel aus C.N.S nach DIN 1.4301; großer Griff, der auch in vertikaler Position leicht zu greifen ist; Professionelles hochfestes Scharnier aus einem einzigen Körper mit Rotationsverstellung.
- Vorbereitung für Fernüberwachung derLeistungsspitzen.
- Vorbereites Gerät auf Füßen; durch geeignete Zubehöre auf Träger.

Bau-Merkmale

- · Arbeitsfläche aus C.N.S. nach DIN 1.4301 Stärke 20/10 mit Scotch Brite-Finish.
- Schaltblende aus C.N.S. nach DIN 1.4301, 12/10 mm stark, mit Scotch Brite -Finish. Seitenwände aus C.N.S. nach DIN 1.4301, Rückseite aus Edelstahl.
- Tank mit großen Verbindungsradien und flüssigkeitsdichten Schweißnähten; Innen satiniert und am oberen Rand gestrahlt.
- Tank aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit strahlendem Boden aus 10 mm dickem Edelstahl AISI 430.
- Ergonomische Knöpfe aus Metall mit Gummischutz gegen Wasser-Eindringen.
- Abgerundeter hinterer Aufkantung am Arbeitsplatte h = 4 cm, mit eingebautem Kamin für Wärmeabzug, abnehmbare Schablone aus emailliertem Gusseisen.
- Die Füße werden in einer festen Höhe von 15 cm geliefert. Fußverlängerung 5 cm (minimale Höhe / maximale Höhe: 87,5 / 92,5

Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Automatische Abschaltung bei Drehung des Tanks.
- Sicherheitssystem, das die Bewegung des Tanks bei Beschädigung der Mutterschraube blockiert.
- Mechanischer Sicherheitsendschalter gegen übermäßige Drehung des Tanks.



1S1BR1E



- · Sicherheitsthermostat für Stromausfall bei Überhitzung.
- · Automatische Deaktivierung der Wasserversorgung über Magnetventil bei angehobenem Tank.
- · CE-Zustimmungen in Bezug auf alle laufenden Richtlinien und Verordnungen.
- · Bestätigung zur europäischen Norm EN 1672-2 Higienedesign
- Das Produkt entspricht der EG-Verordnung 1935/2004 und Ministerialdekret 21/03/1973 (Materialen und Objekte die in Kontakt mit Nahrung bekommen).
- · Schutzart IPX4.

Extraausstattung

· Wagen mit Becken; Räder.

Tech	nni	sc	he	Dat	ten
------	-----	----	----	-----	-----

Betriebspannung	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	Elektro-Leistung	9 kW
-----------------	-------------------------------	------------------	------

Abmessungen	80x72x90 cm	Verpackung	86x82x130 cm