

## GAS-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 Brenner. Temperatur-Kontrolle durch Thermostat 60-300°C. Manuelles Kippen der Bratpfanne.



Becken-Heben	manuell	Becken-Menge	1
Gerätausführung	mit integriertem Unterbau	Litern je Becken	60
Stärke des Blattes	2 mm	Versorgung	Gas

### 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.
- Besondere Brenner aus C.N.S. mit sechs Brennerstäben.
- Backofen-Brenner mit elektro-Zündung und manuelle Zündung möglich.
- 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.
- 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.
- Wartung der inneren Komponenten erfordert nicht die Verlegung des Geräts
- 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.
- Höhenverstellbare Füße zur Bodenaufstellung aus C.N.S. nach DIN 1.4301, mit Bodenreiniger aus Isolierkunststoff mit Kratzschutz. Die Füße werden in einer festen Höhe von 15 cm geliefert. Fußverlängerung 5 cm (minimale Höhe / maximale Höhe: 87,5 / 92,5 cm).
- Zugriff auf alle funktionswichtigen Komponenten über frontseitigen Raum oder Schaltblende.

### Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Sicherheitkontrolle für Gasbetrieb gewährleistet dank Thermostatventil, Zündflamme und Thermolement.
- Automatische Abschaltung bei Drehung des Tanks.
- Tankhubbefehl über Schneckenschraube, nur bei kontinuierlicher Bedienung möglich.
- Sicherheitssystem, das die Bewegung des Tanks bei Beschädigung der Mutterschraube blockiert.
- Mechanischer Sicherheitsendschalter gegen übermäßige Drehung des Tanks.
- 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 (Materialien und Objekte die in Kontakt mit Nahrung bekommen).
- Schutzart IPX4.

# 1S1BR1G



## Extraausstattung

- Wagen mit Becken; Räder.

## Technische Daten

<i>Betriebsspannung</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Nettogewicht</i>	145 kg
<i>Bruttogewicht</i>	160 kg	<i>Elektro-Leistung</i>	0,001 kW
<i>Gasleistung</i>	14 kW	<i>Abmessungen</i>	80x72x90 cm
<i>Verpackung</i>	86x82x130 cm		

GAS-KIPPBRATPFANNE HANDKIPPVORRICHTUNG  
Icon 7000 prof. 700



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

02/06/2021