

SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE MANUAL

Sartén con estructura autoportante de acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Cuba de acero AISI304 espesor 20/10 completamente redondeada. Fondo de acero AISI304 espesor 10 mm. SISTEMA COOKING PRO. Calentamiento por resistencias acorazadas integradas en la cuba. Control temperatura por termostato 60-300°C, termostato de seguridad. Elevación manual de la cuba. Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.



<i>Alimentación</i>	electricidad	<i>Cantidad cubas</i>	1
<i>Control Energia</i>	Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia	<i>Espesor encimera</i>	2 mm
<i>Lavantamiento cuba</i>	manual	<i>Litros cada cuba</i>	85

Características funcionales

- Máquina multiespecialista apta para cocer salsas, guisos, mantecados y cocciones con capa de aceite.
- Perfil de canalización de los líquidos hacia la parte frontal de la cuba para optimizar la operación de vaciado.
- Cuba con bordes elevados para evitar goteos en el exterior.
- Inmisión agua directamente en la cuba controlada por botón estable en la parte frontal de la máquina.
- Tamaño de la cuba 71x61x20,5 cm; capacidad útil cuba 55 lt; máxima 85 lt.
- COOKING-PRO garantiza grandes prestaciones, excepcional uniformidad de cocción, recuperación de la temperatura instantánea para obtener resultados continuos y un ahorro de energía de hasta el 20%. Las resistencias electricas están intagradas en un material innovador múltiestrato que asegura una rápida subita de la temperatura, una grande eficiencia en la transferencia de calor, estabilidad de la temperatura y eficiencia energética.
- Temperatura de ejercicio: 60-300°C.
- Elevación manual de la cuba con volante.
- Potencia específica útil: 185 W/lt
- Mandos ergonómicos de metal con aislamiento de fibra cerámica.
- Protección de goma debajo de los mandos contra las filtraciones de agua.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Paneles externos en acero inoxidable, consola con paneles laterales en acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Cuba de carpintería con ángulos de conexión más redondeados y soldaduras estancas; acabado satinado en el interior y acabado de chorro en el borde superior.
- Fondo radiante de la cuba en acero inox AISI 304 de 10 mm de espesor.
- Bisagra profesional de alta resistencia de un cuerpo unico con doble muelle de la precarga ajustable.
- El mantenimiento de los componentes internos no requiere mover el aparato.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Termostato de detección de doble limitador de temperatura.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- El producto es conforme al reglamento CE 1935/2004 y a la PM del 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos).
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- Grado de protección IPX5.

Accesorios en opción

- Chimenea de descarga humos alta.

Datos técnicos



1N1BR2E



<i>Voltaje</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50-60 Hz	<i>Peso neto</i>	160 kg
<i>Peso bruto</i>	170 kg	<i>Potencia electrica</i>	10,2 kW
<i>Dimensiones</i>	80x92x75 cm	<i>Embalaje</i>	102x86x116 cm

Icon9000 prof.900 - 2 mm
SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE MANUAL



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