

SAUTEUSE GAZ À RELEVAGE MANUEL

Sauteuse avec structure autoportante en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Cuve en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10e aux angles arrondis. Fond en acier inox AISI 304 épaisseur 10 mm. Chauffe par brûleur. Contrôle de la température par thermostat à double seuil de température 60-300°C. Relevage manuel de la cuve.



Alimentation	Gas	Épaisseur dessus	2 mm
Litres par cuve	125	Quantité cuve	1
Relevage cuve	manuel		

Caractéristiques fonctionnelles

- Appareil pluri-spécialiste pour cuisson des sauces, viandes braisées, risottos et recettes crémeuses, cuissons à filet d'huile
- Profil d'acheminement des liquides en façade pour une vidange optimale.
- Cuve avec bords relevés pour éviter gouttes à l'extérieur.
- Remplissage eau directement dans la cuve contrôlé par bouton stable sur le front de l'appareil.
- Dimensions cuve 111,5x61x20,5 cm; capacité utile de la cuve 95 lt, maximum 125 lt.
- Brûleurs spéciaux en acier inox à six rampes de flamme.
- Thermostat à double seuil de température pour éviter la surchauffe et le gaspillage d'énergie dans le processus d'atteindre la température sélectionnée.
- Brûleur du four avec allumage électronique par train d'étincelles, allumage manuel possible.
- Température de travail: 60-300°C.
- Relevage manuel de la cuve par volant à poignée rabattable.
- Puissance spécifique utile: 315 W/lt
- Poignées ergonomiques en métal avec isolation en fibre céramique.
- Protection en caoutchouc sous les poignées contre les infiltrations d'eau.
- Mitre de dégagement gaz brûlés étanche au liquide sur le dessus.

Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Panneaux extérieurs en acier inoxydable, bandeau supérieur avec panneaux latéraux en acier AISI 304, finition Scotch Brite.
- Juxtaposition bord à bord des éléments très rigide et précise qui garantit une qualité maximum et hygiène.
- Cuve de charpenterie avec élevés rayons de connection et soudures étanches; finition satinée à l'intérieur et sablée sur le bord supérieur.
- Fond de cuve en acier inox AISI 304, épaisseur 10 mm.
- Charnière professionnelle haute résistance d'un seul corps avec double ressort avec pré-charge réglable.
- La maintenance des composants internes ne nécessite pas le déplacement de l'appareil.

Dotations de sécurité et certifications

- Contrôle de sécurité fonctionnement gaz assuré par soupape thermostatique, veilleuse et thermocouple.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Materiaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygiénique.
- Degré de protection IPX5.

Accessoires en option

- Mitre de dégagement gaz brûlés haute.

Données techniques

Branchement électrique	230V 1N~ / 50Hz	Poids net	210 kg
------------------------	-----------------	-----------	--------



2N1BR2G



<i>Poids brut</i>	230 kg	<i>Puissance électrique</i>	0,001 kW
<i>Puissance gaz</i>	30 kW	<i>Dimensions</i>	120x92x75 cm
<i>Emballage</i>	125x102x118 cm		

SAUTEUSE GAZ À RELEVAGE MANUEL
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