

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE HANDKIPPVORRICHTUNG

Bratpfanne mit selbsttragender Konstruktion aus CNS nach DIN 1.4301, Stärke des Oberteils 2 mm. Becken aus C.N.S. nach DIN 1,4301 mit abgerundeten Kanten. Bodelplatte aus C.N.S. nach DIN 1,4301, Stärke 10 mm. COOKING PRO-SYSTEM. Beheizung durch gepanzerte Heizkörper, im Becken integriert. Temperatur-Kontrolle durch Thermostat 60-300°C, Sicherheitsthermostat. Manuelles Kippen der Bratpfanne. Vorbereitung für Fernüberwachung der Leistungsspitzen.



Becken-Heben	manuell	Becken-Menge	1
Energieüberwachung	Fernüberwachung der Leistungsspitzen	Litern je Becken	85
Stärke des Blattes	2 mm	Versorgung	Electrizität

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 Ergebnissen 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.
- Manuelles Kippen der Bratpfanne durch Betätigung des Handrads.
- Spezifische nützliche Leistungsabgabe: 185 W/lt
- Ergonomische Knöpfe aus Metall mit Keramikfaserisolierung.
- Gummischutz unter den Knöpfe 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 Schweißen; innere feingeschliffene Verarbeitung und gestraht am oberen Rand.
- Wärmestrahrende Bodenplatte aus CNS nach DIN 1.4301, Stärke 10 mm.
- Professionelle Scharnier mit heher Festigkeit, einzelkörper, mit doppelter einstellbarer Federvorspannung.
- Wartung der inneren Komponenten erfordert nicht die Verlegung des Garäts

Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Detektion-Temperatursensor 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 (Materialen und Objekte die in Kontakt mit Nahrung bekommen).
- Bestätigung zur europäischen Norm EN 1672-2 Higienedesign
- Schutzart IPX5.

Extraausstattung

- Hoher Gas-Abzugskamin.

Technische Daten



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

1N1BR2E



Betriebsspannung	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	Nettogewicht	160 kg
Bruttogewicht	170 kg	Elektro-Leistung	10,2 kW
Abmessungen	80x92x75 cm	Verpackung	102x86x116 cm

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE HANDKIPPVORRICHTUNG
Icon9000 prof.900 - 2 mm