

SARTÉN DE GAS VOLCABLE AUTOMÁTICO

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. Calentamiento por quemador. Control temperatura por termostato de doble limitador de temperatura 60-300°C. Elevación automática de la cuba.



Alimentación	Gas	Cantidad cubas	1
Espesor encimera	2 mm	Lavantamiento cuba	eléctrico
Litros cada cuba	125		

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 111,5x61x20,5 cm; capacidad útil cuba 95 lt; máxima 125 lt.
- Quemadores especiales en acero inox del con seis ramas de llama.
- Termostato de doble limitador de temperatura para evitar sobrecalentamientos y el desperdicio de energía alcanzando la temperatura seleccionada.
- Encendido electrónico por tren de chispas, encendido manual posible.
- Temperatura de ejercicio: 60-300°C.
- Elevación de la cuba controlada por un motorreductor.
- Potencia específica útil: 315 W/lt
- Mandos ergonómicos de metal con aislamiento de fibra cerámica.
- Protección de goma debajo de los mandos contra las filtraciones de agua.
- Chimenea de humos estanca sobre el plano.

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

- Control de seguridad funcionamiento gas asegurado por válvula termostática, piloto y termopar.
- 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

Voltaje	400V 3N~ / 230V 3~ / 50Hz	Peso neto	250 kg
---------	---------------------------	-----------	--------



2N1BR2GA



<i>Peso bruto</i>	260 kg	<i>Potencia electrica</i>	0,17 kW
<i>Potencia gas</i>	30 kW	<i>Dimensiones</i>	120x92x75 cm
<i>Embalaje</i>	125x102x116 cm		

SARTÉN DE GAS VOLCABLE AUTOMÁTICO
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