

POLYCUISEUR À EAU GAZ 1 CUVE 40 L

Polycuiseur à eau réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Cuve emboutie en acier inox AISI 316L, zone d'évacuation d'amidon par trop plein, paniers non fournis. Remplissage de la cuve par robinet positionné sur le dessus, gestion automatique du remplissage. Chauffe par brûleurs contrôlés par soupape de sûreté.



Alimentation	Gas	Épaisseur dessus	2 mm
Litres par cuve	40	Quantité cuve	1

Caractéristiques fonctionnelles

- Alimentation et remplissage de l'eau en 3 façons: remplissage en continu; remplissage automatique; remplissage en continu pour évacuation des amidons.
- Capacité cuve 40 lt
- Chauffe réglable de 6,5 à 14 kW chaque cuve.
- Puissance spécifique: 350 watt/litre
- Brûleur du four avec allumage électronique par train d'étincelles, allumage manuel possible.
- Implantation à travers accessoires sur demandes: sur pieds, sur structure pluri-éléments, en solution semi-suspendue.

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.
- Plan avec bords d'expansion embouti pour enlever les amidons.
- Cuve de cuisson en acier inox AISI 316L épaisseur 15/10 largement rayonnée pour un nettoyage simple; capacité 40 lt, dim 305 x 510 x 280 mm.
- Tablette frontale de dépose des paniers perforée en acier inox.
- Vidange vertical à travers de tuyau de 1" en acier inox AISI 304 avec robinet à bille facilement accessible dans le soubassement.
- Porte battante, ouverture vers droit, avec panneau sandwich, réalisée en acier inox AISI 304, poignée obtenue directement par emboutissage de la tôle, complètement nettoyable.
- 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.

Dotations de sécurité et certifications

- Panneau frontal à séparation de la zone chaude dans le compartiment au-dessous pour protéger l'opérateur.
- Contrôle de sécurité sur le fonctionnement gaz assuré par soupape thermostatique, veilleuse, thermocouple et thermostat de sécurité.
- 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.

Equipement de série

- Grille sur le fond pour support paniers en acier inox AISI 304 brillanté.
- Filtre pour intercepter les impuretés solides qui peuvent être présentes dans l'alimentation en eau à l'entrée.

Options et Accessoires

- Large choix de paniers en tôle micro-tiragée en acier AISI316L avec différentes capacités.

Données techniques



0N1CP1GH



<i>Branchement électrique</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Poids net</i>	40 kg
<i>Poids brut</i>	45 kg	<i>Puissance électrique</i>	0,001 kW
<i>Puissance gaz</i>	14 kW	<i>Dimensions</i>	40x92x75 cm
<i>Emballage</i>	43x92x116 cm		

POLYCUISEUR À EAU GAZ 1 CUVE 40 L
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

06/06/2023