

POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 1 CUVE 30 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. Gestion du remplissage de la cuve par manette sur le tableau de bord et d'un bec de distribution sur le dessus. Chauffe par résistance électrique dans la cuve. Pré-équipement pour raccordement à un optimiseur d'énergie.



Alimentation	électricité	Economiseur d'énergie	Prédisposition pour économiseur d'énergie
Épaisseur dessus	2 mm	Installation produit	avec soubassement
Litres par cuve	30	Quantité cuve	1

Caractéristiques fonctionnelles

- Gestion du remplissage de la cuve par manette sur le tableau de bord et d'un bec de distribution sur le dessus.
- Bec de remplissage d'eau à l'arrière de la cuve: achemine de manière dynamique les mousses de cuisson et les amidons vers la zone avant avec trop-plein, sans éclaboussures d'eau vers l'opérateur et risque de retour vers l'alimentation en eau.
- Grande surface frontale avec trou de vidange pour l'évacuation de l'amidon pour une élimination efficace et homogène des mousses de cuisson et une meilleure qualité gastronomique.
- Tablette frontale de dépose des paniers perforée en acier inox.
- Capacité cuve 30 lt.
- Chauffe réglable sur 3 positions: 9 - 6 - 3 kW chaque cuve.
- Chauffe par résistances blindées en Incoloy 800 insérées dans la cuve de cuisson.
- Configuration pour le contrôle à distance de l'économiseur d'énergie.
- Appareil pré-équipé pour installation sur pieds; à travers accessoires sur demandes en solution semi-suspendue.

Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Bandeau de commandes en acier inox AISI 304, épaisseur 12/10 mm, avec finition Scotch Brite. Panneaux latéraux en acier inox AISI 304, arrière en acier inox.
- Juxtaposition bord à bord des éléments très rigide et précise qui garantit une qualité maximum et hygiène.
- Dessus d'expansion avec encochement embouti.
- Cuve de cuisson en acier inox AISI 316L épaisseur 15/10 largement rayonnée pour un nettoyage simple; dimensions 305 x 335 x 290 mm, pour conteneurs GN 2/3 et sous-multiples.
- Tablette de support paniers sur le front, en acier inoxydable perforé.
- Vidange vertical dans le soubassement, à travers de robinet à bille de 1" commandé par poignée spéciale, facilement accessible.
- 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 protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Dossieret arrière rayonné sur le plan h = 4 cm.
- Pieds d'appui au sol en acier inox AISI 304 réglables, équipés de semelle inrayable en plastique isolante. Les pieds sont fournis à une hauteur fixe de 15 cm. Extension de pied 5 cm (hauteur minimum / hauteur maximum: 87,5 / 92,5 cm).
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal ou le bandeau de commandes.

Dotations de sécurité et certifications

- Panneau frontal à séparation de la zone chaude dans le compartiment au-dessous pour protéger l'opérateur.
- Thermostat de sécurité pour protéger les résistances et capteur de niveau d'eau.
- 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 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygénique.
- Le produit est conforme au règlement EN 1717 (Protection contre la pollution de l'eau potable et exigences générales pour les

0S1CP1EC



- dispositifs de prévention de la pollution de retour).
- Degré de protection IPX4.

Équipement de série

- Tablette de support paniers, en acier inoxydable AISI 304 perforé, positionnée sur le fond de la cuve.

Accessoires en option

- Couverture pour cuve; paniers en tôle micro-tiragée avec différentes capacités; roues.

Données techniques

Branchement électrique	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	Puissance électrique	9 kW
Dimensions	40x72x90 cm	Emballage	46x82x130 cm

POLYCUISSEUR À EAU ÉLECTRIQUE 1 CUVE 30 L
Icon 7000 prof. 700