

POLYCUISEUR À EAU GAZ 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 brûleurs contrôlés par soupape de sûreté.



Alimentation	Gaz	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 de 5,5 à 12 kW chaque cuve.
- Chauffe par brûleurs externes à la cuve.
- 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, avec cheminée intégrée pour l'évacuation de la chaleur, coiffée d'une grille de protection en fonte émaillée amovible.
- Allumage piézoélectrique.
- 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

- 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 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygiénique.
- Le produit est conforme au règlement EN 1717 (Protection contre la pollution de l'eau potable et exigences générales pour les dispositifs de prévention de la pollution de retour).

0S1CP1G



Equipement de série

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

Options et Accessoires

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

Données techniques

<i>Poids net</i>	48 kg	<i>Poids brut</i>	58 kg
<i>Puissance gaz</i>	12 kW	<i>Dimensions</i>	40x72x90 cm
<i>Emballage</i>	46x82x130 cm		

Icon7000 prof.700
POLYCUISEUR À EAU GAZ 1 CUVE 30 L