

SCALDAPATATE ELETTRICO



Scaldapatate realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano 30/10 di mm. Vasca stampata integrata al piano a tenuta, finitura satinata lucida, per contenitori GN 1/1 profondità max 160 mm. Capacità di carico max 4 kg (patatine fritte). Falso fondo per sgocciolamento olio in dotazione. Riscaldamento con lampada a infrarossi.

Scaldapatate realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano 30/10 di mm. Vasca stampata integrata al piano a tenuta con finitura satinata lucida. Per contenitori 1/1 GN o sottomultipli a profondità max 160 mm. Riscaldamento con lampada a infrarossi. Capacità di carico max 4 kg (patatine fritte). Falso fondo per sgocciolamento olio in dotazione.



Alimentazione

Elettricità

Spessore piano

3 mm

Caratteristiche funzionali

- Scaldapatate elettrico realizzato in acciaio inox AISI 304.
- Riscaldamento con lampada a infrarossi da 750°C, potenza 1 kW.
- Dimensioni della vasca: 305 x 510 mm, per contenitori GN 1/1 a profondità max 160 mm.
- Capacità di carico max 4 kg (patatine fritte).
- Consumi ottimizzabili dal regolatore di energia.
- Elevate le prestazioni e rendimenti in rapporto alle potenze impiegate.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 30/10 con finitura Scotch Brite atto a contenere il debordamento della condensazione del vapore.
- Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Vasca stampata integrata al piano a tenuta con finitura satinata lucida con ampi raggi di raccordo.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale e dal cruscotto.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- L'apparecchio anche se utilizzato a secco rimane conforme alla direttiva macchine.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Grado di protezione IPX5.
- Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA.

Dotazioni di serie

- Falso fondo per sgocciolamento olio in dotazione.

Dati tecnici

Voltaggio	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	Peso netto	20 kg
Peso lordo	25 kg	Potenza elettrica	1 kW
Dimensioni	40x92x25 cm	Imballo	47x102x68 cm