

## PENTOLA GAS RISCALDAMENTO INDIRETTO 270 L

Pentola realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano 20/10 di mm. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 316. Riscaldamento tramite batteria di bruciatori comandata da rubinetto valvolato, spia pilota e termocoppia. Generazione di vapore a bassa pressione all'interno dell'intercapedine. Coperchio incernierato posteriormente e bilanciato.



Alimentazione	Gas	Litri per vasca	270
Nr. Vasche	1	Spessore piano	2 mm

### Caratteristiche funzionali

- Pentola rettangolare con riscaldamento indiretto con vapore a bassa pressione, generato all'interno dell'intercapedine di capacità massima lt 285. Capacità a 50 mm dal bordo 255 lt.
- Controllo visivo pressione intercapedine tramite manometro; valvola di controllo di massima pressione intercapedine (0,45 bar); valvola di controllo depressione intercapedine (0,025 bar).
- n. 1 batteria di bruciatori con potenza regolabile da 20 a 44 kW.
- Rubinetti manuali di carico acqua calda e fredda con becco erogatore snodabile per il riempimento e lavaggio del recipiente di cottura.
- Rubinettoni di scarico da 2" in ottone cromato con maniglia atermica e tubo di scarico da 5mm di spessore in acciaio inox AISI 316; scarico totale della vasca senza ristagni.

### Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Pannelli esterni in acciaio inox, cruscotto con pannelli laterali in acciaio AISI 304, finitura Scotch Brite.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Piano con invaso profondità 10 mm per la raccolta liquidi e condensa con scarico convogliato.
- Vasca con ampi raggi di raccordo, saldata a tenuta all'invaso di piano e fondo piano e inclinato per il deflusso dei liquidi in acciaio inox AISI 316 spessore 30/10.
- Dimensione della vasca: cm 110 x 55 x 48 h.
- Intercapedine in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10.
- Capacità intercapedine 34 lt.
- Coperchio incernierato posteriormente in acciaio AISI 304 facilmente pulibile, bordato con scarico delle condense in recipiente in posizione chiuso, sull'invaso in posizione aperto; cerniere e struttura coperchio Heavy Duty.
- Accensione elettronica a treno di scintille e possibilità di accensione manuale.
- Manopole ergonomiche in metallo con isolamento in fibra di ceramica. Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.
- Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale e dal cruscotto.
- Installazione a terra e con appositi accessori su telaio pluri-modulo.

### Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Controllo di sicurezza funzionamento a gas assicurato da rubinetto valvolato, spia pilota e termocoppia.
- Dispositivo di sicurezza contro il funzionamento a secco dell'intercapedine.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- 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.
- Grado di protezione IPX4.

### Dati tecnici

Voltaggio	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	Peso netto	310 kg
-----------	----------------------	------------	--------



# 14N1PI3G



<i>Peso lordo</i>	360 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,001 kW
<i>Potenza gas</i>	44 kW	<i>Dimensioni</i>	140x92x90 cm
<i>Imballo</i>	154x114x125 cm		

PENTOLA GAS RISCALDAMENTO INDIRETTO 270 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](http://www.angelopo.com) - email: [angelopo@angelopo.it](mailto:angelopo@angelopo.it)

09/02/2021