

BRASIERA ELETTRICA RIBALTAMENTO MANUALE

Brasiera realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano 20/10 di mm. Vasca in AISI 304 spessore 20/10, completamente raggiata. Fondo in acciaio AISI 304 spessore 10 mm. SISTEMA COOKING PRO. Riscaldamento tramite resistenze corazzate integrate alla vasca. Controllo temperatura con termostato 60-300°C, termostato di sicurezza. Ribaltamento vasca manuale. Predisposizione per il controllo remoto del taglio di picco.



Alimentazione	Elettricità	Controllo Energia	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza
Litri per vasca	85	Nr. Vasche	1
Sollevamento vasca	manuale	Spessore piano	2 mm

Caratteristiche funzionali

- Macchina plurispecialistica adatta a cuocere: sughi, brasati, mantecati e cotture a velo d'olio.
- Profilo di convogliamento dei liquidi nella zona frontale della vasca per un'ottimale operazione di sversamento.
- Vasca con bordi rialzati per evitare gocciolamenti all'esterno.
- Immissione acqua direttamente in vasca comandata da pulsante stabile sul fronte macchina.
- Vasca di dimensioni 71x61x20,5 cm; capacità utile vasca 55 lt, massima 85 lt.
- COOKING-PRO garantisce elevate prestazioni, eccezionale uniformità di cottura, recupero di temperatura immediato per risultati costanti e risparmio energetico fino al 20%. Le resistenze di cottura sono integrate all'interno di un innovativo materiale multistrato che garantisce una veloce salita in temperatura, un'elevata efficienza nel trasferimento del calore, stabilità delle temperature ed efficienza energetica.
- Temperatura di lavoro: 60-300°C.
- Ribaltamento vasca manuale tramite volantino di manovra.
- Potenza specifica utile: 185 W/lt
- Manopole ergonomiche in metallo con isolamento in fibra di ceramica.
- Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.

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.
- Vasca di carpenteria con raggiature di raccordo elevate e saldature a tenuta; finitura satinata all'interno e pallinata sul bordo superiore.
- Fondo radiante della vasca in acciaio inox AISI 304 spessore 10 mm.
- Cerniera professionale ad alta resistenza a corpo unico con doppia molla a precarico regolabile.
- La manutenzione sui componenti interni non richiede lo spostamento della macchina.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Termostato a doppia soglia di rilevazione.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- 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).
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Grado di protezione IPX5.

Optional

- Camino scarico fumi alto.

Dati tecnici



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

09/02/2021

1N1BR2E



<i>Voltaggio</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Peso netto</i>	160 kg
<i>Peso lordo</i>	170 kg	<i>Potenza elettrica</i>	10,2 kW
<i>Dimensioni</i>	80x92x75 cm	<i>Imballo</i>	102x86x116 cm

BRASIERA ELETTRICA RIBALTAMENTO MANUALE

Icon9000 prof.900 - 2 mm