

BRASIERA ELETTRICA VASCA FISSA

Brasiera realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano 20/10 di mm. Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, completamente raggiata, finitura lucida. Fondo radiante in Compound spessore 12 mm (9 mm Fe510D + 3 mm AISI316L). Riscaldamento tramite resistenze corazzate integrate alla vasca. Controllo temperatura con termostato 60-300°C, termostato di sicurezza. Predisposizione per il controllo remoto del taglio di picco.



Controllo Energia	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza	Litri per vasca	35
Nr. Vasche	1	Spessore piano	2 mm

Caratteristiche funzionali

- Macchina multifunzione adatta alla cottura a contatto, in umido e per la frittura leggera.
- Vasca raggiata su tutto il perimetro interno per facilitare pulizia e svuotamento.
- Foro diam. 5 cm su fondo vasca con tubo di scarico fino a bacinella rimovibile. Scarico chiuso con tappo in teflon.
- Vasca di dimensioni 63x51x7 cm; capacità utile vasca 20 lt, massima 35 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.
- Potenza specifica utile: 500 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.
- Fondo radiante della vasca in compound: 9 mm ferro + 3 mm acciaio inox AISI 316.
- 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.

Dati tecnici

Voltaggio	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	Peso netto	140 kg
Peso lordo	150 kg	Potenza elettrica	10 kW
Dimensioni	80x92x75 cm	Imballo	86x102x116 cm

BRASIERA ELETTRICA VASCA FISSA

Icon9000 prof.900 - 2 mm