

BRASIERA ELETTRICA RIBALTAMENTO MANUALE

Brasiera realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano 20/10 di mm. Vasca in acciaio AISI 304 spessore 20/10, completamente raggiata. Fondo in acciaio AISI 430 spessore 10 mm. Capacità massima: 60 litri. Riscaldamento tramite resistenze. Controllo temperatura con termostato 60-300°C, termostato di sicurezza. Ribaltamento vasca manuale.



<i>Alimentazione</i>	Elettricità	<i>Controllo Energia</i>	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza
<i>Installazione prodotto</i>	con vano integrato	<i>Litri per vasca</i>	60
<i>Nr. Vasche</i>	1	<i>Sollevamento vasca</i>	manuale
<i>Spessore piano</i>	2 mm		

Caratteristiche funzionali

- Macchina plurispecialistica adatta a cuocere: sughi, brasati, mantecati e cotture a velo d'olio.
- Vasca con bordi rialzati per evitare gocciolamenti all'esterno.
- Profilo di convogliamento dei liquidi nella zona frontale della vasca per un'ottimale operazione di sversamento.
- Immissione acqua direttamente in vasca comandata da pulsante instabile sul fronte macchina.
- Dimensioni vasca (L x P x H) mm 710 x 410 x 205; capacità utile vasca 45 lt, massima 60 lt.
- Resistenza corazzata realizzata in acciaio inox AISI 309.
- EVEN-PRO garantisce elevata uniformità di cottura e stabilità delle temperature. Le resistenze di cottura sono integrate con diffusore di alluminio di 5 mm 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.
- Coperchio vasca in acciaio inox AISI 304; grande maniglia di facile presa anche in posizione verticale; cerniera professionale ad alta resistenza realizzata a corpo unico con regolazione della rotazione.
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di picco di potenza.
- Apparecchio predisposto per installazione a terra su piedi; con appositi accessori su trave a sbalzo.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Cruscotto in acciaio inox AISI 304, spessore 12/10 mm, con finitura Scotch Brite. Pannelli laterali in acciaio inox AISI 304, retro in acciaio inox.
- Vasca con ampie raggiature di raccordo e saldature a tenuta di liquidi; finitura satinata all'interno e pallinata sul bordo superiore.
- Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con fondo radiante in acciaio inox AISI 430 spessore 10 mm.
- La manutenzione sui componenti interni non richiede lo spostamento della macchina.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Alzatina posteriore raggiata sul piano h = 4 cm, con camino incorporato per lo scarico calore, mascherina in ghisa smaltata asportabile.
- Piedi di appoggio a pavimento, regolabili, in acciaio inox AISI 304, suola antigraffio in materiale isolante plastico. I piedi vengono forniti ad una altezza fissa di 15 cm. Estensione del piede 5 cm (altezza minima / altezza massima: 87,5/92,5 cm).
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale o dal cruscotto.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Spegnimento automatico in caso di rotazione vasca.
- Comando di sollevamento vasca tramite vite senza fine, possibile solo con comando continuato dell'operatore.
- Sistema di sicurezza che blocca il movimento della vasca in caso di danneggiamento della madre vite.
- Finecorsa meccanico di sicurezza per impedire la rotazione eccessiva della vasca.
- Termostato di sicurezza per taglio di potenza in caso di sovratemperatura.
- Disattivazione automatica dell'erogazione acqua tramite elettrovalvola in caso di vasca sollevata.



1S1BR1E



- 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.

Optional

- Carrello con bacinella; ruote.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Potenza elettrica</i>	9 kW
<i>Dimensioni</i>	80x72x90 cm	<i>Imballo</i>	86x82x130 cm