

BRASIERA GAS 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 bruciatore. Controllo temperatura con termostato 60-300°C. Ribaltamento vasca manuale.



Alimentazione	Gas	Installazione prodotto	con vano integrato
Litri per vasca	60	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.
- 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.
- Bruciatori speciali in acciaio inox a sei rami di fiamma.
- Accensione elettrica a treno di scintille con possibilità di accensione manuale.
- 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.
- 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

- Controllo di sicurezza funzionamento a gas assicurato da valvola termostatica, spia pilota e termocoppia.
- 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 madrevite.
- Finecorsa meccanico di sicurezza per impedire la rotazione eccessiva della vasca.
- Disattivazione automatica dell'erogazione acqua tramite elettrovalvola in caso di vasca sollevata.
- 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.

1S1BR1G



Optional

- Carrello con bacinella; ruote.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	145 kg
<i>Peso lordo</i>	160 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,001 kW
<i>Potenza gas</i>	14 kW	<i>Dimensioni</i>	80x72x90 cm
<i>Imballo</i>	86x82x130 cm		