

BRASIERA GAS RIBALTAMENTO MANUALE

Brasiera realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano 30/10 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 bruciatore. Controllo temperatura con termostato 60-300°C a doppia soglia. Ribaltamento vasca manuale.



Alimentazione	Gas	Litri per vasca	85
Nr. Vasche	1	Sollevamento vasca	manuale
Spessore piano	3 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.
- Foro diam. 5 cm su fondo vasca con tubo di scarico fino a bacinella rimovibile. Scarico chiuso con tappo in teflon.
- 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.
- Vasca di dimensioni 71x61x20,5 cm; capacità utile vasca 55 lt, massima 85 lt.
- Bruciatori speciali in acciaio inox a sei rami di fiamma.
- Termostato a doppia soglia per evitare sovrattemperature e sprechi di potenza in fase di raggiungimento della temperatura impostata.
- Accensione elettronica a treno di scintille con possibilità di accensione manuale.
- Temperatura di lavoro: 60-300°C.
- Ribaltamento vasca manuale tramite volantino di manovra.
- Potenza specifica utile: 360 W/lt
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.
- Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 30/10 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 compound: 9 mm ferro + 3 mm acciaio inox AISI 316.
- 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

- Controllo di sicurezza funzionamento a gas assicurato da valvola termostatica, spia pilota e termocoppia.
- 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



1T1BR3G



<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	160 kg
<i>Peso lordo</i>	170 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,05 kW
<i>Potenza gas</i>	20 kW	<i>Dimensioni</i>	80x92x75 cm
<i>Imballo</i>	86x102x116 cm		