

PENTOLA GAS RISCALDAMENTO INDIRETTO 140 L

Pentola realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano 30/10 di mm. Recipiente di cottura con fondo in acciaio inox AISI 316L e pareti in acciaio inox AISI 304. Riscaldamento tramite due bruciatori indipendenti comandati da rubinetti valvolati, spia pilota e termocoppia. Generazione di vapore a bassa pressione all'interno dell'intercapedine. Coperchio incernierato posteriormente e bilanciato.



<i>Alimentazione</i>	Gas	<i>Litri per vasca</i>	145
<i>Nr. Vasche</i>	1	<i>Spessore piano</i>	3 mm

Caratteristiche funzionali

- Pentola cilindrica diametro 60 cm con riscaldamento indiretto con vapore a bassa pressione, generato all'interno dell'intercapedine di capacità massima 140 lt.
- Rubinetti manuali di carico acqua calda e fredda con becco erogatore snodabile per il riempimento e lavaggio del recipiente di cottura e dell'intercapedine.
- Rubinetto di scarico da 2" in ottone cromato con maniglia atermica e montaggio con innesto a baionetta e tubo di scarico da 5mm di spessore in acciaio inox AISI 316; scarico totale della vasca senza ristagni.

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.
- Piano con invaso profondità 5 mm per la raccolta liquidi e condensa con scarico convogliato.
- Vasca stampata, con ampi raggi di raccordo, saldata a tenuta all'invaso di piano, in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 e fondo stampato, piano e inclinato per il deflusso dei liquidi in acciaio inox AISI 316L spessore 20/10.
- Dimensione della vasca: diametro cm 59,5, altezza cm 54.
- Intercapedine in acciaio inox AISI 304 spessore 30/10 e fondo stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 30/10. Capacità intercapedine 15 lt.
- Coperchio incernierato posteriormente in acciaio AISI 304 facilmente pulibile, bordato con scarico delle condense in recipiente in posizione chiuso, sull'invaso in posizione aperto; cerniere e struttura coperchio Heavy Duty.
- Accensione elettronica a treno di scintille e possibilità di accensione manuale.
- 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.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale e dal cruscotto.
- Installazione con appositi accessori: a terra su piedi, su telaio pluri-modulo, su trave a sbalzo.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Controllo di sicurezza funzionamento a gas assicurato da valvola termostatica, spia pilota e termocoppia.
- Dispositivo di sicurezza contro il funzionamento a secco dell'intercapedine.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Grado di protezione IPX5.

Optional

- Colapasta inox 2 settori per recipienti da lt.150. CPX152

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<i>Peso netto</i>	150 kg
<i>Peso lordo</i>	160 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,001 kW



1T1PI2G



Potenza gas

24 kW

Dimensioni

80x92x75 cm

Imballo

102x87x118 cm

PENTOLA GAS RISCALDAMENTO INDIRETTO 140 L
Icon9000 prof.900 - 3 mm



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

31/01/2021