

BRASIERA ELETTRICA RIBALTAMENTO AUTOMATICO

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). SISTEMA COOKING PRO. Riscaldamento tramite resistenze corazzate integrate alla vasca. Controllo temperatura con termostato 60-300°C, termostato di sicurezza. Ribaltamento vasca automatico. Predisposizione per il controllo remoto del taglio di picco.



Alimentazione	Elettricità	Controllo Energia	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza
Litri per vasca	125	Nr. Vasche	1
Sollevarmento vasca	elettrico	Spessore piano	2 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.
- Vasca con bordi rialzati per evitare gocciolamenti all'esterno.
- Immissione acqua direttamente in vasca comandata da pulsante stabile sul fronte macchina.
- Vasca di dimensioni 111,5x61x20,5 cm; capacità utile vasca 95 lt, massima 125 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.
- Ribaltamento vasca motorizzato.
- Potenza specifica utile: 160 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.
- 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

- 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.

Optional

- Camino scarico fumi alto.

2N1BR3EA



Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<i>Peso netto</i>	250 kg
<i>Peso lordo</i>	265 kg	<i>Potenza elettrica</i>	15,3 kW
<i>Dimensioni</i>	120x92x75 cm	<i>Imballo</i>	125x102x116 cm

BRASIERA ELETTRICA RIBALTAMENTO AUTOMATICO
Icon9000 prof.900 - 2 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

09/12/2022