

BRASIERA GAS 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). Riscaldamento tramite bruciatore. Controllo temperatura con termostato 60-300°C a doppia soglia. Ribaltamento vasca automatico.



Alimentazione	Gas	Litri per vasca	125
Nr. Vasche	1	Sollevamento 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.
- 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 motorizzato.
- Potenza specifica utile: 315 W/lt
- Manopole ergonomiche in metallo con isolamento in fibra di ceramica.
- 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 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

- 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.

Optional

- Camino scarico fumi alto.

Dati tecnici

Voltaggio	400V 3N~ / 230V 3~ / 50Hz	Peso netto	250 kg
-----------	---------------------------	------------	--------



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

09/02/2021

2N1BR3GA



Peso lordo	260 kg	Potenza elettrica	0,17 kW
Potenza gas	30 kW	Dimensioni	120x92x75 cm
Imballo	125x102x116 cm		

BRASIERA GAS RIBALTAMENTO AUTOMATICO

Icon9000 prof.900 - 2 mm