

## Cucine ad alta produttività Brasiera automatica a gas con mescolatore - 90 lt

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



Cucine ad alta produttività

Brasiera automatica a gas con mescolatore -  
90 lt**291156 (IBRSG12SS)**Brasiera automatica a gas  
con mescolatore - capacità  
utile 90 litri

### Descrizione

#### Articolo N°

Costruzione in acciaio inox AISI 304 con piano spessore 3 mm. Pareti vasca spessore 2 mm e fondo termodiffusore spessore 18 mm. Pale del mescolatore in acciaio armonico e teflon.

Coperchio incernierato e bilanciato.

Sistema di mescolamento continuo a velocità regolabile con possibilità di inversione del moto (continuo o alternato).

Pannello comandi a 24 V. provvisto di regolatore elettronico digitale per la temperatura, temporizzatore elettronico analogico con display, controllo ribaltamento e ritorno della vasca e regolatore velocità di mescolamento.

Dispositivo di arresto dell'energia durante il ribaltamento della vasca.

Blocco di sicurezza per evitare il ribaltamento a coperchio chiuso.

Erogatore acqua calda e fredda.

Regolazione della temperatura da 120 a 220° C.

Predisposizione per sistema HACCP integrato.

Grado di protezione all'acqua IPX5.

Capacità vasca: 100 litri. Capacità utile: 90 litri.

### Caratteristiche e benefici

- Pannello di controllo con regolatore elettronico della temperatura, timer elettronico, comando a pulsante per il ribaltamento e ritorno della vasca, selettore di caricamento acqua e regolatore di velocità del mescolatore.
- Mescolamento, ribaltamento e ritorno della vasca azionati da un dispositivo oleodinamico a garanzia di una completa automazione delle operazioni.
- Dispositivo di caricamento manuale dell'acqua.
- Un dispositivo di sicurezza spegne l'alimentazione durante il ribaltamento della vasca.
- Il riscaldamento avviene per irraggiamento.
- Mescolatore con velocità regolabile e inversione del senso di rotazione.
- Coperchio bilanciato con apertura laterale.
- Riscaldamento con regolazione simmomatica e timer digitale.
- Mescolatore progettato in modo che la brasiera possa funzionare anche quando il coperchio è aperto.
- Comandi ad incasso, per una maggior protezione.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- In conformità dei principali enti di certificazione internazionali e marchio CE.
- Predisposto per il collegamento al sistema di controllo integrato HACCP.

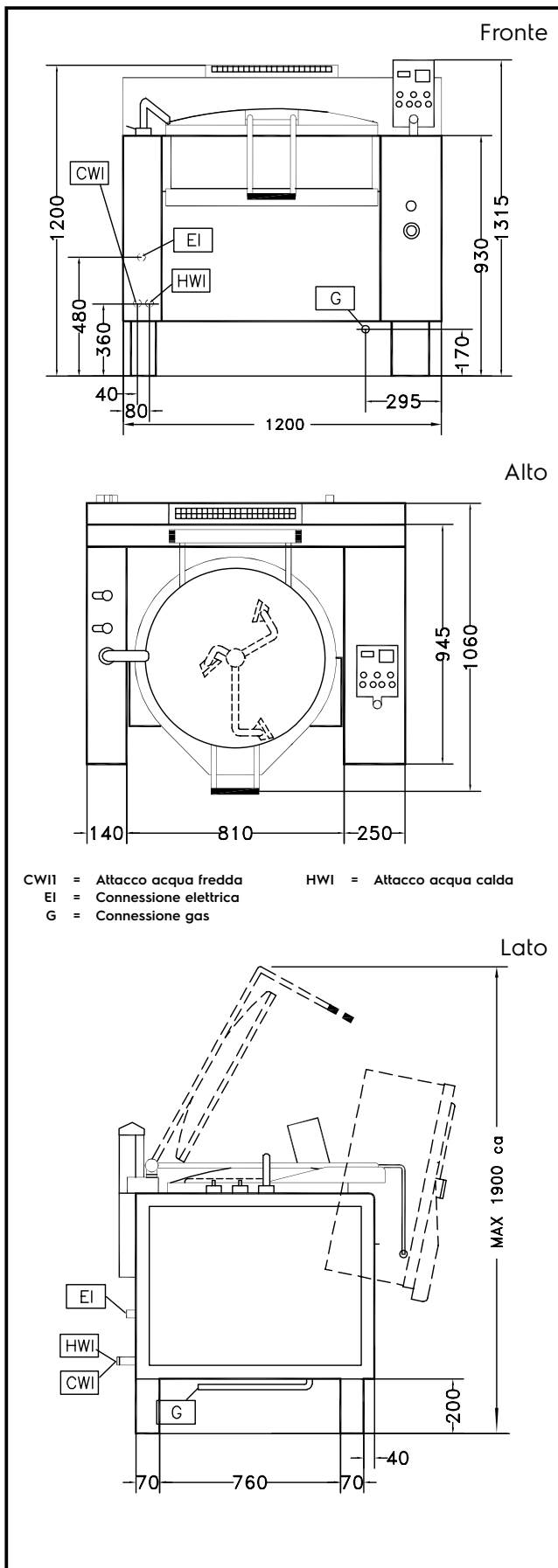
### Costruzione

- La macchina può essere posizionata a muro.
- Vasca in acciaio inox AISI 304 e fondo di 18 mm di spessore.
- Pannelli esterni in acciaio inox AISI 304.
- Camera di combustione e motore mescolatore integrati con la vasca.
- Dotato di valvola elettronica per il controllo della fiamma e accensione automatica.
- Il bruciatore atmosferico fornisce un'eccellente distribuzione del calore.
- Mescolatore dotato di bracci in acciaio armonico e lame in teflon per una maggiore durata e efficacia nel raschiamento del fondo.

### Accessori opzionali

- Carrello con vasca estraibile e sollevabile PNC 922403  
□

Approvazione: \_\_\_\_\_



### Elettrico

Tensione di alimentazione:	291156 (IBRSG12SS)	400 V/3N ph/50 Hz
Potenza installata		0.8 kW

### Informazioni chiave

Temperatura MIN:	120 °C
Temperatura MAX:	220 °C
Dimensioni esterne, altezza:	1000 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1020 mm
Peso netto:	412 kg
Capacità netta contenitore:	90 lt
Meccanismo di inclinazione	Automatico