

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

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



291200 (BRG100)

Brasiera automatica ribaltabile  
a gas con mescolatore, vasca  
da 100 litri, capacità utile 90  
litri

### Descrizione

#### Articolo N°

Costruzione completamente in acciaio inox 1304 AISI.  
Spessore struttura portante 30/10, pareti vasca 20/10, fondo  
termoconduttore 18 mm.  
Coperchio autoportante e bilanciato fissato su cerniere in acciaio inox.  
Sistema di mescolamento continuo a velocità regolabile con possibilità  
di inversione del moto azionato da centralina oleodinamica.  
Mescolatore dotato di pale in acciaio armonico e teflon.  
Ribaltamento e ritorno della vasca mediante sistema oleodinamico  
con dispositivo di sicurezza.  
Comandi incavati nel cruscotto.  
Riscaldamento a gas mediante speciali bruciatori.  
Temperatura di funzionamento 120/220 °C.  
Capacità vasca: 100 lt. nominali, 90 lt. effettivi.

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

### 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 simmostatica 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.

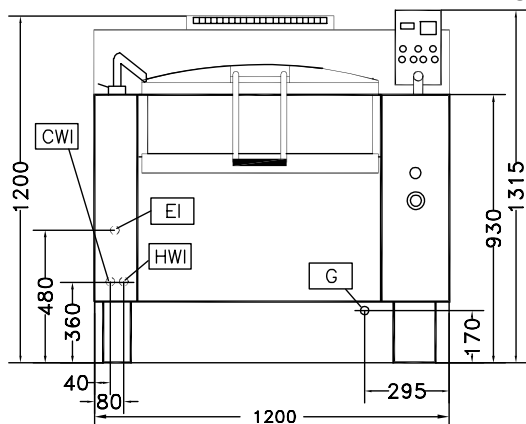
### Costruzione

- 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.

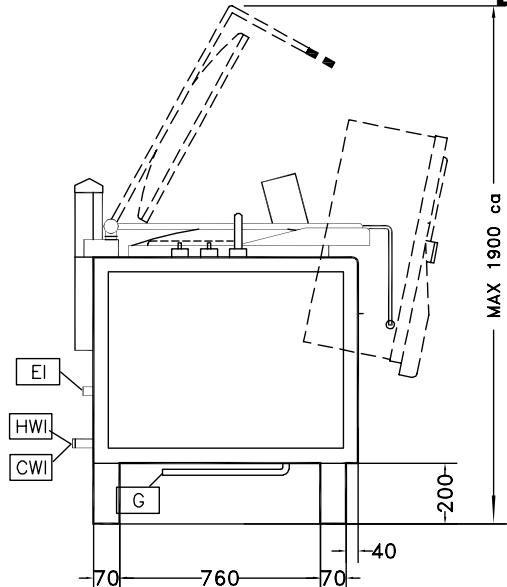
### Accessori opzionali

- Carrello con vasca estraibile e sollevabile  PNC 922403

**Fronte**



**Lato**

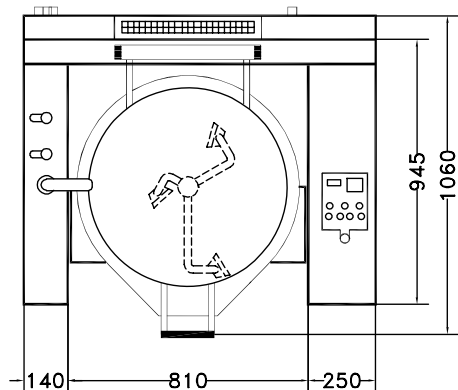


**CWI1** = Attacco acqua fredda      **HWI** = Attacco acqua calda

**EI** = Connessione elettrica

**G** = Connessione gas

**Alto**



**Elettrico**

Tensione di alimentazione:

291200 (BRG100)      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

Capacità netta contenitore:      90 lt

Meccanismo di inclinazione      Automatico