

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Cucine ad alta produttività

Brasiera automatica ribaltabile a gas con mescolatore - vasca 90 lt

291200 (BRG100)

Brasiera automatica ribaltabile
con mescolatore - vasca 100
litri - capacità utile 90 lt - gas

Descrizione

Articolo N°

Costruzione completamente in acciaio inox 1304 AISI.
Spessore struttura portante 30/10, pareti vasca 20/10, fondo
termo diffusore 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.

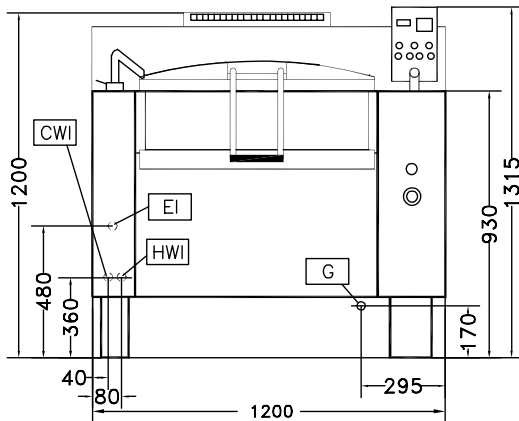
Costruzione

- 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.

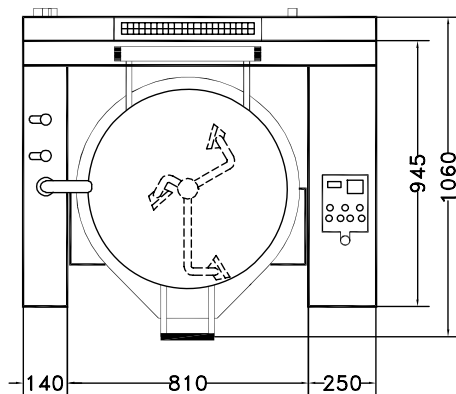
Accessori opzionali

- Carrello con vasca estraibile e sollevabile PNC 922403

Fronte

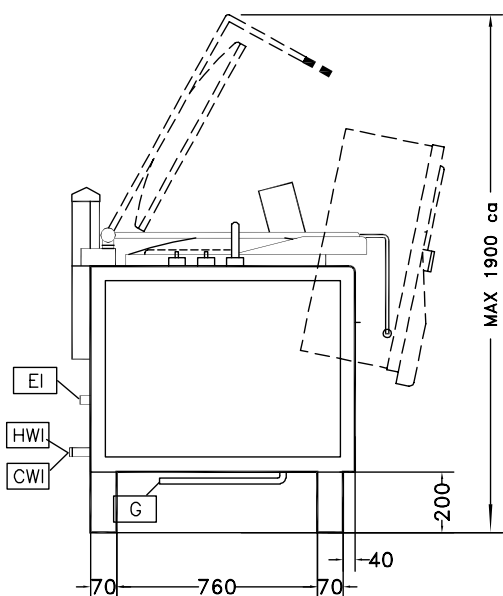


Alto



- CWI1** = Attacco acqua fredda **HWI** = Attacco acqua calda
EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas

Lato



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
Peso netto:	412 kg
Capacità netta contenitore:	90 lt
Meccanismo di inclinazione	Automatico