1S1BR1G

SARTÉN DE GAS VOLCABLE MANUAL

Sartén con estructura autoportante de acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Cuba realizada en acero inoxidable AISI 304 20/10 espesor, completamente redondeada. Fondo en acero inoxidable AISI 430 de 10 mm de espesor. Capacidad máxima 60 lt. Calentamiento por quemador. Control temperatura por termostato 60-300°C. Elevación manual de la cuba.



Alimentación	Gas	*Cantidad cubas*	1
Espesor encimera	2 mm	*Instalación producto*	con base integrada
Lavantamiento cuba	manual	*Litros cada cuba*	60

Características funcionales

- Máquina multiespecialista apta para cocer salsas, guisos, mantecados y cocciones con capa de aceite.
- Cuba con bordes elevados para evitar goteos en el exterior.
- Perfil de canalización de los líquidos hacia la parte frontal de la cuba para optimizar la operación de vaciado.
- Inmisión de agua directamente en la cuba controlada por un botón inestable en la parte frontal de la máquina.
- Dimensiones de la cuba (L x P x H) mm 710 x 410 x 205; capacidad útil 45 lt, máximo 60 lt.
- Quemadores especiales en acero inox del con seis ramas de llama.
- Encendido electrco por tren de chispas, encendido manual posible.
- Temperatura de ejercicio: 60-300°C.
- Elevación manual de la cuba con volante.
- Tapa de la cuba en acero inoxidable AISI 304; asa grande que es fácil de agarrar incluso en posición vertical; bisagra profesional de alta resistencia de un solo cuerpo con ajuste de rotación.
- Aparato predispuesto para instalación en apoyo en el pavimento sobre pies; a través de accesorios especiales con voladizo sobre barra de soporte.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Panel de mandos en acero inox AISI 304, espesor 12/10 mm, con acabado Scotch Brite. Paneles laterales en acero inox AISI 304, panel posterior en acero inox.
- Cuba con grandes angulos redondeados y soldaduras estancas a líquidos; acabado satinado en el interior y granallado en el borde superior.
- Cuba realizada en acero inoxidable AISI 304 con fondo radiante en acero inoxidable AISI 430 de 10 mm de espesor.
- El mantenimiento de los componentes internos no requiere mover el aparato.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Peto posterior redondeado en la encimera h = 4 cm, con chimenea incorporada por la descarga del calor, máscara extraíble de hierro fundido esmaltado.
- Patas regulables para suelo en acero inox AISI 304, equipados de suela anti-rayado en material plastico aislante. Los pies se suministran a una altura fija de 15 cm. Extensión del pie 5 cm (altura mínima / altura máxima: 87,5 / 92,5 cm).
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal o bien el panel de mandos.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Control de seguridad funcionamiento gas asegurado por válvula termostática, piloto y termopar.
- Apagado automático en caso de rotación de la cuba.
- Mando de elevación de la cuba mediante tornillo sin fin, solo posible con control continuo del operador.
- Sistema de seguridad que bloquea el movimiento de la cuba en caso de daño del tornillo de la tuerca.
- Final de carrera mecánico de seguridad para evitar una rotación excesiva de la cuba.
- Desactivación automática del suministro de agua mediante electroválvula en caso de cuba elevada.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- El producto es conforme al reglamento CE 1935/2004 y a la PM del 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos).

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
02/06/2021

1S1BR1G

· Grado de protección IPX4.

Accesorios en opción

· Carro con cubeta; ruedas

Datos técnicos

Voltaje	230V 1N~ / 50Hz	*Peso neto*	145 kg
Peso bruto	160 kg	*Potencia electrica*	0,001 kW
Potencia gas	14 kW	*Dimenesiones*	80x72x90 cm
Embalaje	86x82x130 cm		