

Gamma cottura modulare 900XP Pentola gas riscaldamento indiretto,100/150 lt, pressostatata, autoclave

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



391104 (E9BSGHIRFC)

Pentola gas riscaldamento indiretto,100/150 litri, pressostatata, autoclave

Descrizione

Articolo N°

Per uso con gas naturale o GPL. Puo' essere installata a sbalzo ma include anche punti di fissaggio per soluzioni a ponte. Bruciatori robusti in acciaio inox con dispositivo antispegnimento flame failure e fiamma pilota protetta. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Coperchio doppio rivestimento con 2mm di spessore in AISI 316. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Valvola di sicurezza per il controllo della pressione di esercizio. Limitatore di temperatura per la regolazione della potenza che permette una precisa temperatura di cottura. Coperchio autoclave con isolamento nell'intercapedine, guarnizione ermetica in gomma, maniglia in acciaio inox, per permettere una cottura in pressione (0,05 bar).

Caratteristiche e benefici

- Coperchio autoclave con isolamento a intercapedine, guarnizione in gomma a tenuta d'acqua, valvola di sicurezza e robusta maniglia in acciaio inox per consentire la cottura con una leggera sovrapressione (0,05 bar).
- Pentola rotonda ideale per cucinare o saltare qualsiasi tipologia di cibo.
- Sistema di riscaldamento indiretto, che utilizza il vapore saturo a 110°C generato nell'intercapedine, a garanzia di un'uniforme distribuzione del calore.
- Valvola per lo scarico manuale dell'aria in eccesso, accumulata nell'intercapedine durante la fase di riscaldamento.
- Certificazione di protezione all'acqua: grado IPX5.
- Manometro per controllare il corretto funzionamento della pentola.
- Manopola di controllo per la regolazione del livello di potenza.
- Termostato di sicurezza per protezione in caso di basso livello dell'acqua all'interno dell'intercapedine.
- Valvola di sicurezza per evitare sovrapressione nell'intercapedine.
- Nessun superamento limite temperatura di cottura, reazione rapida
- Rubinetto con impugnatura in materiale atermico, per un facile svuotamento della vasca.
- Ergonomicità: la profondità della vasca consente di mescolare con più facilità il cibo, anche quello più delicato
- Tubo di scarico e rubinetto facilmente pulibili dall'esterno.
- Valvola solenoide per il rifornimento d'acqua calda o fredda.
- Superfici larghe e lisce di facile accesso per la pulizia.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- [NOTTRANSLATED]

Costruzione

- Vasca stampata con doppio rivestimento in acciaio inox AISI 316, spessore 2 mm.
- Bruciatori robusti in acciaio inox con dispositivo antispegnimento, fiamma pilota protetta e combustione ottimizzata.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

Sostenibilità



- Vasca a doppia parete a garanzia di un elevato isolamento termico, risparmio energetico e basse emissioni di calore nell'ambiente di lavoro.
- Coperchio ermetico per ridurre i tempi di cottura e il consumo energetico.
- Ciclo di riscaldamento chiuso nessuno spreco di energia.





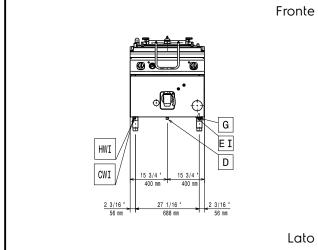


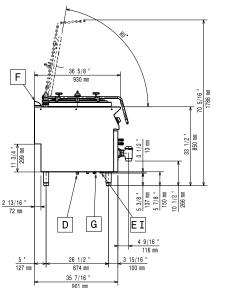


• L'indicatore di pressione consente di monitorare i consumi di energia e di acqua.



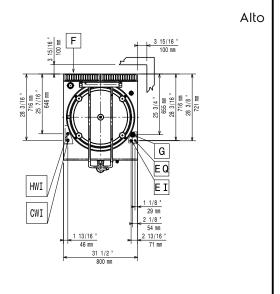






CWII = Attacco acqua fredda HWI = Attacco acqua calda

D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas



Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-230 V/1 ph/50 Hz

Watt totali: 0.1 kW

Gas

Metano pressione gas:17.4 mbarGPL Pressione gas:27.7 mbarPotenza gas:24 kWFornitura gas:Gas naturaleTipo di gas:GPL;Gas metano

Connessione gas: 1/2"

Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 100 mm o applicare un isolamento termico.

Capacità effettiva pentola: 143 lt Diametro recipiente rotondo: 600 mm Peso netto: 145 kg Peso imballo: 148 kg Altezza imballo: 1240 mm Larghezza imballo: 1110 mm Profondità imballo: 860 mm Volume imballo: 1.18 m³ Gruppo di certificazione: N9PIG





Gamma coltura modulare 900XP Pentola gas riscaldamento indiretto,100/150 lt, pressostatata, autoclave

A	ccessori inclusi			• Pannello di copertura posteriore da PNC 206374 800 mm
	l'intercapedine delle pentole a	PNC 927222		• Pannello di copertura posteriore da PNC 206375 1000 mm
	riscaldamento indiretto, contro la corrosione			• Pannello di copertura posteriore da PNC 206376 1200 mm
	ccessori opzionali		_	• Griglia per camino per elementi da 400 PNC 206400
•	Kit per sigillatura giunzioni Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm	PNC 206086 PNC 206132		mm • 2 pannelli copertura laterale (H=700 PNC 216134 P=900)
•	Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm	PNC 206133		Carrello con vasca estraibile e PNC 922403 sollevabile
	Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit	PNC 206135		Colapasta universale a 2 settori per PNC 925019 pentole da 150 litri
	installazione su ruote/piedini)	PNC 206136		 Additivo acqua per l'intercapedine PNC 927222 delle pentole a riscaldamento indiretto,
	Kit piedini flangiati Zoccolatura frontale per	PNC 206148		contro la corrosione
	installazione su zoccolo in cemento, 800 mm	2 2 3 3	_	Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225
	Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm	PNC 206150		
	Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm	PNC 206151		
	Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm	PNC 206152		
	Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206176		
	Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206177		
	Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206178		
	Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206179		
	2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer)	PNC 206180		
	Kit di copertura vano tecnico per installazione singola	PNC 206181		
	Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena	PNC 206202		
	4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900)	PNC 206210		
•	Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo	PNC 206246		
•	Kit per depressurizzazione dell'intercapedine per pentole da 100/150 litri con riscaldamento indiretto	PNC 206279		
	Alzatina per camino per elementi da 800 mm	PNC 206304		
•	Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm	PNC 206367		
•	Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm	PNC 206368		
	Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm	PNC 206369		



• Kit per installazione su ruote/piedini PNC 206370 🚨

da 2000 mm