Electrolux PROFESSIONAL

Cucine ad alta produttività Brasiera automatica elettrica con mescolatore - 150 lt

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

291149 (IBRSE14SS)	Brasiera automatica elettrica con mescolatore - capacità utile 150 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 del'energia durante il ribaltamente 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.
Riscaldamento a mezzo resistenze in acciaio inox montate a contatto con la vasca; trasmissione del calore per conduzione.
Capacità vasca: 180 litri. Capacità utile: 150 litri.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

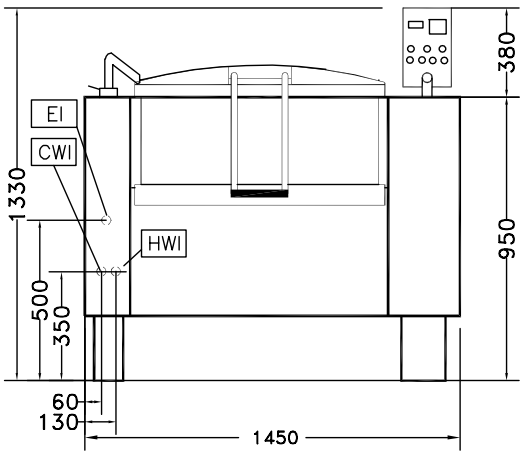
- Pannello di controllo con regolatore elettronico della temperatura, timer elettronico, comando a pulsante per il ribaltamento e ritorno della vasca, selettore di caricamento acqua e regolatore di velocità del mescolatore.
- Sollevatore cestello elettromeccanico a bassa tensione (24 Volt) per garantire affidabilità e un elevato standard di sicurezza e una notevole riduzione della rumorosità.
- Un dispositivo di sicurezza spegne l'alimentazione durante il ribaltamento della vasca.
- 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.
- Caricamento dell'acqua tramite elettrovalvola comandata da una pulsantiera.
- 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

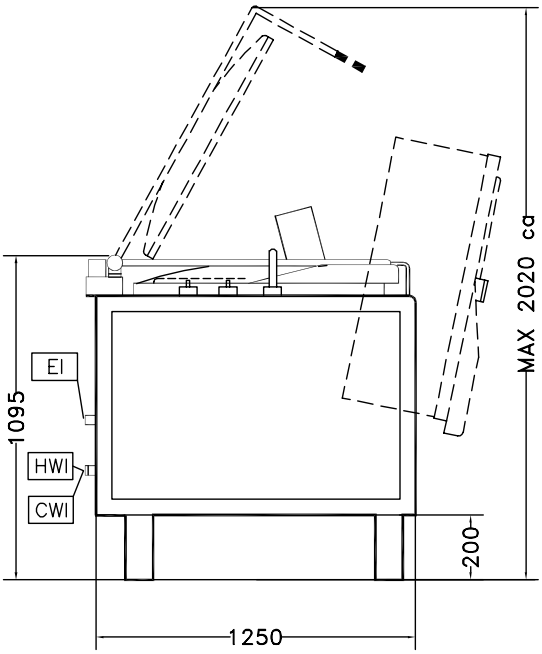
- La macchina può essere posizionata a muro.
- Vasca in acciaio inox AISI 304 e fondo di 18 mm di spessore.
- Pannelli esterni in acciaio inox AISI 304.
- Camera di combustione e motore mescolatore integrati con la vasca.
- Mescolatore dotato di bracci in acciaio armonico e lame in teflon per una maggiore durata e efficacia nel raschiamento del fondo.

Cucine ad alta produttività
Brasiera automatica elettrica con mescolatore - 150 lt

Fronte

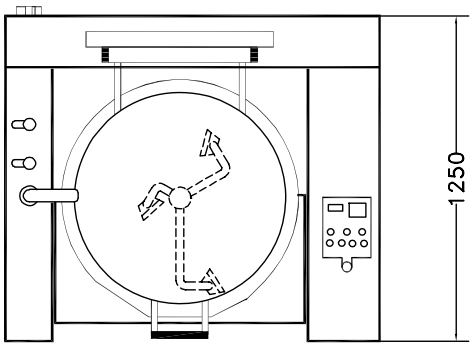


Lato



CWI1 = Attacco acqua fredda
EI = Connessione elettrica
HWI = Attacco acqua calda

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	400 V/3N ph/50 Hz
Potenza installata max:	15.5 kW

Informazioni chiave

Temperatura MIN:	120 °C
Temperatura MAX:	220 °C
Dimensioni esterne, profondità:	1250 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1095 mm
Peso netto:	661 kg
Capacità netta contenitore:	150 lt
Meccanismo di inclinazione	Automatico

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso