

Cucine ad alta produttività Brasiera automatica elettrica con mescolatore - 90 lt

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**291157 (IBRSE12SS)**Brasiera automatica
elettrica con mescolatore -
capacità utile 90 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 dell'energia durante il ribaltamento 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: 100 litri. Capacità utile: 90 litri.

Caratteristiche e benefici

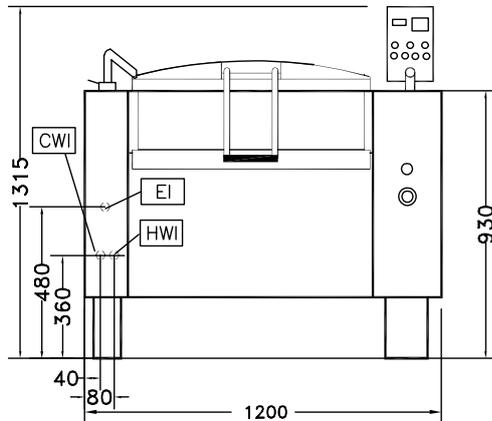
- Pannello di controllo con regolatore elettronico della temperatura, timer elettronico, comando a pulsante per il ribaltamento e ritorno della vasca, selettore di caricamento acqua e regolatore di velocità del mescolatore.
- Mescolamento, ribaltamento e ritorno della vasca azionati da un dispositivo 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 simmomatica 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

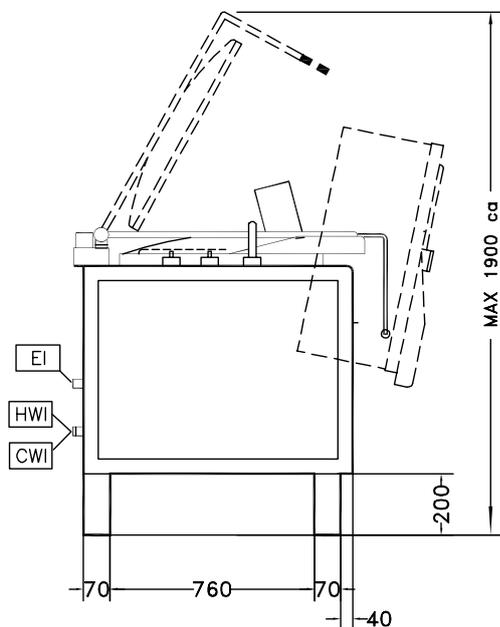
- La macchina può essere posizionata a muro.
- Vasca in acciaio inox AISI 304 e fondo di 18 mm di spessore.
- Pannelli esterni in acciaio inox AISI 304.
- Camera di combustione e motore mescolatore integrati con la vasca.
- Mescolatore dotato di bracci in acciaio armonico e lame in teflon per una maggiore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

Approvazione: _____

Fronte

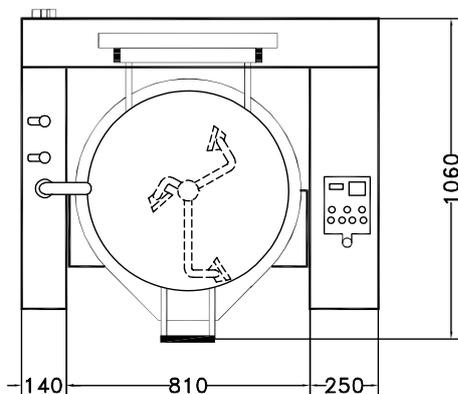


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50 Hz
Potenza installata max: 10 kW

Informazioni chiave

Temperatura MIN: 120 °C
Temperatura MAX: 220 °C
Dimensioni esterne, profondità: 960 mm
Dimensioni esterne, altezza: 1000 mm
Peso netto: 407 kg
Capacità netta contenitore: 90 lt
Meccanismo di inclinazione: Automatico