



Cucine ad alta produttività Smart Electric Pentola 50lt, asse di ribaltamento 600 mm

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



232218 (SM6B50)

* NOT TRANSLATED *

Caratteristiche e benefici

- La vasca col fondo curvo permette anche la preparazione di piccole quantità di cibo.
- Valvola di sicurezza per evitare sovrapressione nell'intercapedine.
- Termostato di sicurezza per protezione in caso di basso livello dell'acqua all'interno dell'intercapedine.
- Conforme ai requisiti CE per la sicurezza.
- Costruita per soddisfare i più alti standard di igiene.
- Massima sicurezza grazie alla protezione all'acqua IPX5 e alle basse temperature sui pannelli esterni.
- Eccellente velocità di riscaldamento e alta efficienza grazie all'isolamento della vasca; ciò permette di mantenere il calore all'interno della vasca uniformemente.
- Elevata potenza termica e velocità di riscaldamento.
- Bordo superiore isolato per evitare danni all'utente.
- Il cibo viene riscaldato uniformemente attraverso le pareti laterali e il fondo vasca da un sistema di riscaldamento indiretto che utilizza vapore saturo ad una temperatura di 120°C in intercapedine.
- Altezza punto di versamento 600 mm
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

- Vasca ribaltabile oltre i 90° per lo svuotamento completo del cibo.
- Basculamento motorizzato.
- Grazie alla posizione e inclinazione ergonomica della vasca, le operazioni di svuotamento cibo sono semplificate.
- Pressione massima 1,5 bar.
- Coperchio bilanciato in acciaio inox con copertura scorrevole in plastica per aggiungere ingredienti e visionare la cottura senza interrompere il mescolamento. Facile da rimuovere e ruotare per le operazioni di pulizia.
- L'asse di rotazione si trova nella posizione anteriore e superiore della vasca per facilitare le operazioni di svuotamento.
- Costruzione in acciaio inox AISI 304 con vasca stampata in acciaio inox AISI 316 e angoli arrotondati.

Sostenibilità

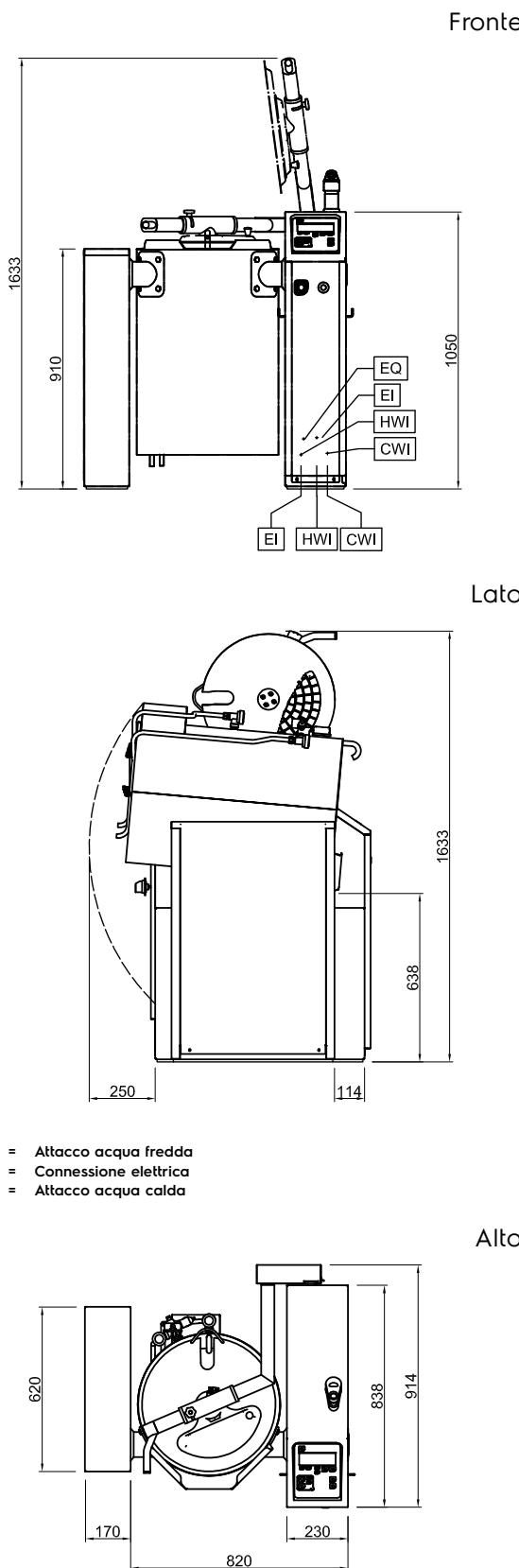
- Alta qualità di isolamento termico della vasca permette di risparmiare energia e di mantenere basse le temp. in cucina



Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it


Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50-60 Hz
 Potenza installata max: 15 kW

Informazioni chiave

Temperatura MIN:	30 °C
Temperatura MAX:	121 °C
Diametro recipiente rotondo:	425 mm
Profondità recipiente rotondo:	425 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	990 mm
Dimensioni esterne, profondità:	915 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1050 mm
Capacità netta contenitore:	50 lt
Meccanismo di inclinazione	Automatico
Cuscinetto	Fronte

Accessori opzionali

- Setaccio per pentola da 50 litri PNC 928024
- Kit di installazione per un corretto e facile posizionamento pentola da 50 - 100 litri (da ordinare sempre, 2 pezzi per pentola) PNC 928029
- GRIGLIA FONDAZIONE COLONNA SX PNC 928031
- GRIGLIA FONDAZIONE COLONNA DX PNC 928032
- 50-100 LT
- Kit fissaggio di base per colonna sinistra (da ordinare sempre) PNC 928034
- Kit fissaggio di base per colonna destra per pentola da 50 o 100 litri o per colonna sinistra per pentola predisposta al sistema automatico di raffreddamento (da ordinare sempre) PNC 928035
- Carrello per deposito accessori utilizzati per 5 pentole PNC 928043
- Carrello per deposito accessori utilizzati per 2 pentole PNC 928044
- Anello distanziatore di collegamento (alla versione precedente di pentole) PNC 928049
- SPAZZOLA (CORTA) PER DOCSETTA PNC 928082
- SPAZZOLA (LUNGA) PER DOCSETTA PNC 928083
- Colonna sinistra e coperchio, per pentola con altezza punto di versamento 600mm (da ordinare sempre, 1 pezzo per blocco) PNC 928150
- - NOT TRANSLATED - PNC 928151