

Mod. E9BR8/I Cod. 20822500

Mod. E9BR8/I+RM Cod. 20822700



MAXIMA 900

TILTING PANS



L 80



mm 710 x 590 x 225 h



cm² 4.200



TOT kW 9,6



VOLT 380-415 V3N~ 50/60 Hz



W/cm² 2



kg 147

Versión con basculamiento motorizado / Versão com basculamento motorizado / Wersja ze przechyleniem zmotoryzowane / Версия с системой опрокидывания с приводом (G9BR8/I+RM - Cod. 20821700)

OPTIONAL
V3/B Volts 220 - 240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Construcción interna y externa completamente de acero inoxidable, partes externas con acabado Scotch Brite. Tapa fijada en bisagra auto-equilibrada de acero inoxidable AISI 304, con manija de gran espesor de acero inoxidable AISI 304. Caba de cocción con paredes de acero inoxidable AISI 304 espesor 20/10, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y esquinas redondeadas completamente. Fondo caba radiante de acero espesor 10 mm, soldado externamente. Grifo distribuidor con cuello de gran capacidad colocado en el plano. Volante para la elevación de la caba con manija entrante. Microinterruptor de seguridad para la parada del funcionamiento con la caba elevada. Termostato de seguridad de rearme manual. Calentamiento uniforme del fondo por medio de resistencias eléctricas acorazadas de acero inoxidable AISI 304 fijadas en la parte inferior del fondo de la caba y revestidas con material aislante. Erogación de la potencia controlada por interruptor y termostato (100 - 300 °C)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Construção interna e externa realizada inteiramente com aço inoxidável, peças externas com acabamento Scotch Brite. Tapa fixada sobre dobradiça auto-ajustável de aço inoxidável AISI 304, com puxador de ampla espessura de aço inoxidável AISI 304. Caba de cozedura com paredes de aço inoxidável AISI 304 de espessura 20/10 e acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas inteiramente arredondadas. Fundo da caba radiante de aço com 10 mm de espessura, soldado externamente. Torneira de distribuição com abertura de grande capacidade colocada sobre a superfície. Volante de levantamento da caba com puxador embutido. Microinterruptor de segurança para a interrupção do funcionamento com a caba levantada. Termostato de segurança com acionamento manual. Aquecimento uniforme do fundo mediante resistências elétricas blindadas de aço inoxidável AISI 304 fixadas na parte inferior do fundo da caba e revestidas com material isolante. Distribuição da potência controlada mediante interruptor e termostato (100 - 300 °C).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej, części zewnętrzne wykończone Scotch Brite. Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, z grubym uchwytem ze stali nierdzewnej AISI 304. Zbiornik gotujący ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, pokrytymi mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z zaokrąglonymi kątami. Promieniste dno zbiornika wykonane ze stali o grubości 10 mm, przyspawane z zewnątrz. Kranik dozujący z szyjką o dużym przepływie umieszczony na blacie. Pokręto unoszące zbiornik z chowaną rączką. Mikrowyłącznik bezpieczeństwa zatrzymujący działania podniesionego zbiornika. Termostat bezpieczeństwa uzbrajany ręcznie.

Jednolite podgrzewanie dna naczyń zapewnione dzięki uzbrojonym rezystansom elektrycznym wykonanym ze stali nierdzewnej AISI 304 umieszczonymi w dolnej części dna zbiornika i obitymi materiałem izolującym. Dozowanie mocy kontrolowane wyłącznikiem i termostatem (100 - 300 °C).

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и наружная конструкция выполнена полностью из нержавеющей стали, наружные детали имеют отделку Scotch Brite. Крышка, закрепленная на самовыравнивающемся шарнире, из стали или нержавеющей стали AISI 304, с ручками из толстой стали или нержавеющей стали AISI 304. Варочная емкость с поверхностью и стенками из стали или нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10 с антипригарным покрытием из керамических микросфер и закругленными углами. Дно емкости сварено снаружи из стали толщиной 10 мм. Смеситель с шейкой с высокой пропускной способностью, расположенный на рабочей поверхности. Маховик для подъема емкости с убирающейся ручкой. Предохранительный микровыключатель для остановки работы при поднятой емкости. Предохранительный терmostат с ручным перезапуском.

Однородный разогрев дна с помощью ТЭНов в оболочке из стали или нержавеющей стали AISI 304, закрепленных на нижней стороне дна емкости и покрытых изоляционным материалом. Подача мощности контролируется выключателем и терmostатом (100 - 300 °C).



Hosteleria10.com

E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 9,6

