



Brasiera elettrica con ribaltamento vasca manuale - Vasca inox Lt. 85 - DIMENSIONI CM.80x90x85h

Numero di riferimento: **DN301**

Brasiera ribaltabile con recipiente parallelepipedo in ferro o acciaio, posizionabile a parete, singolarmente o in batteria. È indicata per ristoranti e mense di piccole e medie dimensioni. Per l'utilizzo su navi e battelli è previsto l'ancoraggio a pavimento. A richiesta è fornibile la versione con ribaltamento automatico. Per la versatilità di utilizzo, le dimensioni e i ridotti consumi è ideale per la preparazione di prodotti alimentari anche nei piccoli laboratori artigianali.

CARATTERISTICHE GENERALI

- Recipiente realizzato interamente in acciaio inox
- Fondo vasca in inox o bimetallo (compound)
- Coperchio in acciaio inox bilanciato con molle e maniglia in inox
- Immissione acqua in vasca tramite rubinetto monoforo
- Piedini di appoggio in inox con altezza regolabile
- Coperchio in acciaio inox con molle di bilanciamento e maniglia in inox
- Struttura portante in acciaio inox
- Isolamento termico garantito da pannelli in fibra ceramica ad alta densità 64/128
- Rivestimenti esterni in acciaio inox AISI 304 finemente satinato
- Basculamento manuale su asse anteriore comandata da volantino

RECIPIENTE

- Pareti della vasca di cottura in acciaio inox AISI 304
- Fondo in acciaio inox AISI 304 con spessore 10 mm o 12mm compound (9 mm ferro + 3 mm acciaio).
- Vasca di cottura con finitura antiaderente a microsferine in ceramica.

- Immissione acqua in vasca tramite rubinetto monoforo con manopole acqua calda/fredda

COPERCHIO

- coperchio in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10, dotato di cerniera in acciaio cromato con precarico molle e maniglia in acciaio inox

TELAIO, STRUTTURE PORTANTI E PANNELLATURE

- Struttura portante in acciaio inox con spessore di 20/10 montata su piedini in acciaio regolabili per il livellamento
- Pareti esterne in acciaio inox AISI 304 satinato con spessore 10/10
- Ripiano satinato in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10

SISTEMA DI BASCULAMENTO

- Basculamento manuale su asse anteriore comandata da volantino
- Basculamento automatizzato con motore di trasmissione a catena con controllo elettromeccanico
- Blocco automatico in caso di avaria del sistema

Elettrico diretto

- Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche
- Termostato di sicurezza resistenze con blocco riscaldamento per sovratemperatura
- Controllo della temperatura (50°C – 260°C)
- Tensione di alimentazione standard 400V 3N 50/60Hz

Alimenti trattabili

- Soffritti
- Ragù/sughi per primi piatti
- Risotti
- Spezzatino
- Polenta
- Caramello
- Stufato di verdure

Tipo lavorazione

- Brasatura
- Miscelazione

Dimensioni esterne | cm. 80x90x85h



Lt. vasca min / max	85
Dimensioni vasca.	cm. 72x57x22,8h
Tot. Kw	10,1
Allacciamento elettrico	400V 3N 50/60Hz
Normative	CE