Mod. E7PI

Cod. 18843000

Lt	Lt 55
	Ø mm 400
	mm 470
TOT.	**kW 9**
	380 - 415 V3N~



OPTIONAL
V3/B Volts 220 - 240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor 20/10. Cámara con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304, fondo espesor 20/10, paredes espesor 15/10. Calentamiento de tipo indirecto con vapor de baja presión (0,5 bar), generado en el interior de la cámara por medio de resistencias equipadas con termostato de seguridad. Grifos de recarga de agua caliente y fría colocados en el plano de trabajo con boquilla distribuidora articulada para el llenado y el lavado del recipiente y de la cámara. Grifo de descarga de una pulgada y meda de latón cromado con manija atérmica. Manómetro mecánico con indicador de presión de la cámara. Erogación de potencia regulada por un conmutador de 3 posiciones. Mando separado para la regulación de la temperatura Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Recipiente de cozedura de aço inox AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inox AISI 316 com espessura 20/10. Parede dupla com fundos e paredes de aço inox AISI 304, espessura do fundo 20/10, espessura das paredes 15/10. Aquecimento de tipo indirecto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado no interior da parede dupla mediante resistências equipadas com termostato de segurança. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente e a parede dupla. Torneira de descarga de uma polegada e meia, de latão cromado, com pega atérmica. Manómetro mecânico com indicador da pressão na parede dupla. Distribuição de potência regulada mediante um comutador com 3 posições. Comando separado para a regulação da temperatura. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Pés reguláveis.

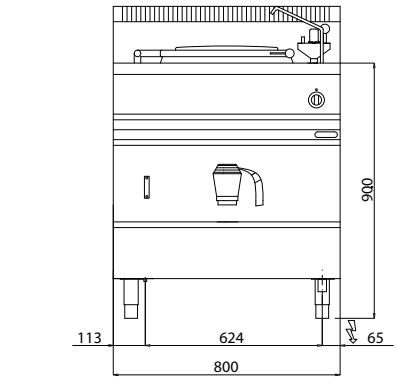
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

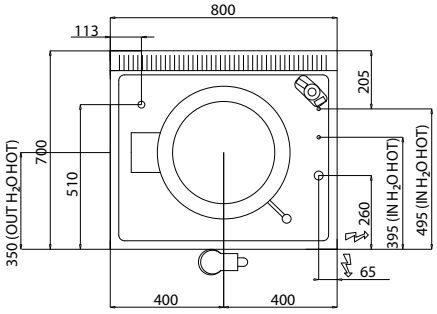
Płaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304.Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Szczelina z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej wewnątrz szczeliny poprzez rezystancje wyposażone w termostat awaryjny. Pokrętła ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i szczeliny. Pokrętło rozładunku, półtoracalowe, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Mechaniczny manometr ze wskaźnikiem ciśnienia w szczelinie. Dostarczana moc regulowana za pomocą komutatora o 3 pozycjach. Oddzielne polecenie regulacji temperatury. Lampka kontrolna zasilania i osiąganej temperatury. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Воздушный промежуток между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, толстые стенки 15/10. Разогрев непрямого типа с помощью пара под давлением (0,5 bar), создаваемого внутри воздушного промежутка с помощью ТЭНов, оснащенных предохранительным термостатом. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным впускным носиком, предназначенные для заполнения и промывки емкости и воздушного промежутка. Сливной кран 1½ дюйма из хромированной латуни с ненагревающейся ручкой. Механический манометр с индикатором давления внутри воздушного промежутка. Регулируемая подача мощности с коммутатором на 3 позиции. Отдельный привод регулировки температуры. Линейный датчик и датчик достижения температуры. Регулируемые ножки.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	**kW 9**





BERTO'S® the best catering equipment