


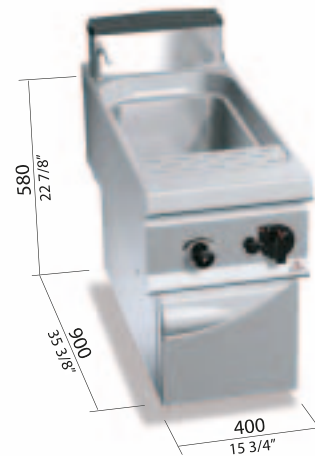
	Lt	45	
	mm	360 x 510 x 292 h	
	<b>kW</b>	<b>13</b>	
	kcal/h	11.180	
<b>TOT.</b>	Btu/h	44.356	
	G30/G31	kg/h	1,02
	G20	m³/h	1,38
	G25	m³/h	1,60



**STANDARD** CUBA INOXIDABLE AISI 316 - CUBA INOX AISI 316 - ZBIORNIK ZE STALI AISI 316 - ПОДДОН ИЗ СТАЛИ INOX AISI 316

**ACCESORIOS - ACESSÓRIOS - AKCESORIA - АКЦЕССУАРЫ**

CESTAS DE DISTINTOS TAMAÑOS - CESTAS DE DIVERSOS TAMANHOS - PANIERS DE DIFFERENTES DIMENSIONS - KÖRBE IN VERSCHIEDENEN GRÖßEN

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Elevadas prestaciones garantizadas por el sistema de calentamiento que rodea por fuera toda la superficie de la cuba. Llama piloto y válvula de seguridad con termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Cuba moldeada con amplios bordes redondeados fabricada totalmente de acero inoxidable AISI 316. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que separa las cestas 10 cm del fondo. Válvula de reboso de gran diámetro para eliminar el almidón sobrante durante la cocción. Superficie de apoyo con función escurridor, desmontable, en el borde del superficie. La boquilla situada en la superficie permite regular el flujo del agua mediante un mando situado en el salpicadero. Llave de desagüe esférica situada dentro de la cámara controlada por manilla con agarre atérmico.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite. Alto rendimento garantido pelo sistema de aquecimento, que envolve externamente toda a superfície da cuba. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço inox AISI 316. Circulação da água garantida pelo fundo perfurado, que separa em 10 cm as cestas do fundo. Abertura de extravasação de grande diâmetro para a eliminação do amido excessivo durante a cozedura. Superfície de apoio com função escurridor, desmontável, no mesmo nível da superfície. O bico situado na superfície permite regular o fluxo de água através de um comando colocado no painel. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico.

### CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie oraz boczne wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z wykończeniem typu Scotch Brite. Wysoka wydajność zagwarantowana przez system podgrzewający, obejmujący całą powierzchnię zbiornika. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termoparze. Piezoelektryczny zapłon, z gumową osłoną. Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX AISI 316. Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze od dna zbiornika o 10 cm. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Plaszczyna wsporcza z funkcją odprowadzania kropli, demontowalna, na brzegu plaszczyny roboczej. Dziobek, umieszczony na plaszczynie umożliwia regulację przepływu wody, za pomocą sterowania umieszczonego na pulpicie. Kranik odprowadzający, z zaworem kulkowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą rączki odpornej na ciepło.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

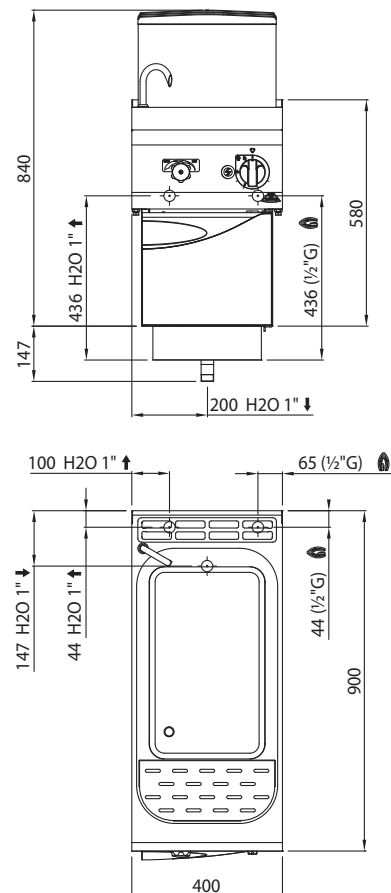
Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, с отделкой Scotch Brite. Высокая производительность обеспечивается системой разогрева, которая покрывает снаружи всю поверхность емкости. Запальный огонь и предохранительный клапан с термопарой. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из резины. Штампованная емкость с широкими закругленными бортами полностью из нержавеющей стали AISI 316. Циркуляция воды создается с помощью перфорированного дна, обеспечивающего поддержание корзин на расстоянии 10 см от дна. Отверстие от перелива больших размеров для удаления излишков крахмала во время варки. Опорная поверхность с функцией каплеулавливателя, снимаемая, находящаяся на одном уровне с поверхностью. Горлышко на поверхности позволяет регулировать поток воды с помощью пульта управления. Сливной шаровой кран внутри емкости, регулируемый с помощью ненагревающейся ручки.

G

conexión del gas - conexão do gás  
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 13



escala - scale - skala - масштаб 1:20