







Mod. E9P10I Cod. 20833002

Mod. E9P15I Cod. 20843002

MAXIMA 900

BOILING PANS

	L	mod. E9P10I 100	mod. E9P15I 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	540
	kW	16	18
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz	
	Kg	130	140



**STANDARD**

CAI Carico automatico intercapedine / Automatic water jacket charge / Recharge matelas automatique / Automatische Doppelwand Ladung

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato all'interno dell'intercapedine tramite resistenze corazzate in incoloy dotate di termostato di sicurezza. Pressione dell'intercapedine regolata da un pressostato che riduce il consumo dell'acqua. Sfiato sovrappressione dell'intercapedine attraverso una valvola interna. Spie di monitoraggio costante del livello dell'acqua nell'intercapedine. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente e dell'intercapedine. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Manometro meccanico con indicatore di pressione dell'intercapedine. Erogazione di potenza regolata da un commutatore a 3 posizioni. Comando separato per la regolazione della temperatura. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Coperchio doppia parete.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0,5 bar) generated inside the jacket through armored resistance from Incoloy equipped with a safety thermostat. Pressure in the jacket adjusted by a pressure gauge that reduces water consumption. Overpressure release of the jacket by means of an internal valve. Water level monitoring indicators in the jacket. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and jacket. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Mechanical gauge with a jacket pressure indicator. Power supply regulated by a 3-position switch. Separate control for temperature regulation. Power indicator and temperature light. Doublewalled lid.

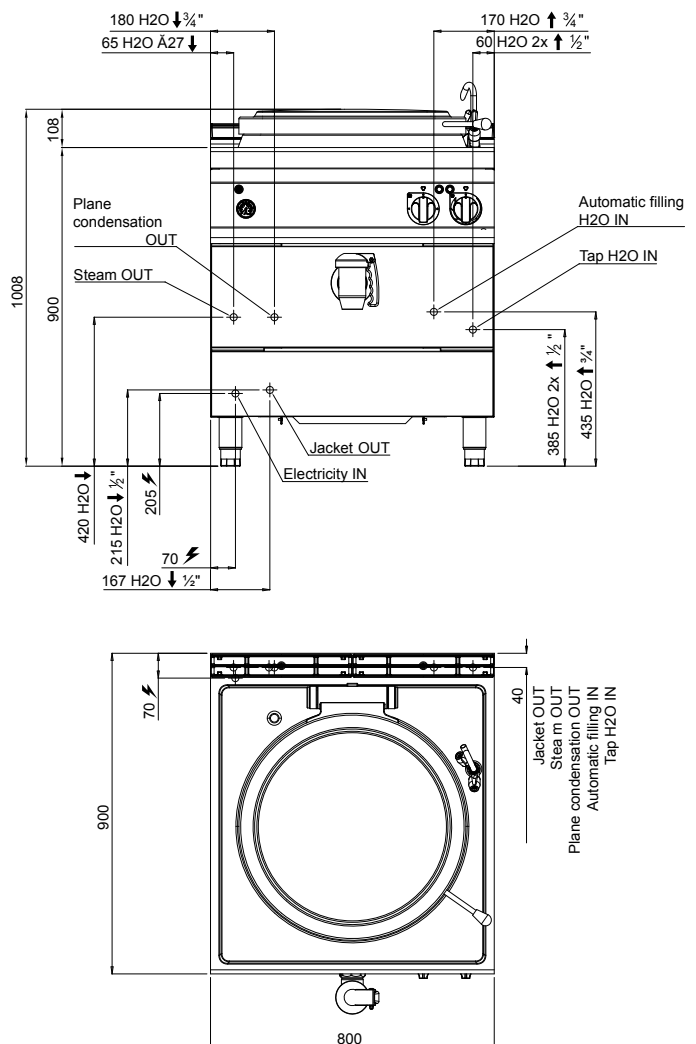
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée à l'intérieur de la rainure par le biais de résistances cuirassées en incoloy équipées d'un thermostat de sécurité. Pression de la rainure réglée par un pressostat qui réduit la consommation d'eau. Évacuation de surpression de la rainure au moyen d'une soupape interne. Voyants de contrôle constant du niveau de l'eau dans la rainure. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de la rainure. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la rainure. Distribution de puissance régulée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée pour le réglage de la température. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Couvercle double pari.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Kochbehälter aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Zwischenmantel mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Beheizung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenmantels über mit Sicherheitsthermostat ausgestattete, gepanzerte Heizkörper aus Incoloy-Stahl erzeugt wird. Der Druck der des Zwischenmantels wird durch einen Druckschalter reguliert, wodurch der Wasserverbrauch reduziert wird. Überdruckentlüftung des Zwischenmantels durch ein internes Ventil. Kontrollleuchten zur konstanten Überwachung des Wasserstands im Zwischenmantel. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenmantels. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Doppelwandiger Deckel.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection	380-415 V3N~	<b>kW 16</b> E9P10I
	branchement électrique - Elektrischer Anschluss		<b>kW 18</b> E9P15I



**BERTO'S**  
CHEF SOLUTIONS