



L | 50



mm | 470



Ø mm | 400



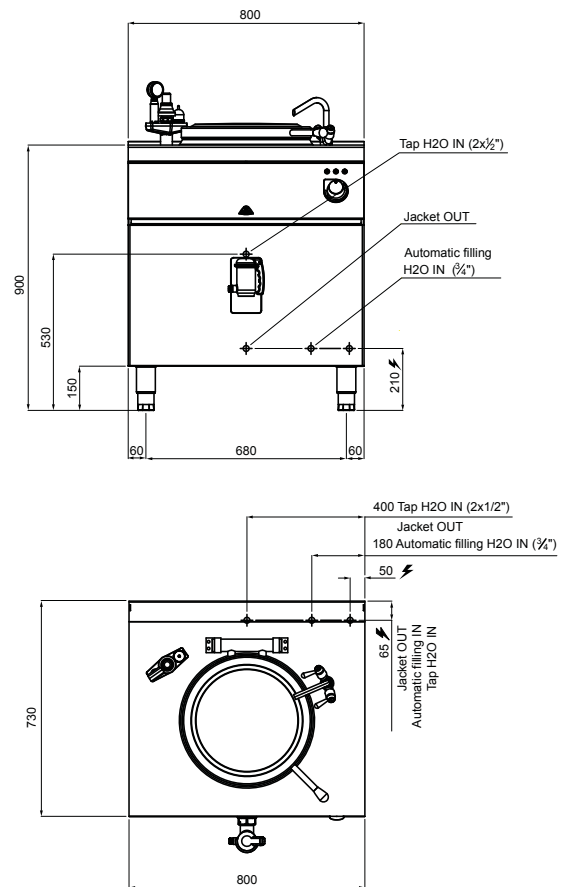
W | 9



V | 380-415 V3N~



Kg | 100



OPTIONAL
SV3/B Volts 220-240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. 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 dotate di termostato di sicurezza. Rubinetto di rabbocco acqua calda e fredda posto sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da un pollice e mezzo in ottone cromato con maniglia atermica. Manometro meccanico con indicatore di pressione dell'intercapedine. Erogazione di potenza regolata da un regolatore di energia. Spia verde di presenza linea, spia arancio di raggiungimento temperatura e spia rossa di mancanza acqua in intercapedine. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 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 resistances equipped with a safety thermostat. Hot and cold water tap on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 1 1/2" 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. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'épaisseur de 20/10, parois d'épaisseur de 15/10. Réchauffement indirect à vapeur à basse pression (0,5 bar), produite à l'intérieur de la rainure au moyen de résistances dotées d'un thermostat de sécurité. Robinet de remplissage d'eau chaude et froide positionné sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation d'un pouce et demi en laiton chromé avec poignée athermique. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la rainure. Distribution de puissance réglée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée pour le réglage de la température. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. 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, Bodenstärke 20/10, Wandstärke 15/10. Indirekte Beheizung mit niedrigem Dampfdruck (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenmantels über Heizelemente mit Sicherheitsthermostat erzeugt wird. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. 1,5 Zoll Ablasshahn aus verchromtem Messing mit athermischem Griff. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenmantels. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Höhenverstellbare Füße.