

**Mod. G9P10IA (AUTOCLAVE)**

Cod. 20831203

**Mod. G9P15IA (AUTOCLAVE)**

Cod. 20841203

**MAXIMA 900**

boiling pans

	Lt	mod. G9P10IA 100	mod. G9P15IA 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	540
	<b>kW</b>	<b>20,9</b>	
	kcal/h	17.974	
<b>TOT.</b>	Btu/h	71.311	
	G30/G31	kg/h 1,64	
	G20	m³/h 2,22	
	G25	m³/h 2,58	
	<b>Kg</b>	139	149

**STANDARD**

Accensione elettrica / Electric ignition / Allumage électrique / Elektrozündung

**CAI** Carico automatico intercapedine / Automatic water jacket charge / Recharge matelas automatique / Automatische Doppelwand Ladung**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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 da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione elettrica. 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. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Quattro blocchetti di fissaggio a vite, regolabili manualmente, con valvola a taratura fissa di 0,05 bar. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop, front and side 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 tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Electric ignition. 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. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Four screw fixing blocks that can be adjusted manually with a fixed calibration valve of 0,05 bar. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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 par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage électrique. Pression de la rainure réglée par un pressostat qui réduit la consommation d'eau. Evacuation 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. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Quatre blocs de fixation à vis, réglables manuellement, avec vanne à tarage fixe de 0,05 bar. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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 von Rohrbrennern mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, die mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme ausgestattet sind. Elektrozündung. 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. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Vier manuell einstellbare, schraubbare Befestigungselemente, mit Ventil mit fixer Eichung auf 0,05 bar. Temperaturregulation über Hahn mit Groß- und Kleinstellung.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>KW 20,9</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 30</b>

