

Mod. E9P10IA (AUTOCLAVE)

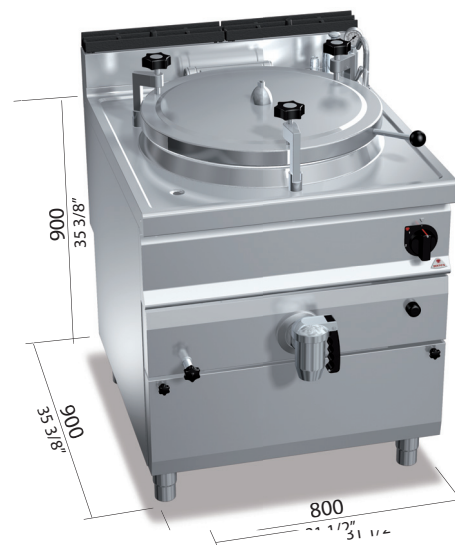
Cod. 20833200

Mod. E9P15IA (AUTOCLAVE)

Cod. 20843200

**MAXIMA 900****BOILING PANS**

	Lt	mod. E9P10IA	Lt	mod. E9P15IA
	Ø mm	600	Ø mm	600
	mm	415	mm	540
	kW	16	kW	18
	380-415 V3N~ 50/60 Hz			

**OPTIONAL**

V3/A VOLTS 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 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. 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. Quattro blocchetti di fissaggio a vite, regolabili manualmente, con valvola a taratura fissa di 0,05 bar. 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.

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 armored resistance from Incoloy equipped with a safety thermostat. 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. Four screw fixing blocks that can be adjusted manually with a fixed calibration valve of 0.05 bar. Mechanical gauge with a jacket pressure indicator. Power supply regulated by a 3-position switch. Separate control for temperature regulation. Separate control for temperature regulation. Power indicator and temperature light.

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 à l'intérieur de la rainure par le biais de résistances cuirassées en incoloy équipées d'un thermostat de sécurité. 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. Quatre blocs de fixation à vis, réglables manuellement, avec vanne à tarage fixe de 0,05 bar. 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.

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 im Inneren des Zwischenmantels über mit Sicherheitsthermostat ausgestattete, gepanzerte Heizkörper aus Incoloy-Stahl erzeugt wird. 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. Vier manuell einstellbare, schraubbare Befestigungselemente, mit Ventil mit fixer Eichung auf 0,05 bar. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenmantels. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

E	connessione elettrica - electric connection	380-415 V3N~	kW 16 E9P10IA
	branchement électrique - Elektrischer Anschluss		kW 18 E9P15IA

