

## POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 1 CUVE 40 L

Polycuiseur à eau réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Cuve emboutie en acier inox AISI 316L, zone d'évacuation d'amidon par trop plein, paniers non fournis. Remplissage de la cuve par robinet positionné sur le dessus, gestion automatique du remplissage. Chauffe par résistance électrique dans la cuve, contrôlée par commutateur à 5 positions. Pré-équipement pour raccordement à un optimiseur d'énergie.



Alimentation	électricité	Economiseur d'énergie	Prédisposition pour économiseur d'énergie
Épaisseur dessus	2 mm	Litres par cuve	40
Quantité cuve	1		

### Caractéristiques fonctionnelles

- Alimentation et remplissage de l'eau en 3 façons: remplissage en continu; remplissage automatique; remplissage en continu pour évacuation des amidons.
- Capacité cuve 40 lt
- Chauffe réglable sur 4 positions: 12, 8, 4, 2 kW.
- Chauffe par résistance en acier inox positionnée dans la cuve de cuisson.
- Puissance spécifique: 300 watt/litre
- Pré-équipement pour raccordement à un optimiseur d'énergie.
- Implantation à travers accessoires sur demandes: sur pieds, sur structure pluri-éléments, en solution semi-suspendue.

### Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Panneaux extérieurs en acier inoxydable, bandeau supérieur avec panneaux latéraux en acier AISI 304, finition Scotch Brite.
- Juxtaposition bord à bord des éléments très rigide et précise qui garantit une qualité maximum et hygiène.
- Plan avec bords d'expansion embouti pour enlever les amidons.
- Cuve de cuisson en acier inox AISI 316L épaisseur 15/10 largement rayonnée pour un nettoyage simple; capacité 40 lt, dim 305 x 510 x 280 mm.
- Tablette frontale de dépose des paniers perforée en acier inox.
- Vidange vertical à travers de tuyau de 1" en acier inox AISI 304 avec robinet à bille facilement accessible dans le soubassement.
- Porte battante, ouverture vers droit, avec panneau sandwich, réalisée en acier inox AISI 304, poignée obtenue directement par emboutissage de la tôle, complètement nettoyable.
- Poignées ergonomiques en métal avec isolation en fibre céramique.
- Protection en caoutchouc sous les poignées contre les infiltrations d'eau.

### Dotations de sécurité et certifications

- Panneau frontal à séparation de la zone chaude dans le compartiment au-dessous pour protéger l'opérateur.
- Thermostat de sécurité à protection des résistances.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygiénique.
- Degré de protection IPX5.

### Équipement de série

- Grille sur le fond pour support paniers en acier inox AISI 304 brillanté.

### Accessoires en option

- Large choix de paniers en tôle micro-tiragée en acier AISI316L avec différentes capacités.

# 0N1CP1EH



## Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<i>Poids net</i>	50 kg
<i>Poids brut</i>	55 kg	<i>Puissance électrique</i>	12 kW
<i>Dimensions</i>	40x92x75 cm	<i>Emballage</i>	47x102x116 cm

POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 1 CUVE 40 L  
Icon9000 prof.900 - 2 mm



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90  
web: [www.angelopo.com](http://www.angelopo.com) - email: [angelopo@angelopo.it](mailto:angelopo@angelopo.it)

09/02/2021