

PROT. N° 6448 del 14
DEL 10/10/2011

SCHEDE TECNICHE

TUTTAPIASTRA ELETTRICA SU VANO:

Funzionalità: la superficie di cottura deve essere costituita da una piastra unica in acciaio riscaldata elettricamente.

Modello a 4 zone termiche differenziate a scelta un solo indicatore luminoso verde per l'intera piastra o un indicatore singolo per ogni zona di cottura.

Riscaldamento rapido della piastra per un utilizzo costante.

Temperatura superficiale selezionabile con continuità di regolazione fino a 450° C e controllabile elettronicamente con elevatissimo grado di precisione.

Superficie di cottura unica senza soluzioni di continuità.

Piano di cottura allo stesso livello delle altre apparecchiature per poter spostare i recipienti da una unità all'altra senza doverli sollevare.

Protezione apparecchiatura certificata contro gli spruzzi d'acqua.

Protezione anti/surriscaldamento: in caso di sovratemperatura, un controllo elettronico interrompe l'alimentazione.

Conformità alle normative europee di igiene e sicurezza con marchio di certificazione CE per tutte le apparecchiature.

Omologazione e certificazione di tutti i modelli da parte di enti normativi internazionali.

Installazione ad isola centrale.

Dimensioni: lunghezza 1000 – profondità 900 – altezza 800 – potenza KW 16

dy
Firma: Gavimela -

CUOCIPASTA ELETTRICO con BOILER

Funzionalità: l'apparecchiatura può essere utilizzata per la cottura di pasta di ogni tipo.

La vasca dell'acqua è unita mediante saldatura continua al piano di acciaio al cromo-nichel dell'apparecchiatura.

Controllo automatico di livello con preriscaldamento dell'acqua nella caldaia incorporata.

Selettore di modalità operativa per riempimento rapido della vasca, riscaldamento attivato, controllo automatico di livello con alimentazione dell'acqua dalla caldaia.

Temperatura regolata da un sistema di controllo dell'energia.

Filtro troppo pieno per l'evacuazione dell'acqua o dell'amido in eccesso attraverso lo scarico al pavimento.

Superficie di appoggio utilizzabile per lo scarico dei cestelli.

Dotazione di 3 cestelli di dimensioni GN1/3.

Tre termostati di sicurezza contro il rischio di sovratemperature. I termostati sono resettabili automaticamente senza l'uso di attrezzi.

Dimensioni: lunghezza 500 – profondità 900 – altezza 800 – potenza KW 11,4

FRY TOP ELETTRICO SU VANO:

Funzionalità: piastra con riscaldamento elettrico per grigliare e arrostitire vari tipi di carne.

Piano di cottura in acciaio inox rivestito al cromo con paraspruzzi sui tre lati e cassetto raccogli gocce per il grasso e altri residui di cottura oppure piano di cottura alla griglia con superficie rigata o inclinata verso il cassetto raccogli gocce

oppure piano di cottura alla piastra con superficie liscia e leggermente inclinata verso il cassetto raccogli gocce.

Due zone termiche differenziate (anteriori e posteriori) selezionabili mediante termostato con regolazione continua per le diverse esigenze di cottura.

Piastre a un'altezza di 92 o 97 cm dal pavimento per una maggiore praticità di utilizzo.

Dimensioni: lunghezza 500 – profondità 900 – altezza 800 – potenza KW 8

FRIGGITRICE ELETTRICA 2 VASCHE MONOBLOCCO

Funzionalità: scelta tra una o due vasche utilizzabili individualmente.

Rubinetti di scarico olio, recipiente di scarico e sistema di filtrazione olio in un vano chiuso o sportello alla base dell'unità.

Zona di espansione nella parte alta di ogni vasca.

Temperatura dell'olio selezionabile mediante termostato con regolazione continua tra 135° C e 200° C.

Richiesta di potenza ridotta per la fusione del grasso solido.

Tempo di riscaldamento ridotto (da 20 a 180° C in tre minuti circa) e calo minimo di temperatura dopo l'immersione degli alimenti, grazie alle elevate profondità intrinseche del materiale.

Vasco olio profonda con zona fredda ampiamente dimensionata per la raccolta dei residui di frittura.

Conformità alle normative europee di igiene e sicurezza con marchio di certificazione CE per tutte le apparecchiature.

Dimensioni: lunghezza 500 – profondità 900 – altezza 800 – 2 vasche – potenza KW 22



ELEMENTO NEUTRO su VANO APERTO

L'elemento neutro deve avere la stessa altezza delle altre unità.

Vano e supporto in acciaio inox AISI 304.

Piano di lavoro in acciaio inox spessore 3 mm.

Dimensioni: 400 x 900 x 800

ELEMENTO NEUTRO su VANO APERTO con punto d'acqua centrale

L'elemento neutro deve avere la stessa altezza delle altre unità.

Vano e supporto in acciaio inox AISI 304.

Piano di lavoro in acciaio inox spessore 3 mm.

Dimensioni: 200 x 900 x 800

ELEMENTO UNICO COMPLETO DI WOK E INDUZIONE

L'elemento neutro deve avere la stessa altezza delle altre unità.

Dimensioni: 500 x 900 x 800

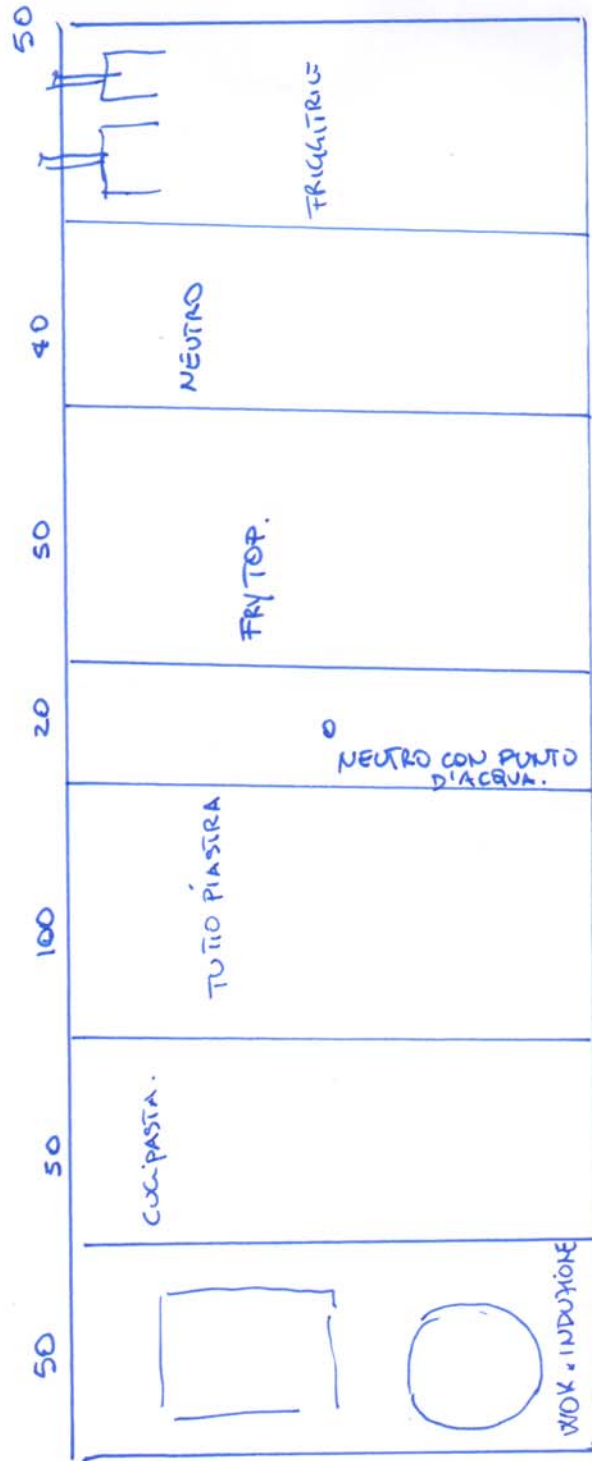
Si chiede la possibilità di assemblare in utenza, tramite profili in acciaio, le apparecchiature così da avere un blocco unico.

Tale sigillatura deve avere lo scopo di dare continuità al blocco e non permettere nessuna tracimazione, tra le apparecchiature, di olio o acqua che possono compromettere l'igienicità dell'ambiente.

Per ragioni di spazio l'intero di blocco unico non deve superare le dimensioni totali di 3,60 x 90.



22



TOTALE SPAZIO 3,60 x 90

