

NILMA SALSAMAT 300E

Occasion

1 Kippbratpfanne NILMA, Typ SALSAMAT 300 Electric
mit Kippvorrichtung, Spezialausführung mit Entleerhöhe 700 mm, Baujahr 2013

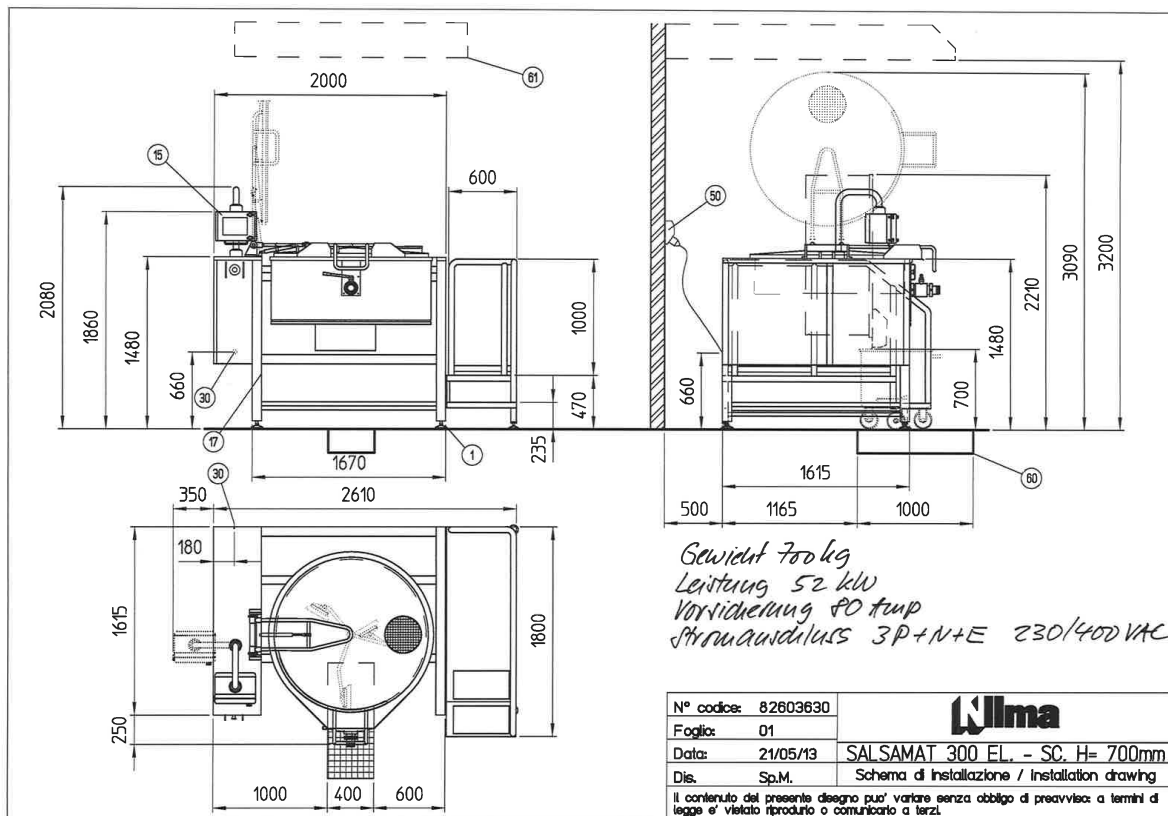
Ausführung:

- komplett in Chromstahl AISI 304, poliert
- Rührwerk mit 3 Endschaubern, einfach demontierbar für die Reinigung
- Sicherheitsschalter für Rührbetrieb bei geöffnetem Deckel
- ohne Rührwerk funktioniert die Pfanne als normale Bratpfanne
- 1,1 kW-Motor für Rührwerk unten am Pfannenboden angebracht
- Pfannenboden mit Chromstahl-Speziallegierung, 18 mm dick
- Pfanne und Heizsystem komplett isoliert
- Deckelöffnung über Gasdruckfeder
- hydraulische Kippvorrichtung (0.25 kW), steuerbar über Wahlschalter
- Wasseranschluss (warm und kalt)
- max. Temperatur 240°C
- Heizleistung 48 kW (Total 52 kW)
- Digitale Steuerung mit Rezeptur-Speicherung
- Temperatureinstellung von 20°C – 240°C
- Pfannen-Inhalt 300 Liter
- Pfanne absenken/anheben
- Rührbetrieb konstant/aus/alternierend“
- Rührbetrieb Gegenrichtung
- Rührwerkbetrieb (manuell)
- Not-Aus Taster
- gemäss CE-Normen und EN 60 335-1, EN 60 335-2-39
- Gewicht 700 kg

Optionen inklusive:

- Ersatzteilkit
- Podest mit Geländer für Bediener, freistehend
- Auslaufstutzen mit Handventil ø DN 65
- Rührwerk mit FU (6 - 24 U/Min.)
- Siemens Touch-Screen mit Fronttüre
- Temperatursonde für Produkt in Pfanne
- Dampfabzugsluke mit Gitter

Preis und Lieferfrist auf Anfrage



ULTRAMATIC AG
8409 Winterthur