



OLPM 1 DG200

Serie 900
900 Serie

Vasca di cottura con fondo in AISI 316 (spessore 20-25/10) specifico per trattare prodotti particolarmente acidi e pareti in AISI 304 (spessore 20/10). Immissione acqua in vasca tramite rubinetto (acqua calda/fredda) e canna di erogazione orientabile.
 Foro scarico vasca con filtro estraibile.
 Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato da 2 pollici (1 pollice 1/2 x mod.50 lt) dotato di maniglia isolante.
 Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento.
 Blocco riscaldamento per sovratemperatura con termostato di sicurezza a riarmo manuale.

- Indirette Intercapedine in AISI 304 spessore da 20 a 40/10.
- Controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.
- Rubinetto di carico intercapedine e rubinetto di livello.
- Riscaldamento gas Riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto rendimento, in acciaio inox.
- Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 V) e fiamma pilota.
- Rubinetto minimo/massimo con sistema di sicurezza a termocoppia.
- Riscaldamento elettrico Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato da termostato elettromeccanico (versioni indirette) o elettronico (versioni dirette).
- Impostazione temperatura con termostato elettromeccanico e selettore min/max (versioni indirette) – digitale (dirette).
- Segnalazione visiva livello minimo acqua intercapedine e blocco riscaldamento in caso di livelloacqua insufficiente.
- Riscaldamento vapore Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice che consente una immissione graduale del vapore.

Cooking vessel in stainless steel AISI 316 (thickness 20-25/10) specifically intended for the processing of particularly acid products and walls in stainless steel AISI 304 (thickness 20/10).
 Vat filled with water by means of tap (hot/cold water) and swivel hose.
 Exhaust hole of vat with filter (extractable).
 Front drain cock in chrome-plated brass, 2 inc., (1 inc 1/2 for 50 l. model) with insulating handle.
 Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling.
 Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.

- Indirect heated versions Jacket in stainless steel AISI 304 (thickness 20-40/10). Jacket pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge. Jacket filling cock and level cock.
- Gas versions Heating by means of stainless steel high efficiency tube burners. Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V) and pilot flame. Minimum/maximum cock with thermocouple safety system.
- Electric versions Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy, controlled by electromechanical thermostat (indirect versions) or electronic thermostat (direct versions).
- Temperature setting with electromechanical thermostat and min/max selector (indirect versions) or digital (direct versions).
- Visible signal lowest water level in jacket and blocking of heating in case of water level insufficient.
- Steam versions Heating by means of steam (from user's system) with a choking valve ensuring a gradual steam inlet.

Kochbehälter (Boden aus CNS 1.4404 2 - 2,5 mm und Seitenteile aus CNS 1.4301 2 mm) speziell für säurehaltiges Kochgut. Äussere Verkeilung aus CNS 1.4301 (1 mm), fein satiniert.
 Wasserzufuhr zum Behälter durch Wasserhahn (warm / kalt) und drehbares Ausflusrohr.
 Auslauföffnung Kessel mit abnehmbaren Filter.
 Stirnseitig angebrachter Ablasshahn aus verchromtem Messing 2 inc (1 inc 1/2 für Modell 50 lt) mit thermisch isoliertem Griff.
 Füße aus CNS 1.4301, für die Nivellierung verstellbar.
 Unterbrechung der Heizung durch Sicherheitsthermostat mit manueller Reaktivierung.

- Indirekt Zwischenmantel aus CNS 1.4301 (2-4 mm). Druckkontrolle durch Sicherheitsventil bei 0,5 bar, Unterdruckventil und Manometer mit analoger Anzeige. Wasserhahn für das füllen des Zwischenmantel und Hahn Niveauekontrolle.
- Gas Heizung durch leistungsfähige Rohrbrenner aus INOX. Batteriebetriebene Zündung mit sich wiederholendem Zündfunken und Pilotflamme.
- Gashahn min / max mit Sicherheitssystem über Thermoelement.
- Elektro Heizung durch gepanzerte Hochleistungswiderstände aus der Legierung INCOLOY-800 mit elektromechanischem Thermostat (indirekte Versionen) oder elektronische Thermostat (direkte Versionen).
- Temperaturreinstellung mit elektromechanischem Thermostat und Wahlschalter min/max (indirekte Versionen) oder digital (direkte Versionen).
- Signalleuchte für minimum Wasser-Stand im Zwischenraum und Unterbrechung der Heizung für minimum Wasser-Stand im Zwischenraum.
- Dampf Heizung mit Dampf (bauseitiges Dampfnetz), ein manuelles Dampfventil erlaubt das stufenweise Zuführen des Dampfes.

Cuve de cuisson (fond en AISI 316 épaisseur 20-25/10 et parois en AISI 304 épaisseur 20/10) indiquée pour traiter les produits particulièrement acides.
 Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide) et tube de distribution orientable.
 Trou de décharge de l'eau de la cuve avec filtre détachable.
 Robinet de vidange à l'avant en laiton chromé de 2 inc. (1 inc 1/2 pour le mod. de 50 l) avec poignée isolante.
 Pieds en acier inox AISI 304, réglables pour mettre l'appareil à niveau.
 Blocage du chauffage pour surchauffe par thermostat de sécurité à réarmement manuel.

- Indirectes Double paroi en AISI 304 (épaisseur 20-40/10).
- Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique. Robinet pour la charge du double paroi et robinet de niveau.
- Gaz Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 Volts et flamme pilote. Robinet mini/maxi avec système de sécurité à thermocouple.
- Electriques Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY-800, contrôlé par un thermostat électromécanique (versions indirectes) ou électrique (versions directes). Paramétrage de la température avec thermostat électromécanique et sélecteur mini/maxi (versions indirectes) ou digital (versions directes). Signal visuel niveau minimum eau double paroi et blocage du chauffage pour niveau insuffisant d'eau.
- Vapeur Chauffage à la vapeur (du réseau de distribution de l'utilisateur) contrôlé par un étrangleur qui permet d'introduire progressivement la vapeur.

Cuba de cocción (fondo de AISI 316 espesor 20-25/10 y mparedes de AISI 304 espesor 20/10) especial para tratar alimentos particularmente ácidos.
 Introducción del agua en la cuba por medio de grifo (agua caliente/fría) y caña de suministro orientable.
 Hoyo desague tina con filtro extraíble. Grifo frontal de descarga de latón cromado de 2 inc (1inc 1/2 x mod. 50 lt) provisto de manija aislante.
 Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación.
 Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.

- Indirectas Intercambiador de AISI 304 (espesor 20-40/10). Control presión intercambiador mediante válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica. Grifo de carga agua en el intercambiador y grifo de nivel.
- Gas Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox. Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto.
- Grifo mínimo/máximo con sistema de seguridad con termpar.
- Electricas Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800, controlado por termostato electromecánico (versiones indirectas) ou electronico (versiones directas).
- Fijación temperatura con termostato electromecánico y selector mín/máx (versiones indirectas) ou digital (versiones directas).
- Senalización visual nivel mínimo agua doble fondo y bloqueo del calentamiento en caso de nivel insuficiente de agua.
- Vapor Calentamiento por medio de vapor (de la red del usuario) con válvula estranguladora que permite una introducción gradual del vapor