



**Gamma cottura modulare  
900XP Pentola elettrica 60 lt ,  
riscaldamento indiretto, con pressostato**

**ARTICOLO N°**

**MODELLO N°**

**NOME**

**SIS #**

**AIA #**



**391233 (E9BSEHINFO)**

Pentola elettrica 60 litri,  
riscaldamento indiretto, con  
pressostato

## Descrizione

### Articolo N°

Può essere installata a sbalzo ma include anche punti di fissaggio per soluzioni a ponte. Resistenze corazzate in incoloy con termostato di sicurezza posizionato alla base della cavità della guaina. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Vasca stampata e coperchio in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Valvola di sicurezza per il controllo della pressione di esercizio e limitatore di temperatura.

## Caratteristiche e benefici

- Telaio interno robusto realizzato in acciaio inox.
- I bordi laterali ad angolo retto eliminano le possibili infiltrazioni tra le unità.
- Coperchio e vasca in acciaio inox. Lati della vasca con finiture satinate per una facile pulizia.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Certificazione di protezione all'acqua: grado IPX5.
- Tubo di scarico e rubinetto facilmente pulibili dall'esterno.
- Pannello di controllo di facile utilizzo.
- Ergonomicità: la profondità della vasca consente di mescolare con più facilità il cibo, anche quello più delicato
- Valvola per lo scarico manuale dell'aria in eccesso, accumulata nell'intercapedine durante la fase di riscaldamento.
- Vasca stampata e coperchio in acciaio inox AISI 316.
- Rubinetto con impugnatura in materiale atermico, per un facile svuotamento della vasca.
- Manometro per controllare il corretto funzionamento della pentola.
- Nessun superamento limite temperatura di cottura, reazione rapida
- Sistema di riscaldamento indiretto, che utilizza il vapore saturo a 110°C generato nell'intercapedine, a garanzia di un'uniforme distribuzione del calore.
- Pentola rotonda ideale per cucinare o saltare qualsiasi tipologia di cibo.
- Termostato di sicurezza per protezione in caso di basso livello dell'acqua all'interno dell'intercapedine.
- Valvola di sicurezza per evitare sovrapressione nell'intercapedine.
- Valvola solenoide per il rifornimento d'acqua calda o fredda.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- L'unità viene fornita di serie con 4 piedini in acciaio inox.
- Vasca saldata senza giunzioni.
- Vasca in acciaio inox 316.
- Termostato di sicurezza che impedisce il funzionamento della macchina in assenza di acqua.
- Rifornimento acqua in continuo tramite rubinetto manuale.

### Approvazione:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.it](mailto:foodservice@electrolux.it)

- Ampio scarico tramite valvola a sfera per uno svuotamento rapido della vasca.
- Manopola di controllo per la regolazione del livello di potenza.
- Resistenze corazzate in incoloy con termostato di sicurezza posizionati alla base dell'intercapedine.
- [NOT TRANSLATED]

## Costruzione

- Il piano in acciaio inox è una superficie di lavoro molto resistente.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Protezione dall'acqua IPX4.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite

## Sostenibilità



- Ciclo di riscaldamento chiuso - nessuno spreco di energia.
- Coperchio ermetico per ridurre i tempi di cottura e il consumo energetico.
- L'indicatore di pressione consente di monitorare i consumi di energia e di acqua.

## Accessori inclusi

- 1 x Additivo acqua per l'intercapedine delle pentole a riscaldamento indiretto, contro la corrosione PNC 927222

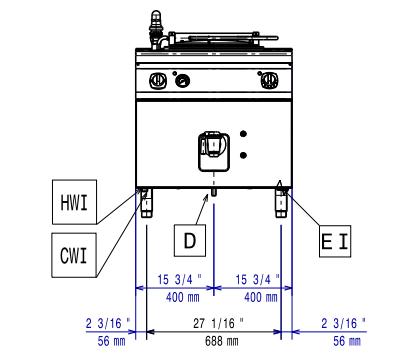
## Accessori opzionali

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Kit per sigillatura giunzioni  | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini) | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit piedini flangiati  | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm                             | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm                            | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm                            | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm                            | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)     | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)    | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> |

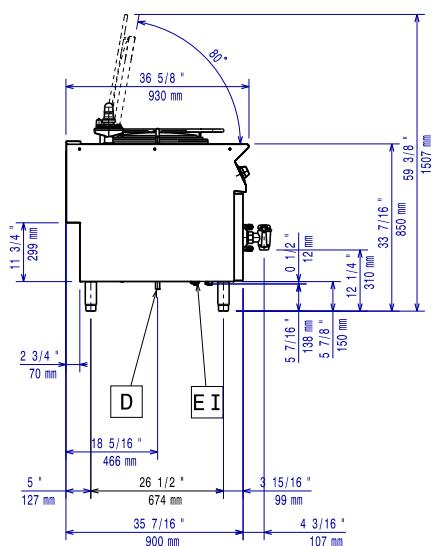
- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)      | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)      | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer)  | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit di copertura vano tecnico per installazione singola  | PNC 206181 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena                             | PNC 206202 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina per camino per elementi da 800 mm   | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm   | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900)  | PNC 216134 | <input type="checkbox"/> |
| • Colapasta a 1 settore per pentola da 60 litri  | PNC 921626 | <input type="checkbox"/> |
| • Additivo acqua per l'intercapedine delle pentole a riscaldamento indiretto, contro la corrosione   | PNC 927222 | <input type="checkbox"/> |



Fronte

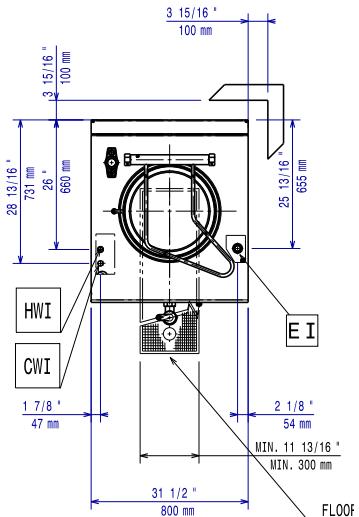


Lato



CWII = Attacco acqua fredda  
 D = Scarico acqua  
 EI = Connessione elettrica  
 HWI = Attacco acqua calda

Alto



### Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50-60 Hz

Watt totali: 9.4 kW

### Informazioni chiave

Non è necessario lasciare uno spazio tra la parte posteriore della macchina e il muro se la parete è di tipo non combustibile. Se la parete è combustibile allora è necessario lasciare una distanza minima di 50 mm tra la parete e la macchina.

Capacità effettiva pentola: 60 lt

Diametro recipiente rotondo: 420 mm

Peso netto: 115 kg

Peso imballo: 103 kg

Altezza imballo: 1200 mm

Larghezza imballo: 1140 mm

Profondità imballo: 870 mm

Volume imballo: 1.19 m<sup>3</sup>

Gruppo di certificazione: EBPI96M

