Electrolux PROFESSIONAL

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

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



391233 (E9BSEHINF0) Pentola elettrica 60 litri, riscaldamento indiretto, con pressostato

Descrizione

Articolo N°

Puo' 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.

Approvazione:

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.

- 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

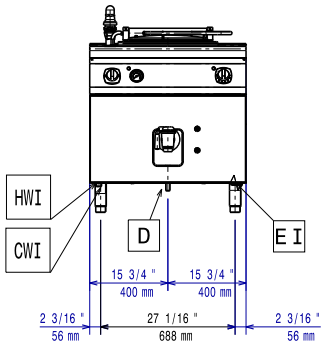
Accessori opzionali

• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	❑
• Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini)	PNC 206135	❑
• Kit piedini flangiati	PNC 206136	❑
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm	PNC 206148	❑
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm	PNC 206150	❑
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm	PNC 206151	❑
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm	PNC 206152	❑
• Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206176	❑
• Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206177	❑
• Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206178	❑
• Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206179	❑
• 2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer)	PNC 206180	❑
• Kit di copertura vano tecnico per installazione singola	PNC 206181	❑
• Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena	PNC 206202	❑
• 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900)	PNC 206210	❑
• Alzatina per camino per elementi da 800 mm	PNC 206304	❑
• Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm	PNC 206367	❑
• 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900)	PNC 216134	❑
• Colapasta a 1 settore per pentola da 60 litri	PNC 921626	❑
• Additivo acqua per l'intercapedine delle pentole a riscaldamento indiretto, contro la corrosione	PNC 927222	❑

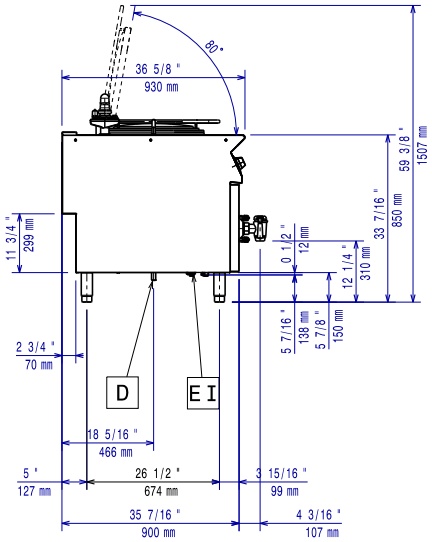
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

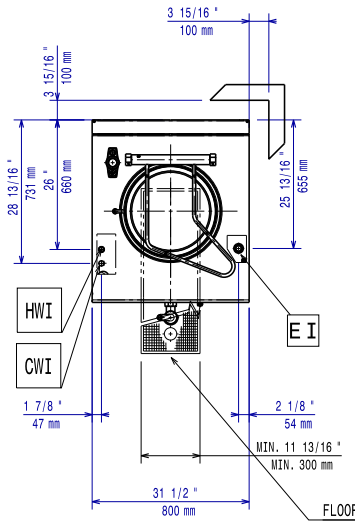


Lato



CWI1 = 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 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 m³
Gruppo di certificazione:	EBPI96M

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.11.18