

## Gamma cottura modulare 700XP Brasiera ribaltabile a gas 60lt fondo in Duomat

| ARTICOLO N° |
|-------------|
| MODELLO N°  |
| NOME        |
| SIS #       |
| AIA #       |



371181 (E7BRGHDNF0)

Brasiera ribaltabile a gas 60 litri, fondo vasca in Duomat

## **Descrizione**

### Articolo N°

Per uso con gas naturale o GPL. Bruciatori con sistema di combustione ottimizzata, con dispositivo antispegnimento flame failure, accensione piezoelettrica e controllo automatico della fiamma. Superficie di cottura in Duomat per arrostire, stufare, preparare salse, rosolare, bollire e brasare. Puo' essere installata a sbalzo. Sollavamento vasca manuale. Coperchio a doppia parete in acciaio inox. Controllo termostatico della temperatura. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Altezza piedini regolabile, in acciaio inox. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

## Caratteristiche e benefici

- Termostato regolabile per l'impostazione della temperatura di cottura.
- Temperatura regolabile tra 90°C e 290°C.
- Meccanismo di ribaltamento manuale per facilitare le operazioni di svuotamento della vasca.
- Superfici larghe e lisce di facile accesso per la pulizia.
- L'unità è dotata di piedini in acciaio inox regolabili fino a 50mm di altezza.

#### Costruzione

- Superficie di cottura con fondo Duomat: una lega di 10mm di spessore ottenuta dalla combinazione di due diverse tipologie di acciaio a garanzia di una maggiore stabilità termica e resistenza alla corrosione.
- Coperchio in acciaio inox.
- Superfici interne interamente arrotondate e lucide per una più facile pulizia.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1,5 mm di spessore.
- 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.
- Bruciatori in acciaio inox AISI 441 resistente alla corrosione e alle alte temperature.
- [NOTTRANSLATED]

#### Sostenibilità



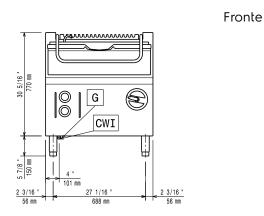
• Isolamento termico: dispersione termica limitata e basso consumo energetico.

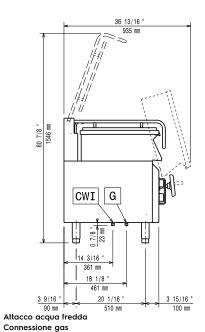
Approvazione:





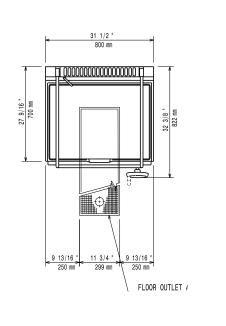
## Gamma cottura modulare 700XP Brasiera ribaltabile a gas 60lt fondo in Duomat





CWII

G



## Gas

Lato

Alto

Potenza gas: 16 kW
Fornitura gas: Gas naturale
Tipo di gas: GPL
Connessione gas: 1/2"

## Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 50 mm o applicare un isolamento termico.

Profondità superficie di

cottura: 410 mm

Larghezza superficie di

680 mm cottura: Spessore piano di cottura: 10 mm Altezza vasca di cottura: 180 mm Capacità vasca, Max: 60 It Temperatura MIN: 90 °C Temperatura MAX: 290 °C Peso netto: 105 kg Peso imballo: 122 kg Altezza imballo: 1080 mm Larghezza imballo: 820 mm Profondità imballo: 860 mm Volume imballo: 0.76 m<sup>3</sup> Gruppo di certificazione: N7BRG

Gamma cottura modulare 700XP Brasiera ribaltabile a gas 60lt fondo in Duomat







## Gamma cottura modulare 700XP Brasiera ribaltabile a gas 60lt fondo in Duomat

# Accessori opzionali

| Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm  | PNC 206132 |  |
|--|------------|--|
| Anello adattatore per convogliatore<br>fumi, diam. 150 mm  | PNC 206133 |  |
| Kit piedini flangiati  | PNC 206136 |  |
| Zoccolatura frontale per installazione<br>su zoccolo in cemento, 800 mm  | PNC 206148 |  |
| <ul> <li>Zoccolatura frontale per installazione<br/>su zoccolo in cemento, 1000 mm</li> </ul>                                  | PNC 206150 |  |
| <ul> <li>Zoccolatura frontale per installazione<br/>su zoccolo in cemento, 1200 mm</li> </ul>                                  | PNC 206151 |  |
| <ul> <li>Zoccolatura frontale per installazione<br/>su zoccolo in cemento, 1600 mm</li> </ul>                                  | PNC 206152 |  |
| <ul> <li>Zoccolatura frontale per elementi da<br/>800 mm (non adatta per la base Ref-<br/>Freezer della 900XP)</li> </ul>      | PNC 206176 |  |
| <ul> <li>Zoccolatura frontale per elementi da<br/>1000 mm (non adatta per la base Ref-<br/>Freezer della 900XP)</li> </ul>     | PNC 206177 |  |
| <ul> <li>Zoccolatura frontale per elementi da<br/>1200 mm (non adatta per la base Ref-<br/>Freezer della 900XP)</li> </ul>     | PNC 206178 |  |
| <ul> <li>Zoccolatura frontale per elementi da<br/>1600 mm (non adatta per la base Ref-<br/>Freezer della 900XP)</li> </ul>     | PNC 206179 |  |
| <ul> <li>4 piedini per installazione su zoccolo in<br/>cemento (non adatti per la griglia<br/>monoblocco della 900)</li> </ul> | PNC 206210 |  |
| 2 zoccolature laterali   | PNC 206249 |  |
| • 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento   | PNC 206265 |  |
| <ul> <li>Pannello di copertura posteriore da<br/>800 mm</li> </ul>   | PNC 206374 |  |
| <ul> <li>Pannello di copertura posteriore da<br/>1000 mm</li> </ul>  | PNC 206375 |  |
| <ul> <li>Pannello di copertura posteriore da<br/>1200 mm</li> </ul>  | PNC 206376 |  |
| • Griglia per camino per elementi da 590 mm  | PNC 206403 |  |
| <ul> <li>Carrello con vasca estraibile e<br/>sollevabile</li> </ul>  | PNC 922403 |  |
| <ul> <li>Regolatore di pressione per unità a gas</li> </ul>  | PNC 927225 |  |
|  |            |  |

