

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 arrostiti, stufare, preparare salse, rosolare, bollire e brasare. Può 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.
- [NOT TRANSLATED]

Sostenibilità

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



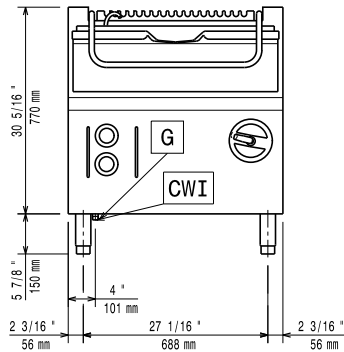
Approvazione: _____



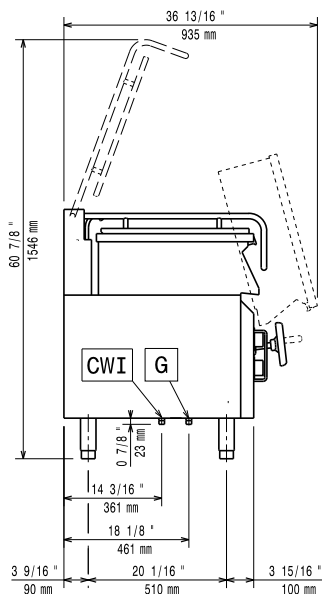
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Fronte

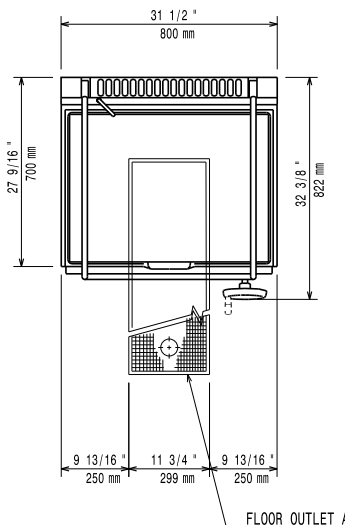


Lato



CWII = Attacco acqua fredda
G = Connessione gas

Alto



Gas

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 cottura: 680 mm

Spessore piano di cottura: 10 mm

Altezza vasca di cottura: 180 mm

Capacità vasca, Max: 60 lt

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 m³

Gruppo di certificazione: N7BRG



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

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

2025.12.01

Accessori opzionali

• Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm	PNC 206132	<input type="checkbox"/>
• Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm	PNC 206133	<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"/>
• 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900)	PNC 206210	<input type="checkbox"/>
• 2 zoccolature laterali	PNC 206249	<input type="checkbox"/>
• 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento	PNC 206265	<input type="checkbox"/>
• Pannello di copertura posteriore da 800 mm	PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Pannello di copertura posteriore da 1000 mm	PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Pannello di copertura posteriore da 1200 mm	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Griglia per camino per elementi da 590 mm	PNC 206403	<input type="checkbox"/>
• Carrello con vasca estraibile e sollevabile	PNC 922403	<input type="checkbox"/>
• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>