

## Gamma cottura modulare 900XP Brasiera elettrica 100 litri ribaltabile, fondo in Duomat

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



391150 (E9BREJDPFM)

Brasiera elettrica 100 litri  
ribaltabile automatica, con  
fondo vasca in Duomat,  
controllo termostatico

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura. Superficie di cottura in DUOMAT adatta per arrostiture, stufare, preparare salse, rosolare, bollire e brasare. Può essere installata a sbalzo. SOLLAVAMENTO vasca automatico. Coperchio a doppia parete in acciaio inox. Controllo termostatico della temperatura. Regolatore di energia. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

### Caratteristiche e benefici

- La brasiera è ideale per saltare, stufare e sobbollire diverse tipologie di cibo.
- Superficie di cottura in Duomat che consente sia una cottura secca che umida.
- Vasca e coperchio a doppia parete per ridurre la dispersione di calore.
- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura.
- Coperchio a doppia parete, isolato in acciaio inox 20/10.
- Termostato regolabile per l'impostazione della temperatura di cottura.
- Dotata di regolatore di energia.
- Meccanismo di ribaltamento automatico per facilitare le operazioni di svuotamento della vasca.
- Superfici larghe e lisce di facile accesso per la pulizia.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Wide Temperature Range: 80°C to 300°C.

### 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.
- Superfici interne interamente arrotondate e lucide per una più facile pulizia.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Capacità utile 85 litri

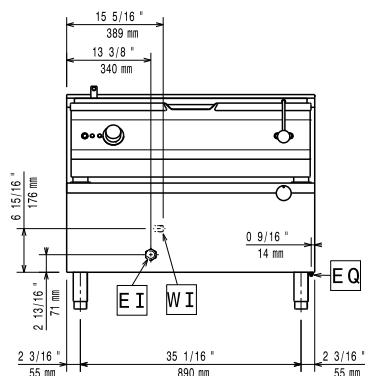
### Sostenibilità

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

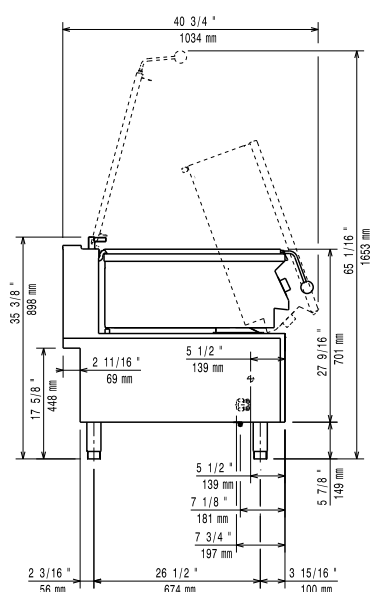


Approvazione: \_\_\_\_\_

**Gamma cottura modulare  
900XP Brasiera elettrica 100 litri  
ribaltabile, fondo in Duomat**

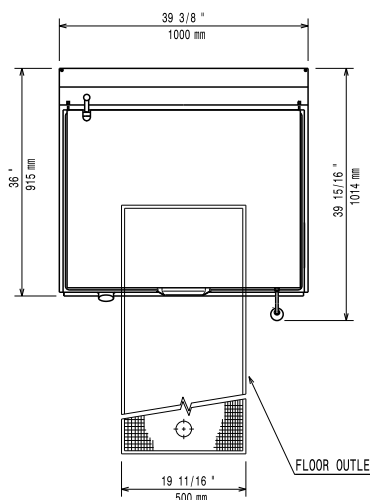


Fronte



I ato

CWI1 = Attacco acqua fredda  
FI = Connessione elettrica



Alto

## Elettrico

380-400 V/3N ph/50-60 Hz

**Tensione di alimentazione:**

**Watt totaal:** 17 kW

## 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:** 565 mm

**Larghezza superficie di cottura:** 880 mm

**Altezza vasca di cottura:** 180 mm

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Capacità vasca, Max: | 100 lt |
|----------------------|--------|

Temperatura MIN: 80 °C

Temperatura MAX: 300 °C

**Peso netto:** 180 kg

**Peso netto:** 180 kg  
**Peso imballo:** 182 kg

**Altezza imballo:** 1080 mm

**Larghezza imballo:** 1020 mm

**Profondità imballo:** 1070 mm

**Volume imballo:** 1.18 m<sup>3</sup>

**Gruppo di certificazione:** EBP9A2

## Accessori opzionali

- |                                                                                                      |            |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Kit piedini flangianti                                                                             | PNC 206136 | <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 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 1000 mm                                                        | PNC 206305 | <input type="checkbox"/> |

- Pannello di copertura posteriore da PNC 206375 1000 mm ☐
- Pannello di copertura posteriore da PNC 206376 1200 mm ☐
- Carrello con vasca estraibile e sollevabile PNC 922403 ☐