

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



391149 (E9BREJDPF0)

Brasiera elettrica 100 litri
ribaltabile, 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 manuale. 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 manuale 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.
- Capacità utile 85 litri
- Protezione all'acqua IPX5.

Sostenibilità

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



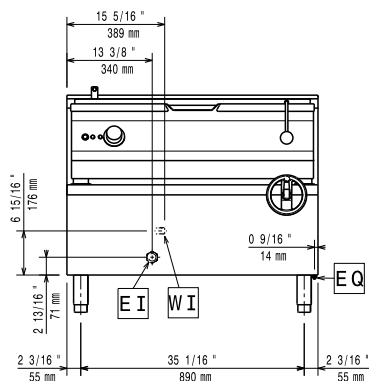
Approvazione: _____

Accessori opzionali

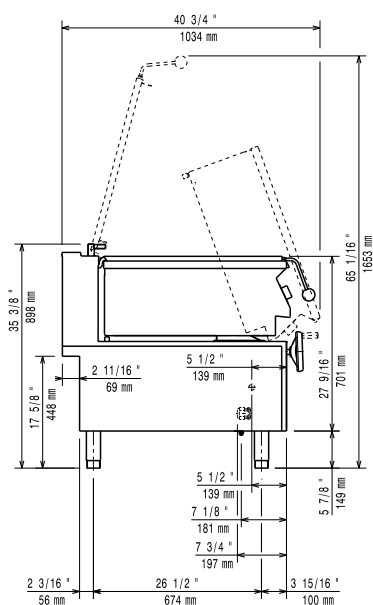
• Kit piedini flangiati	PNC 206136	☐
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm	PNC 206150	☐
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm	PNC 206151	☐
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm	PNC 206152	☐
• Zoccolatura frontale per elementi da 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 1000 mm	PNC 206305	☐
• Pannello di copertura posteriore da 1000 mm	PNC 206375	☐
• Pannello di copertura posteriore da 1200 mm	PNC 206376	☐
• Carrello con vasca estraibile e sollevabile	PNC 922403	☐

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

Fronte

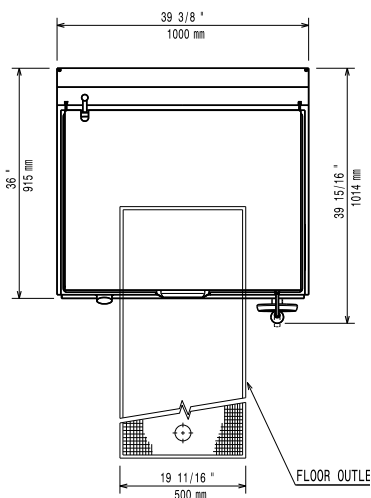


Lato



CWI1 = Attacco acqua fredda
El = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

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

Tensione di alimentazione:

Watt totaal: 17 kW

Acqua

**Dimensioni tubo di entrata
acqua fredda/calda:** 3/4"

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 imballo: 177 kg

Altezza imballo: 1070 mm

Larghezza imballo: 1020 mm

Profondità imballo: 1070 mm

Volume imballo: 1.17 m³

Gruppo di certificazione: EBP9M2