

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 arrostitire, 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.

Approvazione: _____

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.



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

Elettrico

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Tensione di alimentazione: | 380-400 V/3N ph/50-60 Hz |
| Watt totali: | 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 m ³ |
| Gruppo di certificazione: | EBP9M2 |