Electrolux PROFESSIONAL

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 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. 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.

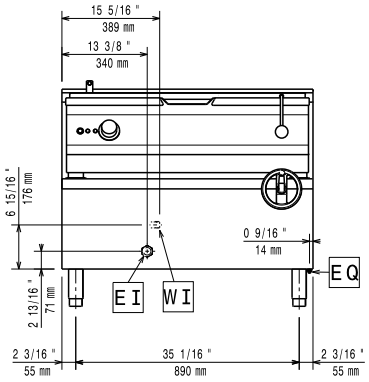
Accessori opzionali

• 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	❑

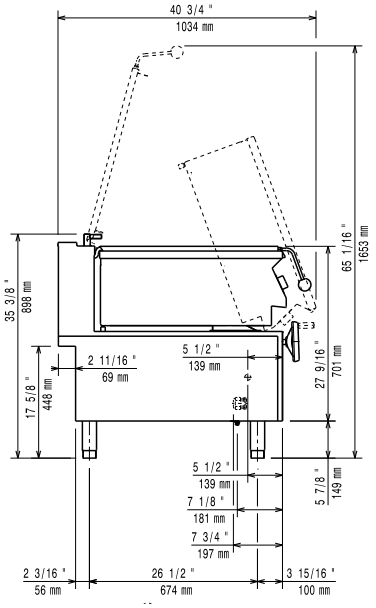
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

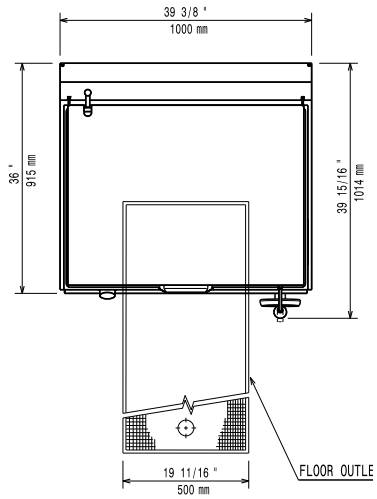


Lato



CWI1 = Attacco acqua fredda
EI = Connessione elettrica

Alto



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 m³
Gruppo di certificazione:	EBP9M2

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