

## Gamma cottura modulare 900XP Brasiera elettrica 80 litri fondo in Duomat

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



391145 (E9BREHDOF0)

Brasiera elettrica 80 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.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Capacità utilizzabile della vasca 66lt.

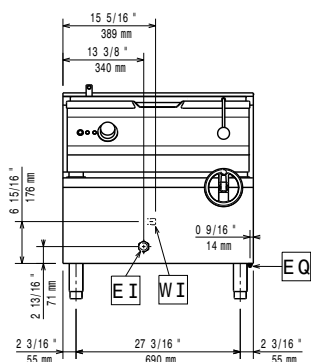
### Sostenibilità

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

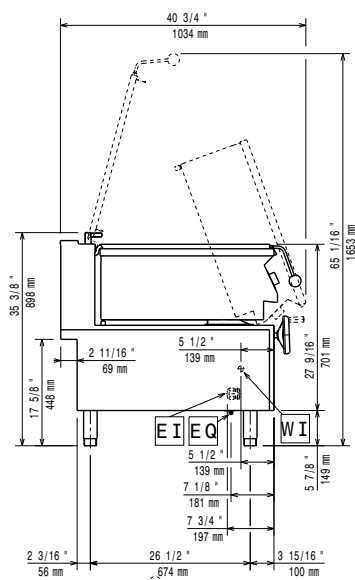


Approvazione: \_\_\_\_\_

Fronte

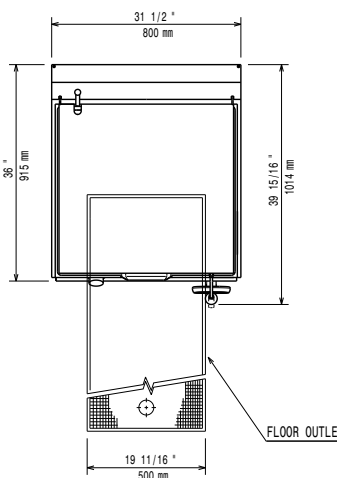


Lato



CWII = Attacco acqua fredda  
 EI = Connessione elettrica

Alto



### Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-400 V/3N ph/50/60 Hz  
 Watt totali: 13 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:** 680 mm  
**Altezza vasca di cottura:** 180 mm  
**Capacità vasca, Max:** 80 lt  
**Temperatura MIN:** 80 °C  
**Temperatura MAX:** 300 °C  
**Peso netto:** 150 kg  
**Peso imballo:** 151 kg  
**Altezza imballo:** 1080 mm  
**Larghezza imballo:** 1020 mm  
**Profondità imballo:** 860 mm  
**Volume imballo:** 0.95 m³  
**Gruppo di certificazione:** N9EBRE

### Accessori opzionali

- Kit piedini flangiati PNC 206136 ☐
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm PNC 206148 ☐
- 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 800 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206176 ☐
- 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 800 mm PNC 206304 ☐
- Pannello di copertura posteriore da 800 mm PNC 206374 ☐
- 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 ☐