



Gamma cottura modulare 900XP Scaldapatate elettrico mezzo modulo

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



391098 (E9CSPDC000)

Scaldapatate elettrico con 1 vasca e 1 bacinella GN 1/1

Descrizione

Articolo N°

Resistenze elettriche a infrarosso collocate nella parte posteriore dell'unità. Pannello di controllo con interruttore ON/OFF. Falso fondo forato di forma facilitata per la raccolta del cibo. Idoneo per contenitori GN 1/1. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo. 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

- Da utilizzare a fianco della friggitrice per raccogliere l'eccesso di olio.
- L'apparecchiatura può essere utilizzata anche per mantenere in caldo il cibo fino al momento del servizio
- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati nella parte posteriore dell'unità.
- Vasca in grado di contenere bacinelle GN 1/1 con altezza massima pari a 150mm.
- Pannello di controllo di facile utilizzo.
- L'unità è dotata di un falso fondo forato GN 1/1 realizzato per contenere il cibo.
- Piano di lavoro in acciaio inox di 2mm di spessore con finitura Scotch Brite per facilitare le operazioni di pulizia.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Adatto per installazioni da banco

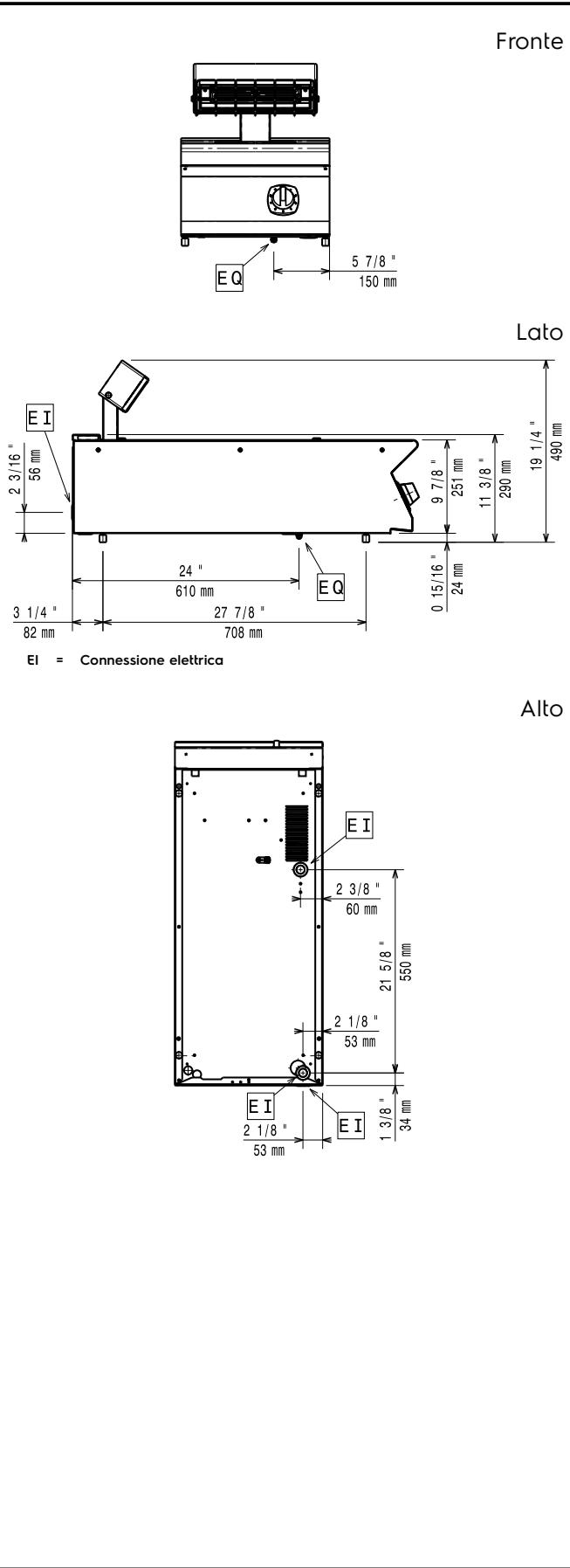
Costruzione

- 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.

Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it


Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-230 V/1 ph/50-60 Hz
 Potenza installata max: 1 kW
 Watt totali: 1 kW

Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzi o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 150 mm o applicare un isolamento termico.

Dimensioni utili vasca (larghezza): 306 mm

Dimensioni utili vasca (altezza): 156 mm

Dimensioni utili vasca (profondità): 510 mm

Peso netto: 28 kg

Peso imballo: ISO 9001 kg

Altezza imballo: 640 mm

Larghezza imballo: 480 mm

Profondità imballo: 1020 mm

Volume imballo: 0.31 m³

Gruppo di certificazione: ECS9

Accessori opzionali

- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini) PNC 206135
- Supporto per soluzione a ponte da 800 mm PNC 206137
- Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm PNC 206138
- Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm PNC 206139
- Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm PNC 206140
- Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm PNC 206141
- Supporto per soluzione a ponte da 400 mm PNC 206154
- Alzatina per camino per elementi da 400 mm PNC 206303
- Corrimano posteriore 800 mm - Marine PNC 206308
- Corrimano posteriore 1200mm - Marine PNC 206309
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044
- Corrimano frontale da 400 mm PNC 216046
- Corrimano frontale da 800 mm PNC 216047
- Corrimano frontale da 1200 mm PNC 216049
- Corrimano frontale da 1600 mm PNC 216050
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 216185
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 216186
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 P=900) PNC 216278