



Electrolux
PROFESSIONAL

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

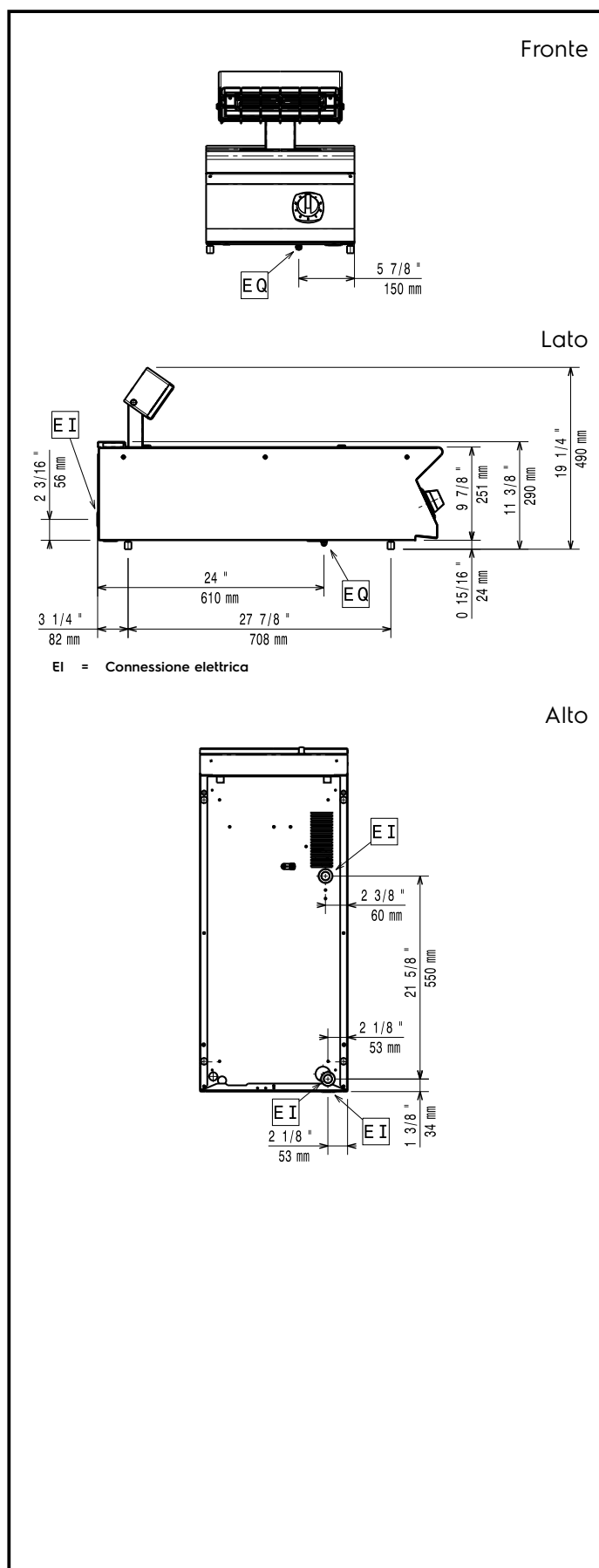
Costruzione

- 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 attrezzature 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 m ³
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 | ☐ |