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

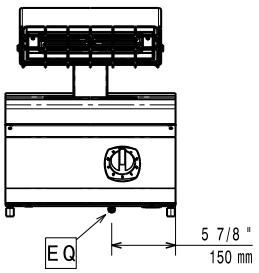
Costruzione

- 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.

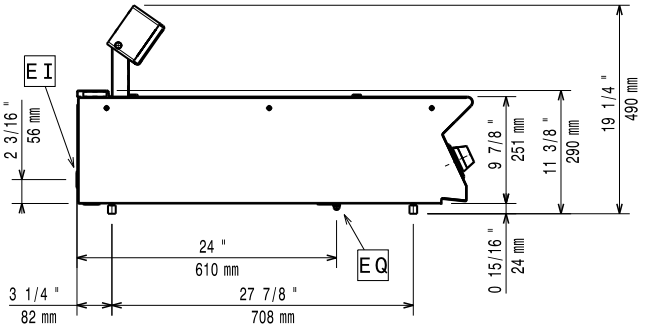
Approvazione: _____

Gamma cottura modulare 900XP Scaldapatate elettrico mezzo modulo

Fronte

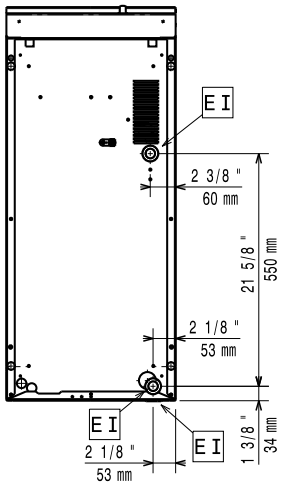


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



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 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	❑

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

2026.11.17