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

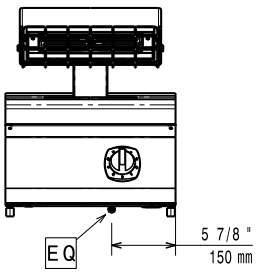
## Costruzione

- 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.

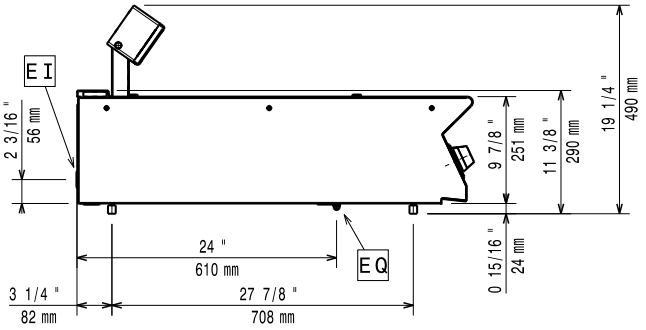
**Approvazione:** _____

# Gamma cottura modulare 900XP Scaldapatate elettrico mezzo modulo

Fronte

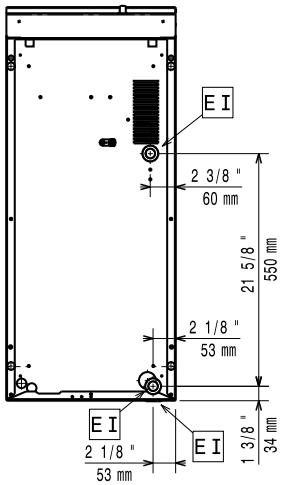



Lato




**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

2026.11.19