Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare 900XP Brasiera a gas 100 litri, automatica fondo in Duomat

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

391141 (E9BRGJDPFM)

Brasiera a gas 100 litri ribaltabile automatica con fondo vasca in Duomat, controllo termostatico

Descrizione

Articolo N° _____

Per uso con gas naturale o GPL. Bruciatori in acciaio cromato con dispositivo antispegnimento flame failure. Superficie di cottura in DUOMAT adatta per arrostire, stufare, preparare salse, rosolare, bollire e brasare. Puo' essere installata a sbalzo. Sollavamento vasca automatico. 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.

Approvazione: _____

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.
- Coperchio a doppia parete, isolato in acciaio inox 20/10.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Termostato regolabile per l'impostazione della temperatura di cottura.
- Dotata di regolatore di energia.
- Meccanismo di ribaltamento automatico 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.
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

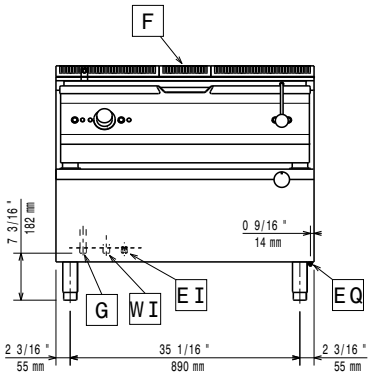
- Superficie di cottura con fondo Duomat: una lega di 10mm di spessore ottenuta dalla combinazione di due diverse tipologie di acciaio a garanzia di una maggiore stabilità termica e resistenza alla corrosione.
- Superfici interne interamente arrotondate e lucide per una più facile pulizia.
- Pannellatura 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.
- Bruciatori in acciaio inox AISI 441 resistente alla corrosione e alle alte temperature.
- Capacità utile 85 litri

Sostenibilità

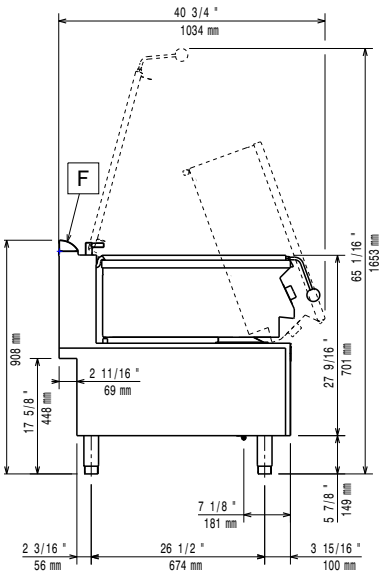
- Isolamento termico: dispersione termica limitata e basso consumo energetico.

Gamma cottura modulare 900XP Brasiera a gas 100 litri, automatica fondo in Duomat

Fronte

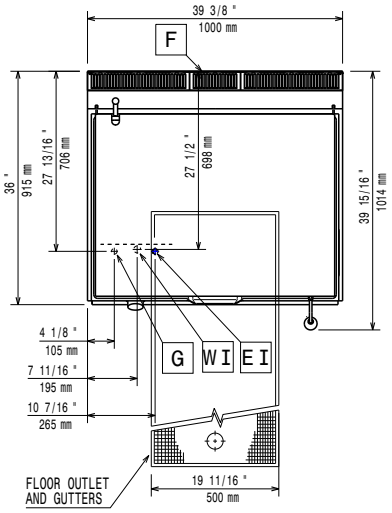


Lato



CWI1 = Attacco acqua fredda
EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
391141 (E9BRGJDPFM)	220-230 V/1 ph/50 Hz
Watt totali:	0.1 kW

Gas

Potenza gas:	27 kW
Fornitura gas:	Gas naturale
Tipo di gas:	GPL;Gas metano
Connessione gas:	1/2"
Gas metano Pressione:	17.4 mbar
Gas GPL Pressione:	27.7 mbar

Informazioni chiave

Profondità superficie di cottura:	565 mm
Larghezza superficie di cottura:	880 mm
Altezza vasca di cottura:	130 mm
Capacità vasca, Max:	100 lt
Temperatura MIN:	80 °C
Temperatura MAX:	300 °C
Peso netto:	180 kg
Peso imballo:	188 kg
Altezza imballo:	1080 mm
Larghezza imballo:	1020 mm
Profondità imballo:	1080 mm
Volume imballo:	1.19 m³

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.

Gruppo di certificazione:	N9EBRG

Accessori opzionali

• Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm	PNC 206132	❑
• Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm	PNC 206133	❑
• Kit piedini flangiati	PNC 206136	❑
• 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 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	❑

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

• 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 1000 mm	PNC 206305	❑
• Pannello di copertura posteriore da 1000 mm	PNC 206375	❑
• Pannello di copertura posteriore da 1200 mm	PNC 206376	❑
• Griglia per camino per elementi da 200 mm	PNC 206399	❑
• Griglia per camino per elementi da 400 mm	PNC 206400	❑
• Carrello con vasca estraibile e sollevabile	PNC 922403	❑
• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	❑

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