

Gamma cottura modulare 900XP Brasiera a gas automatica ribaltabile 80 litri fondo in Duomat

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



391137 (E9BRGHDOFM)

Brasiera a gas 80 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 arrostiti, stufare, preparare salse, rosolare, bollire e brasare. Può 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.

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.
- 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.
- Wide Temperature Range: 80°C to 300°C.

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.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Bruciatori in acciaio inox AISI 441 resistente alla corrosione e alle alte temperature.
- Capacità utilizzabile della vasca 66lt.

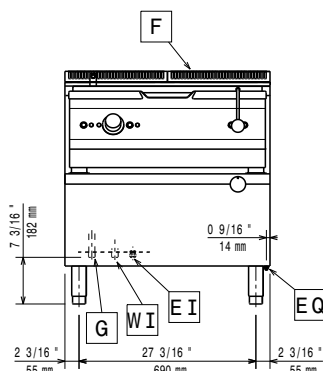
Sostenibilità

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

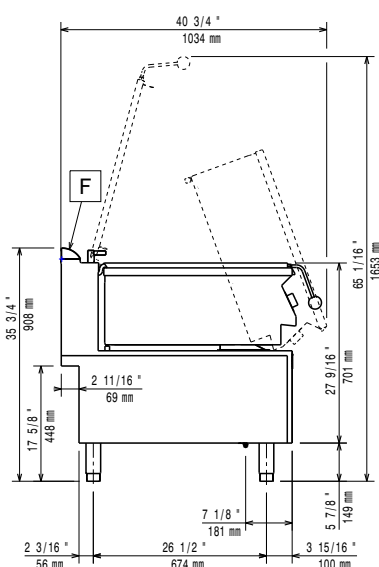


Approvazione: _____

Fronte

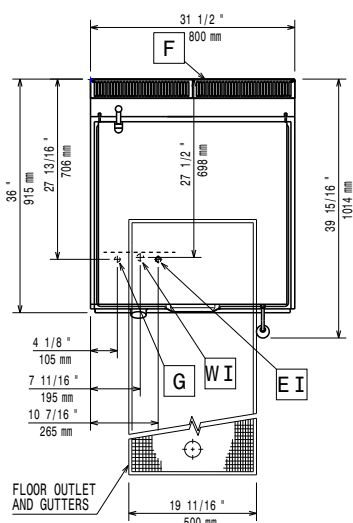


Lato



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

Alto



Elettrico

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

Gas

Gas metano Pressione: 17.4 mbar
 Gas GPL Pressione: 27.7 mbar
 Potenza gas: 21 kW
 Fornitura gas: Gas naturale
 Tipo di gas: GPL; Gas metano
 Connessione gas: 1/2"

Informazioni chiave

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.

Profondità superficie di cottura: 565 mm
 Larghezza superficie di cottura: 680 mm
 Altezza vasca di cottura: 180 mm
 Capacità vasca, Max: 80 lt
 Temperatura MIN: 80 °C
 Temperatura MAX: 300 °C
 Peso netto: 150 kg
 Peso imballo: 163 kg
 Altezza imballo: 1080 mm
 Larghezza imballo: 1020 mm
 Profondità imballo: 860 mm
 Volume imballo: 0.95 m³
 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, 800 mm | PNC 206148 | ☐ |
| • 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 800 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) | PNC 206176 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer) | PNC 206180 | ☐ |

Gamma cottura modulare
900XP Brasiera a gas automatica ribaltabile 80 litri fondo in Duomat

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

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • 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 | ☐ |
| • Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo | PNC 206246 | ☐ |
| • Alzatina per camino per elementi da 800 mm | PNC 206304 | ☐ |
| • Pannello di copertura posteriore da 800 mm | PNC 206374 | ☐ |
| • Pannello di copertura posteriore da 1000 mm | PNC 206375 | ☐ |
| • Pannello di copertura posteriore da 1200 mm | PNC 206376 | ☐ |
| • 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 | ☐ |