

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

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



391136 (E9BRGHDOF0)

Brasiera a gas 80 litri  
ribaltabile 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 arrostitire, stufare, preparare salse, rosolare, bollire e brasare. Può essere installata a sbalzo. Sollavamento vasca manuale. 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.
- Termostato regolabile per l'impostazione della temperatura di cottura.
- Dotata di regolatore di energia.
- Meccanismo di ribaltamento manuale 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

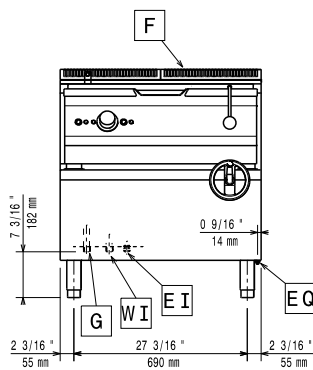
- Superficie di cottura con fondo Duomat: una lega di 10mm di spessore ottenuta dalla combinazione di due diverse tipologie di acciaio a garanzia di una maggiore stabilità termica e resistenza alla corrosione.
- Superfici interne interamente arrotondate e lucide per una più facile pulizia.
- Pannellatura 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

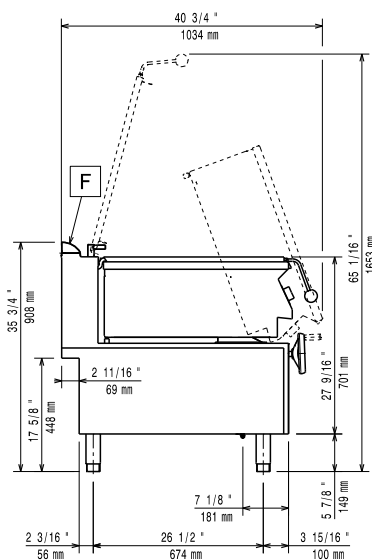
- Isolamento termico: dispersione termica limitata e basso consumo energetico.



Fronte

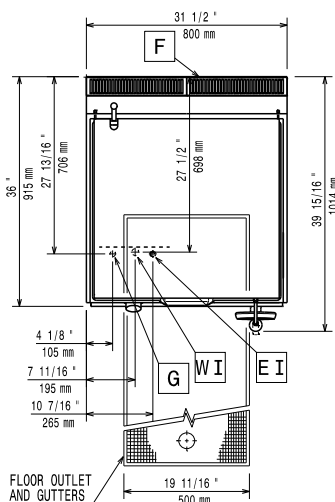


Lato



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 150 mm o applicare un isolamento termico.

Profondità superficie di cottura: 565 mm

Larghezza superficie di cottura: 680 mm

Altezza vasca di cottura: 130 mm

Capacità vasca, Max: 80 lt

Temperatura MIN: 80 °C

Temperatura MAX: 300 °C

Dimensioni esterne, larghezza: 800 mm

Dimensioni esterne, profondità: 930 mm

Dimensioni esterne, altezza: 850 mm

Peso netto: 150 kg

Peso imballo: 157 kg

Altezza imballo: 1080 mm

Larghezza imballo: 1020 mm

Profondità imballo: 860 mm

Volume imballo: 0.95 m<sup>3</sup>

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
- 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