

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.

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

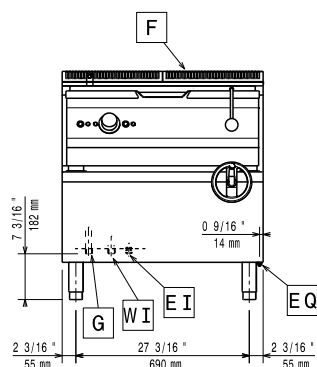
- Superficie di cottura con fondo Duomat: una lega di 10mm di spessore ottenuta dalla combinazione di due diverse tipologie di acciaio a garanzia di una maggiore stabilità termica e resistenza alla corrosione.
- Superfici interne interamente arrotondate e lucide per una più facile pulizia.
- Pannellatura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

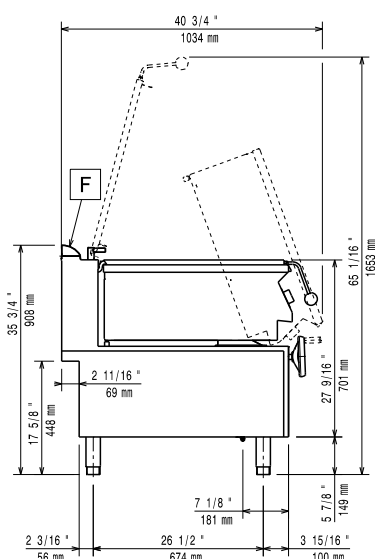
- Isolamento termico: dispersione termica limitata e basso consumo energetico.



Approvazione: _____

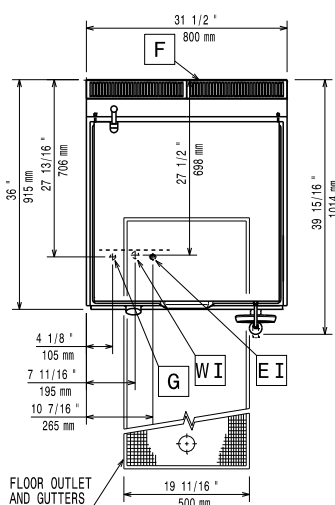


Fronte



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 150 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

**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 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |