Electrolux PROFESSIONAL

Modularne urządzenia grzewcze 900XP Patelnie gazowa, pojemność 80 lit., przechyl manualny

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



391136 (E9BRGHDOF0) Gazowa patelnia przechylna, pojemność 80 litrów, specjalna wanna DUOMAT, manualne przechylanie

Podstawowa charakterystyka

- Urządzenie używane do gotowania, duszenia, parowania, smażenia, gotowania sosów i podstaw do pokarmów.
- Specjalna powierzchnia DUOMAT nadaje się do smażenia oraz i do gotowania.
- Dwu ściankowa izolacja termiczna misy i pokrywy ze stali nierdzewnej obniżająca rozpraszanie ciepła do otoczenia i ogranicza zużycie energii.
- Dwu ściankowa pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Nastawa temperatury gotowania termostatem.
- Sterowanie temperatury za pomocą regulatora pobierania mocy
- Dokładny ręczny mechanizm przechylenia misy patelni dla ułatwienia opróżnienia.
- Duże gładkie powierzchnie łatwo dostępne do czyszczenia.
- Specjalny dizajn systemu pokrętła regulacyjnego zapewnia zabezpieczenie przed wnikaniem wody.
- Zakres ustawienia temperatury roboczej od 80 °C do 300 °C.

Konstrukcja

- Misa z powierzchnią do gotowania z dnem Duomat: stop o grubości 10 mm uzyskany z połączenia 2 różnych rodzajów stali, nierdzewnej dla lepszej odporności na korozję, i stali miękkiej dla lepszej stabilności termicznej.
- Wszystkie wewnętrzne powierzchnie misy zaokrąglone i wypolerowane dla ułatwienia czyszczenia.
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch Brite.
- Urządzenie ma boczne krawędzie pod kątem prostym, pozwalające na równe dopasowanie połączeń między urządzeniami, eliminując przerwy i ewentualne miejsca gromadzenia się zabrudzeń.
- IPX5 - Certyfikacja odporności na wodę.
- Palniki wykonane ze stali nierdzewnej AISI 441 o dużej wytrzymałości, są odporne przeciw korozji i wysokich temperatur.
- Całkowita nominalna pojemność misy jest 80 litrów, pojemność do gotowania jest 66 litrów.

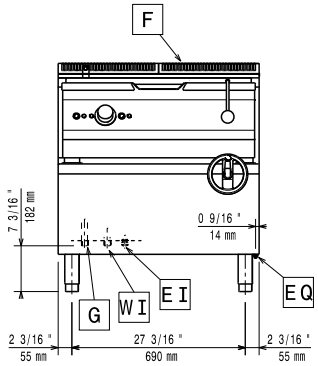
Utrzymywalność

- Izolacja termiczna obniżająca emitowanie ciepła do otoczenia.

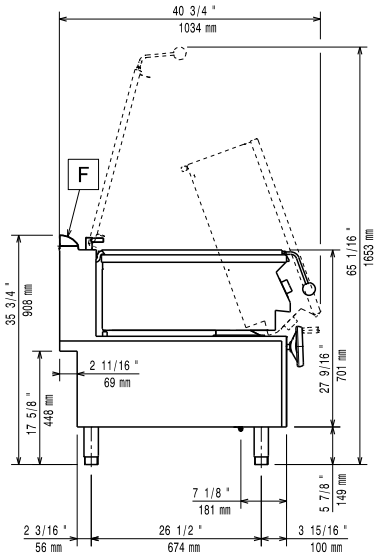
APROBATA

Modularne urządzenia grzewcze 900XP Patelnie gazowa, pojemność 80 lit., przechyl manualny

Przód

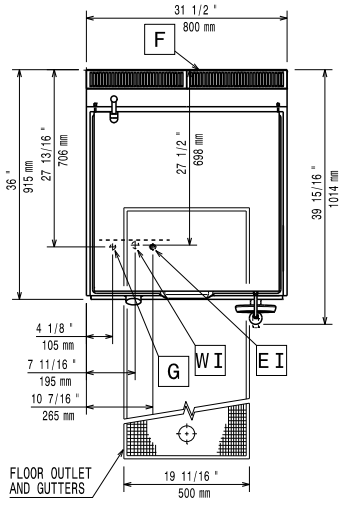


Bok



CWI1 = Wlot zimnej wody 1
EI = Złącze elektryczne
G = Złącze gazowe

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania:	220-230 V/1 ph/50 Hz
Moc całkowita:	0.1 kW

Gaz

Moc gazowa:	21 kW
Standardowe dostarczenie gazu:	Gaz ziemny
Opcja typu gazu:	LPG;Gaz ziemny
Wlot gazu:	1/2"

Kluczowe informacje:

Głębokość powierzchni gotowania:	565 mm
Szerokość powierzchni gotowania:	680 mm
Wysokość komory gotowania:	180 mm
Pojemność komory, maks.:	80 lt
Temperatura robocza MIN:	80 °C
Temperatura robocza MAKS.:	300 °C
Wymiary zewnętrzne, szerokość:	800 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość:	930 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość:	850 mm
Ciężar netto:	150 kg
Ciężar wysyłkowy:	157 kg
Objętość wysyłkowa:	0.95 m³

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

2026.10.26