Electrolux PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 700XP Sartén basculante eléctrica, 60lt con fondo Duomat

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

371183 (E7BREHDNFX) Sartén basculante Eléctrica 60 lt. con fondo DUOMAT

Descripción

Artículo No.

- Cuba con ángulos redondeados sin juntas y tapa de doble capa en acero inoxidable
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Superficie de cocción DUOMAT
- Sistema basculante manual de alta precisión
- Elementos de calentamiento por infrarrojos posicionados bajo la superficie de cocción
- Elementos de calentamiento integrados en la base de la cuba que se mueven junto con la cuba durante la basculación
- Control termostático de la temperatura de 120°C a 280°C

Aprobación:

Características técnicas

- Elementos de calentamiento montados bajo la superficie de cocción.
- Termostato para la regulación de la temperatura de cocción.
- Mecanismo basculante manual para facilitar el vaciado.
- Superficies grandes y lisas, de fácil acceso para su limpieza.
- La temperatura de trabajo puede ajustarse entre 80 °C y 300 °C.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm.

Construcción

- Superficie de cocción Duomat: es una aleación de 10 mm de grosor obtenida de la combinación de dos aceros inoxidables diferentes, que mejoran la estabilidad térmica de la superficie de cocción y que permite un uso más multifuncional de la sartén - se pued
- Tapa en acero inoxidable que reduce la dispersión de calor.
- Todas las superficies internas de la cuba son redondeadas y pulidas para una mayor higiene.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Protección IPx4 contra el agua.
- [NOT TRANSLATED]

Sostenibilidad

- Aislamiento contra el calor: radiación de calor limitada y bajo consumo energético.

accesorios opcionales

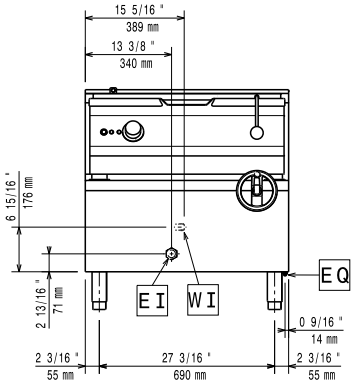
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ❑

• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	❑
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	❑
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	❑
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	❑
• Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)	PNC 206210	❑
• 2 zócalos laterales	PNC 206249	❑
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206265	❑
• Panel trasero 800 mm (700/900XP)	PNC 206374	❑
• Panel trasero 1000 mm (700/900XP)	PNC 206375	❑
• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	❑
• Carro con cuba elevable y extraíble	PNC 922403	❑

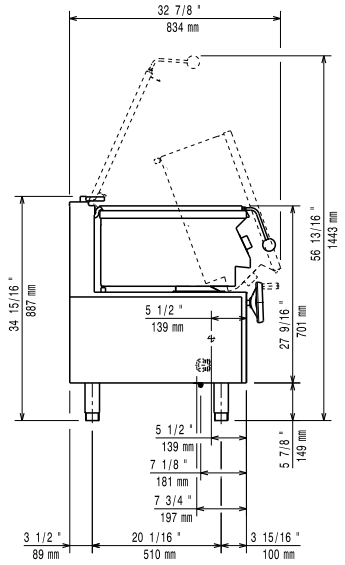
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Línea de Cocción Modular 700XP Sartén basculante eléctrica, 60lt con fondo Duomat

Alzado

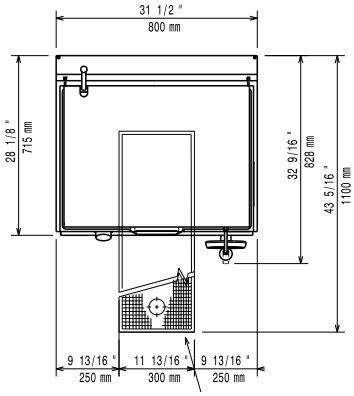


Lateral



CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	
371183 (E7BREHDNFX)	380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watios	9.5 kW

Info

Fondo de la superficie de cocción	410 mm
Ancho de la superficie de cocción	680 mm
Espesor de la superficie de cocción:	10 mm
Alto de la cuba de cocción	200 mm
Capacidad de la cuba, Máx:	60 lt
Temperatura de funcionamiento MÍN:	80 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	300 °C
Peso neto	105 kg
Peso del paquete	130 kg
Alto del paquete:	1080 mm
Ancho del paquete:	820 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.76 m³

No es necesario dejar distancia en la parte trasera si la pared no es inflamable. Si la pared lo fuese, dejar una mínima distancia de 50 mm.

Grupo de certificación:	N7BRE

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso