

Línea de Cocción Modular 900XP Sartén eléctrica, 80lt con fondo Duomat, auto basculante

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391146 (E9BREHDOFM)

Sartén basculante elevación
automática eléctrica 80 lt -
superficie de cocción
Duomat, control
termostático

Descripción

Artículo No. _____

Elementos de calentamiento por infrarrojos situados por debajo de la superficie de cocción. Superficie Duomat para asar, dorar, guisar, preparar salsas, saltear, hervir y estofar. Puede instalarse en sistemas esbalzo. Incluye mecanismo para inclinar automáticamente la cuba. Tapa de doble pared de acero inoxidable. Las temperaturas de cocción pueden ajustarse a través de termostato y la energía a través de un regulador de energía. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Bordes laterales en ángulo recto para permitir un ajuste perfecto entre unidades.

Características técnicas

- La superficie de cocción de la sartén es ideal para saltear, guisar, cocer, hervir, estofar.
- La superficie de cocción Duomat permite realizar cocciones en seco o húmedas alternativamente.
- Cuba y tapa de doble capa para reducir la dispersión de calor.
- Elementos de calentamiento montados bajo la superficie de cocción.
- Tapa de doble capa, aislada de acero inoxidable 20/10.
- Termostato para la regulación de la temperatura de cocción.
- Dotada de un regulador de energía.
- Mecanismo de basculación automática para facilitar el vaciado.
- Superficies grandes y lisas, de fácil acceso para su limpieza.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- La temperatura de trabajo puede ajustarse entre 80 °C y 300 °C.

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 puede
- 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.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Resistencia al agua IPX5.
- Capacidad utilizable: 66 litros.

Sostenibilidad

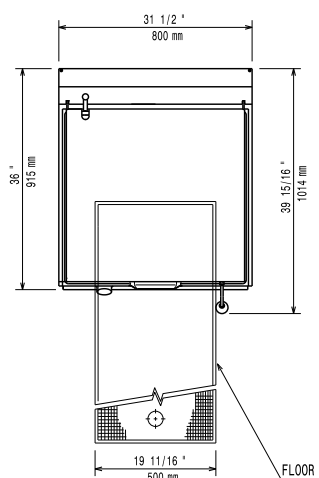
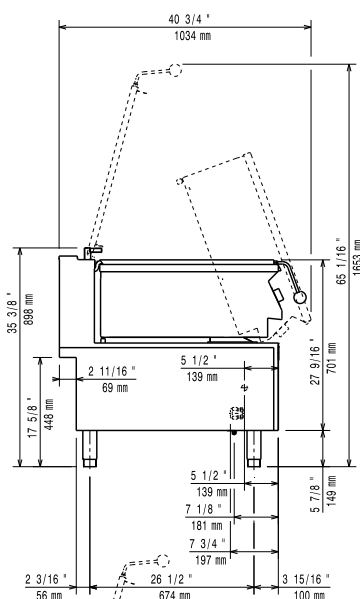
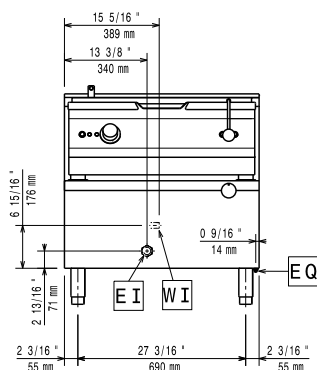


- Aislamiento contra el calor: radiación de calor limitada y bajo consumo energético.

Accesorios opcionales

- Kit de patas para instalación PNC 206136 ☐ en barcos

Aprobación: _____



Fondo de la superficie de cocción	565 mm
Ancho de la superficie de cocción	680 mm
Alto de la cuba de cocción	180 mm
Capacidad de la cuba, Máx:	80 lt
Temperatura de funcionamiento MÍN:	80 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	300 °C
Peso neto	150 kg
Peso del paquete	155 kg
Alto del paquete:	1080 mm
Ancho del paquete:	1020 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.95 m³
Grupo de certificación:	EBP9A1