

Gamma cottura modulare EVO700 Brasiera elettrica ribaltabile 60lt con fondo in Duomat

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
	_
AIA #	_



372183 (Z7BREHDNFX)

Brasiera ribaltabile elettrica, 60 litri, fondo in duomat

Descrizione

Articolo N°

Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura. Superficie di cottura in DUOMAT adatta per arrostire, stufare, preparare salse, rosolare, bollire e brasare. Puo' essere installata a sbalzo. Sollavamento vasca manuale. Coperchio a doppia parete in acciaio inox. Controllo termostatico della temperatura. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Altezza dei piedini in acciaio regolabile. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Caratteristiche e benefici

- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura.
- Termostato regolabile per l'impostazione della temperatura di cottura.
- Meccanismo di ribaltamento manuale per facilitare le operazioni di svuotamento della vasca.
- Superfici larghe e lisce di facile accesso per la pulizia.
- L'unità è dotata di piedini in acciaio inox regolabili fino a 50mm di altezza.
- 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.
- Coperchio in acciaio inox che riduce la dispersione di calore.
- Superfici interne interamente arrotondate e lucide per una più facile pulizia.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1,5 mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- [NOT TRANSLATED]

Sostenibilità

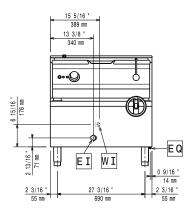
 Isolamento termico: dispersione termica limitata e basso consumo energetico.

Approvazione:



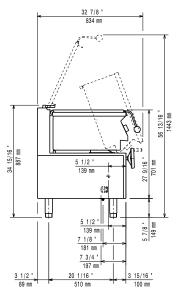
Gamma cottura modulare **EVO700 Brasiera elettrica** ribaltabile 60lt con fondo in Duomat

Fronte

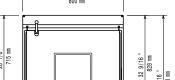


Lato

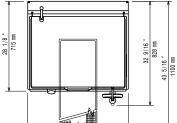
Alto



CWI1 = Attacco acqua fredda Connessione elettrica



31 1/2 '



11 13/16 "

Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-400 V/3N ph/50-60 Hz

Watt totali: 9.5 kW

Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di circa 100 mm deve essere predisposto o prevista una qualche forma di isolamento termico.

Profondità superficie di cottura: 410 mm Larghezza superficie di cottura: 680 mm Spessore piano di cottura: 10 mm Altezza vasca di cottura: 180 mm Capacità vasca, Max: 60 It Temperatura MIN: 80 °C Temperatura MAX: 300 °C Peso netto: 105 kg Peso imballo: 131 kg Altezza imballo: 1080 mm Larghezza imballo: 820 mm Profondità imballo: 860 mm Volume imballo: 0.76 m³ Gruppo di certificazione: EBP7M3

Accessori opzionali

710000011 op=1011411		
 Kit piedini flangiati 	PNC 206136	
 Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 800 mm 	PNC 206148	
 Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1000 mm 	PNC 206150	
 Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1200 mm 	PNC 206151	
 Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1600 mm 	PNC 206152	
 Corrimano frontale da 800 mm 	PNC 206167	
 Zoccolatura frontale per funzioni da 800 mm 	PNC 206176	
 Zoccolatura frontale per funzioni da 1000 mm 	PNC 206177	
 Zoccolatura frontale per funzioni da 1200 mm 	PNC 206178	
 Zoccolatura frontale per funzioni da 1600 mm 	PNC 206179	
 Corrimano frontale da 1200 mm 	PNC 206191	
 Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900) 	PNC 206210	
 Corrimano laterale destro e sinistro 	PNC 206240	
 2 zoccolature laterali 	PNC 206249	
 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento 	PNC 206265	
 Carrello con vasca sollevabile ed estraibile 	PNC 922403	







