

**Gamma cottura modulare  
EVO900 Pentola elettrica  
automatica 100 litri riscaldamento  
indiretto**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**392119 (Z9BSEHIPFR)**

Pentola elettrica 80/100 litri,  
riscaldamento indiretto, con  
pressostato e rabbocco  
automatico dell'acqua  
nell'intercapedine

**Descrizione****Articolo N°** \_\_\_\_\_

Puo' essere installata a sbalzo ma include anche punti di fissaggio per soluzioni a ponte. Resistenze corazzate in incoloy con termostato di sicurezza posizionato alla base della cavità della guaina. Riempimento automatico dell'acqua tramite elettrovalvola. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Doppio rivestimento in acciaio inox AISI 316 con 3 mm di spessore. Vasca stampata e coperchio in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Valvola di sicurezza per il controllo della pressione di esercizio e limitatore di temperatura.

**Caratteristiche e benefici**

- Pentola rotonda ideale per cucinare o saltare qualsiasi tipologia di cibo.
- Sistema di riscaldamento indiretto, che utilizza il vapore saturo a 110°C generato nell'intercapedine, a garanzia di un'uniforme distribuzione del calore.
- Resistenze corazzate in incoloy con termostato di sicurezza posizionati alla base dell'intercapedine.
- Valvola per lo scarico manuale dell'aria in eccesso, accumulata nell'intercapedine durante la fase di riscaldamento.
- Certificazione di protezione all'acqua: grado IPX5.
- Manometro per controllare il corretto funzionamento della pentola.
- Manopola di controllo per la regolazione del livello di potenza.
- Termostato di sicurezza per protezione in caso di basso livello dell'acqua all'interno dell'intercapedine.
- Valvola di sicurezza per evitare sovrappressione nell'intercapedine.
- Nessun superamento limite temperatura di cottura, reazione rapida
- Rubinetto con impugnatura in materiale atermico, per un facile svuotamento della vasca.
- Ergonomicità: la profondità della vasca consente di mescolare con più facilità il cibo, anche quello più delicato
- Tubo di scarico e rubinetto facilmente pulibili dall'esterno.
- Valvola solenoide per il rifornimento della vasca.
- Superfici larghe e lisce di facile accesso per la pulizia.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- [NOT TRANSLATED]

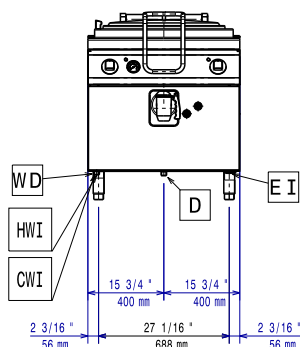
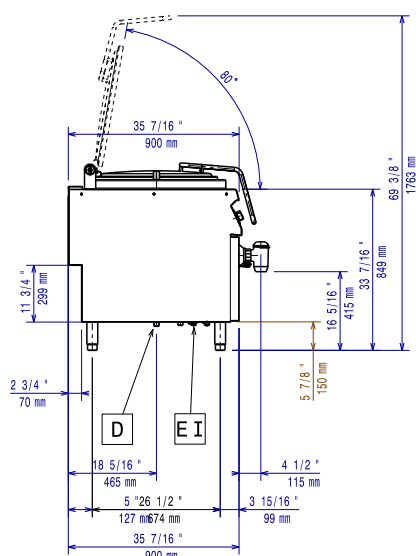
**Costruzione**

- Vasca stampata con doppio rivestimento in acciaio inox AISI 316, spessore 2 mm.
- 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.

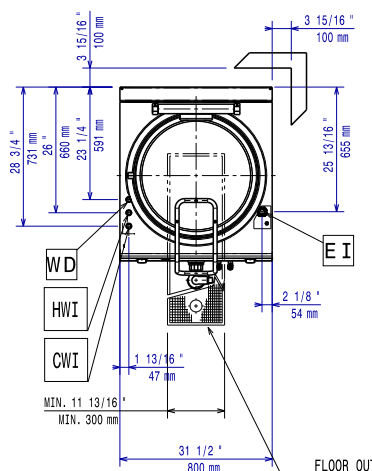
**Sostenibilità**

- Vasca a doppia parete a garanzia di un elevato isolamento termico, risparmio energetico e basse emissioni di calore nell'ambiente di lavoro.
- Coperchio ermetico per ridurre i tempi di cottura e il consumo energetico.
- Ciclo di riscaldamento chiuso - nessuno spreco di energia.
- L'indicatore di pressione consente di monitorare i consumi di energia e di acqua.

Approvazione: \_\_\_\_\_

**Fronte**

**Lato**


- CWI1** = Attacco acqua fredda  
**D** = Scarico acqua  
**EI** = Connessione elettrica  
**HWI** = Attacco acqua calda

**Alto**

**Elettrico**

Tensione di alimentazione: 380-400 V/3N ph/50-60 Hz  
 Watt totali: 21.5 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.

**Capacità effettiva pentola:** 98 lt  
**Diametro recipiente rotondo:** 600 mm  
**Peso netto:** 135 kg  
**Peso imballo:** 123 kg  
**Altezza imballo:** 1190 mm  
**Larghezza imballo:** 880 mm  
**Profondità imballo:** 1140 mm  
**Volume imballo:** 1.19 m<sup>3</sup>  
**Gruppo di certificazione:** EBPI910A

## Accessori inclusi

- 1 x Additivo acqua per l'intercapedine delle pentole a riscaldamento indiretto, contro la corrosione PNC 927222

## Accessori opzionali

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Kit per sigillatura giunzioni  | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruote di cui 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote/piedini)             | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit piedini flangiati  | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 800 mm                                   | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1000 mm                                  | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1200 mm                                  | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1600 mm                                  | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per funzioni da 800 mm  | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per funzioni da 1000 mm   | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per funzioni da 1200 mm   | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per funzioni da 1600 mm   | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zocolature laterali  | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione singola                                      | PNC 206181 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena                       | PNC 206202 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900)    | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit per depressurizzazione dell'intercapedine per pentola da 100/150 litri con riscaldamento indiretto | PNC 206279 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina per camino per funzioni da 800 mm   | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 900 mm)                                  | PNC 206335 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit installazione su ruote/piedini da 800 mm   | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit installazione su ruote/piedini da 1200 mm  | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit installazione su ruote/piedini da 1600 mm  | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit installazione su ruote/piedini da 2000 mm  | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |
| • Pannello per copertura posteriore da 800 mm  | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Pannello per copertura posteriore da 1000 mm   | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Pannello per copertura posteriore da 1200 mm   | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello con vasca sollevabile ed estraibile   | PNC 922403 | <input type="checkbox"/> |
| • Colapasta a 2 settori per pentole da 100 litri   | PNC 925018 | <input type="checkbox"/> |
| • Asta di misurazione livello per pentola da 100 litri   | PNC 927001 | <input type="checkbox"/> |
| • Additivo acqua per l'intercapedine delle pentole a riscaldamento indiretto, contro la corrosione       | PNC 927222 | <input type="checkbox"/> |