

Gamma cottura modulare EVO900 Brasiera a gas ribaltabile 80 litri fondo in Duomat

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



392136 (Z9BRGHDOF0)

Brasiera ribaltabile a gas, 80 litri, vasca in Duomat con rubinetto acqua, controllo energetico e termostatico

Descrizione

Articolo N°

Per uso con gas naturale o GPL. Bruciatori in acciaio cromato con dispositivo antispegnimento flame failure. 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. Regolatore di energia. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Caratteristiche e benefici

- La brasiera è ideale per saltare, stufare e sobbollire diverse tipologie di cibo.
- Superficie di cottura in Duomat che consente sia una cottura secca che umida.
- Vasca e coperchio a doppia parete per ridurre la dispersione di calore.
- Coperchio a doppia parete, isolato in acciaio inox 20/10.
- Termostato regolabile per l'impostazione della temperatura di cottura.
- · Dotata di regolatore di energia.
- Meccanismo di ribaltamento manuale per facilitare le operazioni di svuotamento della vasca.
- Superfici larghe e lisce di facile accesso per la pulizia.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- 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.
- Superfici interne interamente arrotondate e lucide per una più facile pulizia.
- 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.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Bruciatori in acciaio inox AISI 441 resistente alla corrosione e alle alte temperature.
- · Capacità utilizzabile della vasca 66lt.

Sostenibilità

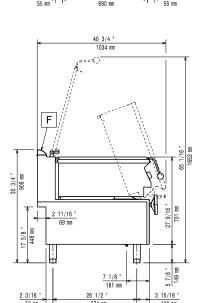
• Isolamento termico: dispersione termica limitata e basso consumo energetico.

Approvazione:

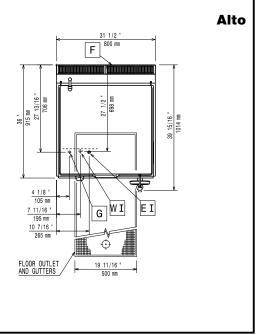


Gamma cottura modulare EVO900 Brasiera a gas ribaltabile **80 litri fondo in Duomat**

ΕQ WΙ G 3/16 "



CWI1 = Attacco acqua fredda Connessione elettrica **G** = Connessione gas



Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-230 V/1 ph/50 Hz

Watt totali: 0.1 kW

Fronte

Lato

Gas metano - Pressione: 17.4 mbar Gas Gpl Pressione: 27.7 mbar Potenza gas: 21 kW Fornitura gas: Gas naturale Tipo di gas: GPL:Gas metano

1/2" Connessione gas:

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: 565 mm Larghezza superficie di cottura: 680 mm Altezza vasca di cottura: 180 mm Capacità vasca, Max: 80 It Temperatura MIN: 80°C Temperatura MAX: 300 °C Peso netto: 150 kg Peso imballo: 158 kg Altezza imballo: 1080 mm Larghezza imballo: 1020 mm Profondità imballo: 860 mm Volume imballo: 0.95 m³ Gruppo di certificazione: N9EBRG











Gamma cottura modulare EVO900 Brasiera a gas ribaltabile 80 litri fondo in Duomat

Accessori opzionali

PNC 206132	
PNC 206133	
PNC 206136	
PNC 206148	
PNC 206150	
PNC 206151	
PNC 206152	
PNC 206176	
PNC 206177	
PNC 206178	
PNC 206179	
PNC 206180	
PNC 206181	
PNC 206202	
PNC 206210	
PNC 206246	
PNC 206304	
PNC 206374	
PNC 206375	
PNC 206376	
PNC 206400	
PNC 206464	
PNC 922403	
PNC 927225	
	PNC 206133 PNC 206136 PNC 206148 PNC 206150 PNC 206151 PNC 206152 PNC 206176 PNC 206177 PNC 206178 PNC 206179 PNC 206180 PNC 206181 PNC 206202 PNC 206202 PNC 2062046 PNC 206374 PNC 206375 PNC 206400

