

**Línea de Cocción Modular  
EVO900 Sartén basculante  
eléctrica 100lt superficie de  
cocción Duomat**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

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

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



392149 (Z9BREJDPF0)

Sartén basculante eléctrica  
100 lt - superficie de cocción  
Duomat, control termostático

## 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 en "Duomat" (combinación de aceros inoxidables mixtos) lo que garantiza la mejor estabilidad térmica, elimina la deformidad de la superficie de cocción y es más resistente a la corrosión
- 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 300°C
- Capacidad de la cuba: 100 litros

## 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 basculante manual 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 pued
- 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.
- Capacidad utilizable: 85 litros.
- Resistencia al agua IPX5.

## Sostenibilidad

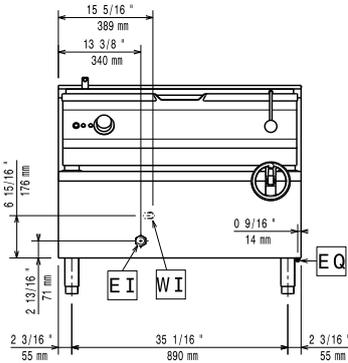
- Aislamiento contra el calor: radiación de calor limitada y bajo consumo energético.

Aprobación: \_\_\_\_\_

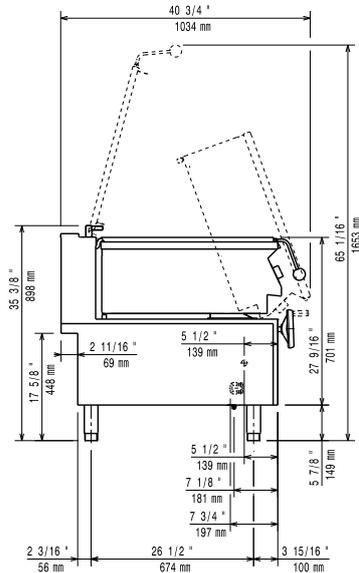
**accesorios opcionales**

- Kit de patas para marina PNC 206136
- 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 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
- 2 zócalos laterales (no para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque PNC 206181
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada PNC 206202
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210
- Alzatina de humos 1000mm PNC 206305
- Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) PNC 206375
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) PNC 206376
- Carro con cuba elevable y extraíble PNC 922403

**Alzado**

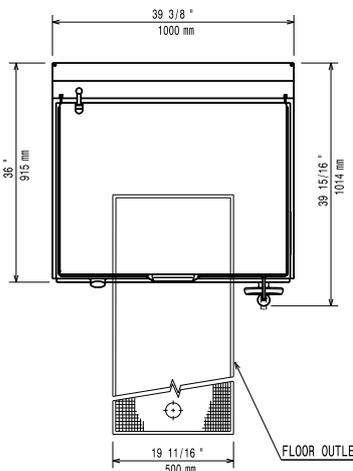


**Lateral**



- CW11** = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
- EI** = Conexión eléctrica (energía)

**Planta**



**Eléctrico**

Suministro de voltaje	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Predispuesto para:	
Total watos	17 kW

**Info**

Fondo de la superficie de cocción	565 mm
Ancho de la superficie de cocción	880 mm
Alto de la cuba de cocción	180 mm
Capacidad de la cuba, Máx:	100 lt
Temperatura de funcionamiento MIN:	80 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	300 °C
Peso neto	180 kg
Peso del paquete	175 kg
Alto del paquete:	1080 mm
Ancho del paquete:	1020 mm
Fondo del paquete:	1070 mm
Volumen del paquete	1.18 m <sup>3</sup>
Grupo de certificación:	EBP9M2

No clearance needed on rear sides of unit if wall is of non combustible type. If wall is combustible, minimum 50 mm wall clearance should be maintained.