

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

ARTÍCULO # _____
MODELO # _____
NOMBRE # _____
SIS # _____
AIA # _____

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 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.
- Capacidad utilizable: 85 litros.
- Resistencia al agua IPX5.

Sostenibilidad

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

Aprobación: _____

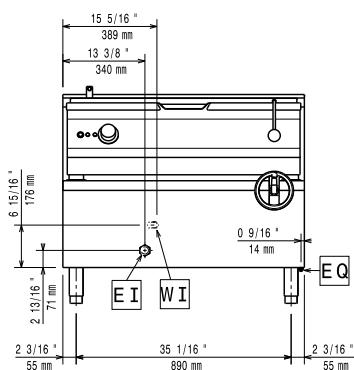
Part of

Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**
www.es.zanussiprofessional.com

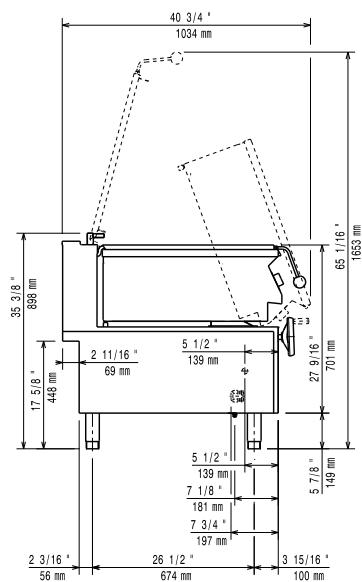
accesorios opcionales

- 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 refrigerada/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



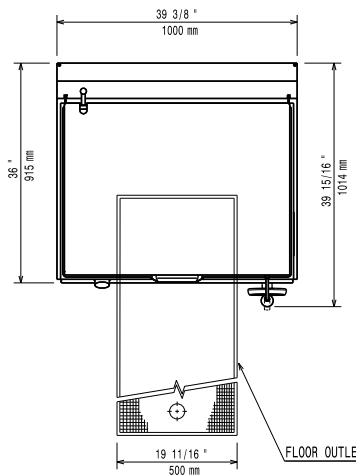
Lateral



CWI1 = Entrada de agua fría 1
(limpieza)

EI = Conexión eléctrica
(energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

380-400 V/3N ph/50-60 Hz

Predisuesto para:

Total vatios

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 MÍN: 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 m³

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.

