

**Línea de Cocción Modular
EVO900 Sartén basculante
automática eléctrica 80 lt. con
superficie de cocción Duomat**

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



392146 (Z9BREHDOFM)

Sartén basculante automática eléctrica 80 lt. con superficie de cocción Duomat, grifo, control de energía y control termostático

Descripción

Artículo No. _____

Elementos de calentamiento por infrarrojos posicionados bajo la superficie de cocción. Superficie de cocción DUOMAT ideal para asar, dorar, estofar, saltear, hervir o preparar salsas. Se puede instalar en sbalzo. Sistema basculante automático y tapa de doble pared en acero inoxidable. Termostato para fijar la temperatura de cocción y regulador de energía. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste entre unidades a la perfección.

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 de basculación automática 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: 66 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, 800 mm PNC 206148
- 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 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176
- 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 800mm PNC 206304
- Panel trasero 800 mm (EVO700/900) PNC 206374
- Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) PNC 206375
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) PNC 206376
- Carro con cuba elevable y extraíble PNC 922403

Eléctrico

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Suministro de voltaje | 380-400 V/3N ph/50-60 Hz |
| Total watos | 13 kW |

Instalación

No es necesario dejar distancia en la parte trasera si la pared no es inflamable. Si la pared lo fuese, dejar una mínima distancia de 50 mm.

Info

| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| Fondo de la superficie de cocción | 565 mm |
| Ancho de la superficie de cocción | 680 mm |
| Alto de la cuba de cocción | 180 mm |
| Capacidad de la cuba, Máx: | 80 lt |
| Temperatura de funcionamiento MÍN: | 80 °C |
| Temperatura de funcionamiento MÁX: | 300 °C |
| Peso neto | 150 kg |
| Peso del paquete | 157 kg |
| Alto del paquete: | 1040 mm |
| Ancho del paquete: | 1020 mm |
| Fondo del paquete: | 860 mm |
| Volumen del paquete | 0.91 m ³ |
| Grupo de certificación: | EBP9A1 |