

Línea de Cocción Modular EVO900 Gas Bratt Pan 100lt with Duomat bottom

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



392140 (Z9BRGJDPF0)

Sartén basculante a gas 100 lt. con superficie de cocción Duomat, grifo, control de energía y control termostático

Descripción

Artículo No.

Conexión a gas natural o GLP. Quemadores en acero cromado con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama. 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.
- 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.
- Resistencia al agua IPX5.
- Quemadores en AISI 441 anticorrosión y, gracias a un gran rendimiento, resistentes a altas temperaturas.
- Capacidad utilizable: 85 litros.

Sostenibilidad

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

Aprobación:



Línea de Cocción Modular EVO900 Gas Bratt Pan 100lt with Duomat bottom

accesorios opcionales

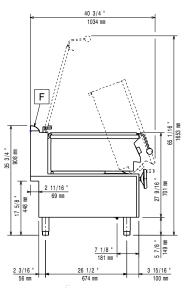
accesorios operariares		
 Conducto de humos, diámetro 150 mm 	PNC 206132	
• Aro para condensador de humos, diámetro 150mm	PNC 206133	
Kit de patas para marina	PNC 206136	
 Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm 	PNC 206150	
 Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm 	PNC 206151	
 Zócalo 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 (EV0700/900) 	PNC 206375	
 Panel trasero 1200 mm (EV0700/900) 	PNC 206376	
 Mallas para chimenea, 200 mm (EVO 700 y EVO 900) 	PNC 206399	
 Mallas para chimenea, 400 mm 	PNC 206400	
 Carro con cuba elevable y extraíble 	PNC 922403	
• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	





Línea de Cocción Modular **EVO900 Gas Bratt Pan 100lt** with Duomat bottom

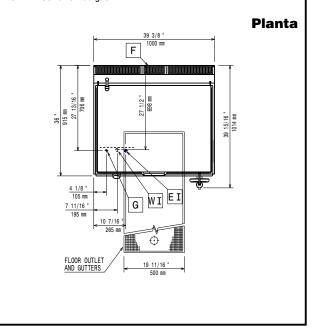
Alzado F 7 3/16 " 182 mm 0 9/16 ΕQ



CWI1 Entrada de agua fría 1 (limpieza)

Conexión eléctrica (energía)

= Conexión de gas



Eléctrico

Suministro de voltaje 220-230 V/1 ph/50 Hz

Total watios 0.1 kW

Natural das - Pressure: 7" w.c. (17.4 mbar)

27 kW Potencia gas:

Suministro de gas estándar: Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas GLP:Gas natural

1/2" Entrada de gas

Info

Lateral

Fondo de la superficie de cocción 565 mm Ancho de la superficie de cocción 880 mm Alto de la cuba de cocción 180 mm 100 lt Capacidad de la cuba, Máx:

Temperatura de funcionamiento

80 °C

Temperatura de funcionamiento 300 °C MÁX: Peso neto 180 kg Peso del paquete 185 kg Alto del paquete: 1080 mm Ancho del paquete: 1020 mm 1070 mm Fondo del paquete:

Volumen del paquete 1.18 m³ Grupo de certificación: N9EBRG

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.







