

## 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

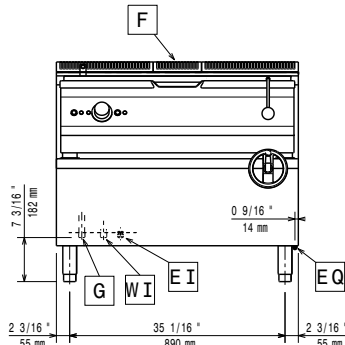
- Aislamiento contra el calor: radiación de calor limitada y bajo consumo energético.

Aprobación: \_\_\_\_\_

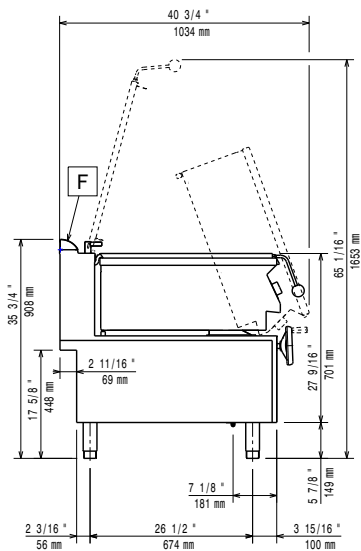
### accesorios opcionales

- 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 (EVO700/900) PNC 206375
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) 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

**Alzado**

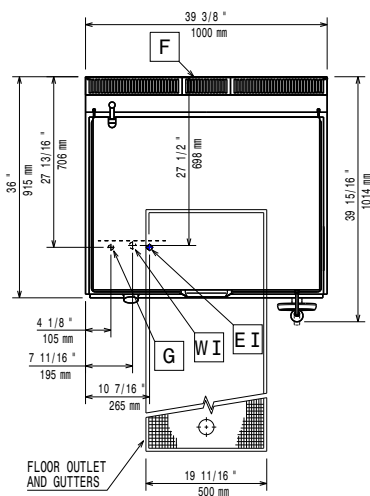


**Lateral**



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

**Planta**



**Eléctrico**

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| Suministro de voltaje | 220-230 V/1 ph/50 Hz |
| Total watos           | 0.1 kW               |

**Gas**

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| Natural gas - Pressure:     | 7" w.c. (17.4 mbar)      |
| Potencia gas:               | 27 kW                    |
| Suministro de gas estándar: | Gas Natural G20 (20mbar) |
| Opción del tipo de gas      | GLP; Gas natural         |
| Entrada de gas              | 1/2"                     |

**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                  | 185 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:           | 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.