

**371182 (E7BREHMNFX)**700XP Brasiera elettrica
ribaltabile 60lt con fondo in
acciaio dolce

Descrizione

Articolo N° _____

Elementi riscaldanti a infrarosso collocati sotto la superficie di cottura. Superficie di cottura in acciaio inox adatta per arrostitire, stufare, preparare salse, rosolare, bollire e brasare. Può essere installata a sbalzo. Sollavamento vasca manuale. Coperchio in acciaio inox. Controllo termostatico della temperatura. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Approvazione: _____

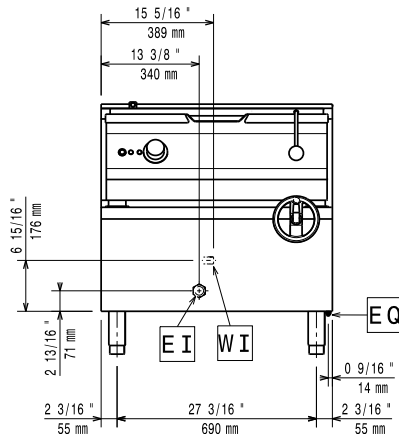
Caratteristiche e benefici

- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Termostato regolabile per l'impostazione della temperatura di cottura.
- Temperatura regolabile tra 120°C e 280°C.
- Isolamento termico: dispersione termica limitata e basso consumo energetico.
- Meccanismo di ribaltamento manuale per facilitare le operazioni di svuotamento della vasca.
- Superfici larghe e lisce di facile accesso per la pulizia.
- L'unità è dotata di piedini in acciaio inox regolabili fino a 50mm di altezza.

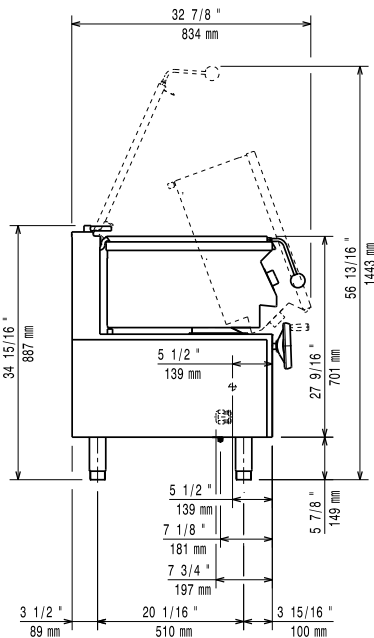
Costruzione

- Superficie di cottura in acciaio dolce per rosolare, bollire, stufare, cuocere al vapore e friggere.
- Coperchio in acciaio inox che riduce la dispersione di calore.
- Superfici interne interamente arrotondate e lucide per una più facile pulizia.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1.5mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- [NOT TRANSLATED]

Fronte

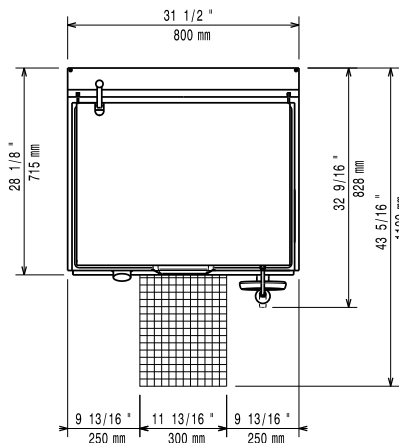


Lato



CWII = Attacco acqua fredda
EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

371182 (E7BREHMNFX) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

9.5 kW

Informazioni chiave

Profondità superficie di cottura:

410 mm

Larghezza superficie di cottura:

680 mm

Spessore piano di cottura:

10 mm

Altezza vasca di cottura:

200 mm

Capacità vasca, Max:

60 lt

Temperatura MIN:

120 °C

Temperatura MAX:

280 °C

Peso netto:

105 kg

Peso imballo:

120 kg

Altezza imballo:

1140 mm

Larghezza imballo:

820 mm

Profondità imballo:

860 mm

Volume imballo:

0.8 m³

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 50 mm o applicare un isolamento termico.

Accessori opzionali

- Kit piedini flangiati PNC 206136
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800mm PNC 206148
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000mm PNC 206150
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200mm PNC 206151
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600mm PNC 206152
- Zoccolatura frontale per elementi da 800mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206176
- Zoccolatura frontale per elementi da 1000mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206177
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206178
- Zoccolatura frontale per elementi da 1600mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206179
- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) PNC 206210
- 2 zoccolature laterali PNC 206249
- 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento PNC 206265
- Pannello di copertura posteriore da 800 mm PNC 206374
- Pannello di copertura posteriore da 1000 mm PNC 206375
- Pannello di copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376
- Carrello con vasca estraibile e sollevabile PNC 922403

Gamma cottura modulare
700XP Brasiera elettrica ribaltabile 60lt con fondo in acciaio dolce

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso