

## Gamma cottura modulare 700XP Brasiera ribaltabile a gas 60lt fondo in Duomat

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



Gamma cottura modulare

700XP Brasiera ribaltabile a gas 60lt fondo in Duomat

**371181 (E7BRGHDNF0)**

Brasiera ribaltabile a gas 60 litri, fondo vasca in Duomat

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Per uso con gas naturale o GPL. Bruciatori con sistema di combustione ottimizzata, con dispositivo antispegnimento flame failure, accensione piezoelettrica e controllo automatico della fiamma. Superficie di cottura in Duomat per arrostitire, stufare, preparare salse, rosolare, bollire e brasare. Può essere installata a sbalzo. Sollavamento vasca manuale. Coperchio a doppia parete in acciaio inox. Controllo termostatico della temperatura. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Altezza piedini regolabile, in acciaio inox. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

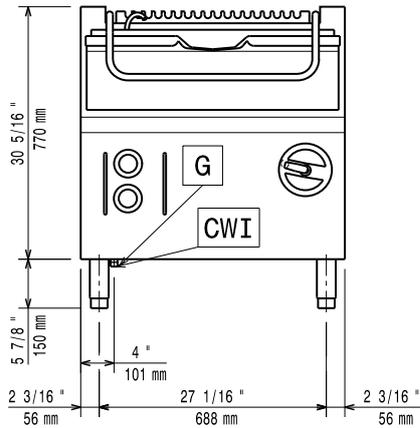
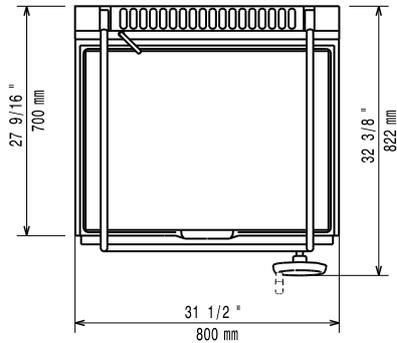
Approvazione: \_\_\_\_\_

### Caratteristiche e benefici

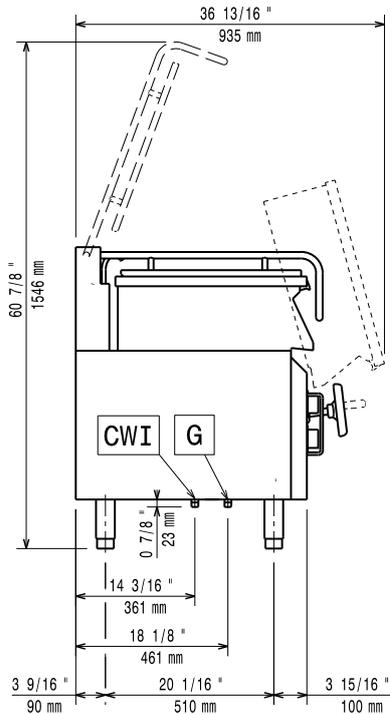
- Termostato regolabile per l'impostazione della temperatura di cottura.
- Temperatura regolabile tra 90°C e 290°C.
- Isolamento termico: dispersione termica limitata e basso consumo energetico.
- Meccanismo di ribaltamento manuale per facilitare le operazioni di svuotamento della vasca.
- Superfici larghe e lisce di facile accesso per la pulizia.
- Protezione all'acqua IPX4.
- L'unità è dotata di piedini in acciaio inox regolabili fino a 50mm di altezza.

### Costruzione

- Superficie di cottura con fondo Duomat: una lega di 10mm di spessore ottenuta dalla combinazione di due diverse tipologie di acciaio a garanzia di una maggiore stabilità termica e resistenza alla corrosione.
- Coperchio in acciaio inox.
- 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.
- Bruciatori in acciaio inox AISI 441 resistente alla corrosione e alle alte temperature.

**Fronte**

**Alto**


CWII = Attacco acqua fredda  
G = Connessione gas

**Lato**

**Gas**
**Potenza gas:**
**371181 (E7BRGHDF0)**
**[NOT TRANSLATED]**
**Tipo di gas:**
**Connessione gas:**

 54544 Btu/ora  
(16 kW)

Gas naturale

GPL

1/2"

**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:**

90 °C

**Temperatura MAX:**

290 °C

**Peso netto:**

105 kg

**Peso imballo:**

120 kg

**Altezza imballo:**

1140 mm

**Larghezza imballo:**

820 mm

**Profondità imballo:**

860 mm

**Volume imballo:**

 0.79 m<sup>3</sup>

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**

- Interruttore di tiraggio con diametro 150mm PNC 206132
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150mm PNC 206133
- 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare sempre assieme al kit installazione su ruote/a ponte) PNC 206135
- Kit piedini flangiati PNC 206136
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 200mm PNC 206146
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 400mm PNC 206147
- 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 200mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206174
- Zoccolatura frontale per elementi da 400mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206175
- 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
- Convogliatore fumi scarico diam. 150mm per elementi da 1 modulo PNC 206246
- 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
- Griglia per camino per elementi da 590 mm PNC 206403
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225