

## Gamma cottura modulare 900XP Brasiera elettrica 80 litri ribaltabile e fondo in Duomat

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



Gamma cottura modulare

900XP Brasiera elettrica 80 litri ribaltabile e  
fondo in Duomat

391146 (E9BREHDOFM)

Brasiera elettrica 80 lt  
ribaltabile automatica con  
fondo vasca in Duomat,  
controllo termostatico

### Descrizione

Articolo N° \_\_\_\_\_

Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura. Superficie di cottura in DUOMAT adatta per arrostitire, stufare, preparare salse, rosolare, bollire e brasare. Può essere installata a sbalzo. Sollavamento vasca automatico. Coperchio a doppia parete in acciaio inox. Controllo termostatico della temperatura. Regolatore di energia. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

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

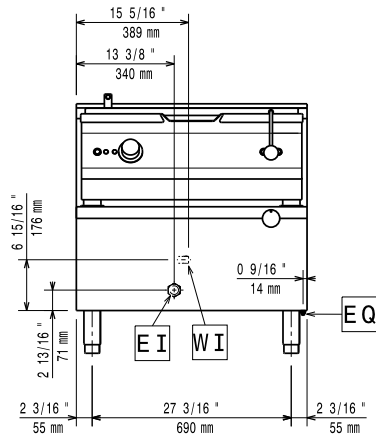
### Caratteristiche e benefici

- La brasiera è ideale per saltare, stufare e sobbollire diverse tipologie di cibo.
- Superficie di cottura in Duomat che consente sia una cottura secca che umida.
- Vasca e coperchio a doppia parete per ridurre la dispersione di calore.
- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura.
- Coperchio a doppia parete, isolato in acciaio inox 20/10.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Termostato regolabile per l'impostazione della temperatura di cottura.
- temperatura regolabile tra 120°C e 300°C.
- Dotata di regolatore di energia.
- Isolamento termico: dispersione termica limitata e basso consumo energetico.
- Meccanismo di ribaltamento automatico per facilitare le operazioni di svuotamento della vasca.
- Superfici larghe e lisce di facile accesso per la pulizia.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.

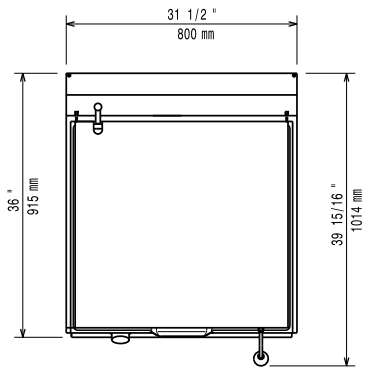
### Costruzione

- 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.
- Superfici interne interamente arrotondate e lucide per una più facile pulizia.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

Fronte

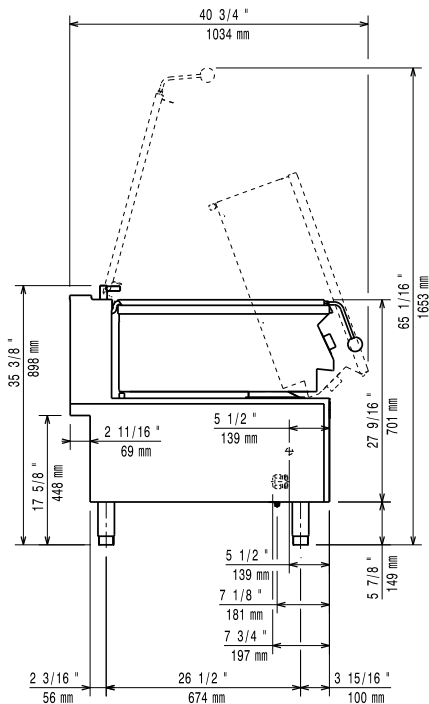


Alto



CW11 = Attacco acqua fredda  
EI = Connessione elettrica

Lato



### Elettrico

Tensione di alimentazione:

391146 (E9BREHDOFM) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

13 kW

### Informazioni chiave

Profondità superficie di cottura: 565 mm

Larghezza superficie di cottura: 680 mm

Altezza vasca di cottura: 130 mm

Capacità vasca, Max: 80 lt

Temperatura MIN: 120 °C

Temperatura MAX: 300 °C

Peso netto: 150 kg

Peso imballo: 170 kg

Altezza imballo: 1040 mm

Larghezza imballo: 1020 mm

Profondità imballo: 860 mm

Volume imballo: 0.91 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

- 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 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
- 2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer)  PNC 206180
- Kit di copertura vano tecnico per installazione singola  PNC 206181
- Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena  PNC 206202
- Alzatina per camino per elementi da 800mm  PNC 206304
- Kit per installazione su ruote o a ponte per funzioni monoblocco o top con base da 800 mm  PNC 206367