

## Gamma cottura modulare 900XP Brasiera a gas automatica ribaltabile 80 litri fondo in Duomat

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



Gamma cottura modulare

900XP Brasiera a gas automatica ribaltabile  
80 litri fondo in Duomat

391137 (E9BRGHDOFM)

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

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Per uso con gas naturale o GPL. Bruciatori in acciaio cromato con dispositivo antispegnimento flame failure. 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.

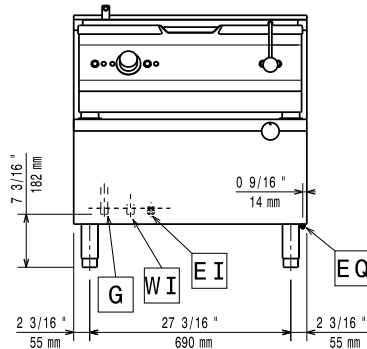
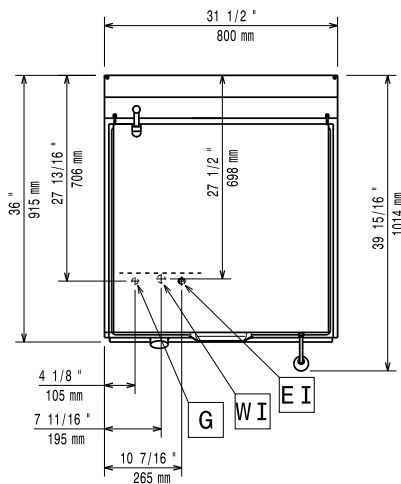
Approvazione: \_\_\_\_\_

### Caratteristiche e benefici

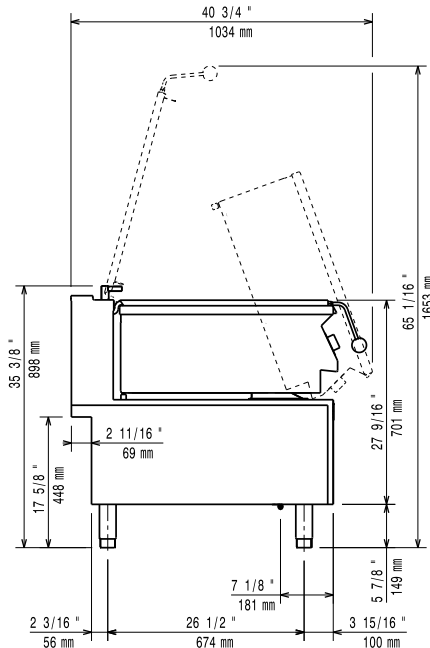
- La brasiera è ideale per saltare, stufare e sobbollire diverse tipologie di cibo.
- Superficie di cottura in Duomat che consente sia una cottura secca che umida.
- Vasca e coperchio a doppia parete per ridurre la dispersione di calore.
- Coperchio a doppia parete, isolato in acciaio inox 20/10.
- Protezione 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.
- Bruciatori in acciaio inox AISI 441 resistente alla corrosione e alle alte temperature.

**Fronte**

**Alto**


CWII = Attacco acqua fredda  
EI = Connessione elettrica  
G = Connessione gas

**Lato**


### Elettrico

Tensione di alimentazione:

391137 (E9BRGHDOFM) 230 V/1N ph/50 Hz

Watt totali:

0.1 kW

### Gas

Potenza gas:

71589 Btu/ora  
(21 kW)

Tipo di gas:

GPL; Gas metano

Connessione gas:

1/2"

Gas metano Pressione:

17.4 mbar

Gas GPL Pressione:

27.7 mbar

### 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:

163 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

- 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 PNC 206135) sempre assieme al kit installazione su ruote/a ponte
- 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
- Convogliatore fumi scarico diam. 150mm per elementi da 1 modulo PNC 206246

Gamma cottura modulare  
900XP Brasiera a gas automatica ribaltabile 80 litri fondo in Duomat

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



**Electrolux**

**Gamma cottura modulare  
900XP Brasiera a gas automatica  
ribaltabile 80 litri fondo in Duomat**

- 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
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225



**Gamma cottura modulare  
900XP Brasiera a gas automatica ribaltabile 80 litri fondo in Duomat**  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso