

Cottura modulare linea Snack Brasiera elettrica top, vasca inox da 9,5 litri - 350 mm

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Cottura modulare linea Snack

Brasiera elettrica top, vasca inox da 9,5 litri - 350 mm

285757 (SBRE350)

Brasiera elettrica top, vasca
inox da 9,5 litri

Descrizione

Articolo N°

Costruzione in acciaio AISI 304 con bordi arrotondati.
Vasca di cottura di elevato spessore, con maniglie, estraibile.
Controllo temperatura mediante regolatore di energia.
Termostato di sicurezza.
Riscaldamento elettrico tramite resistenze in acciaio incoloy poste sotto la vasca.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

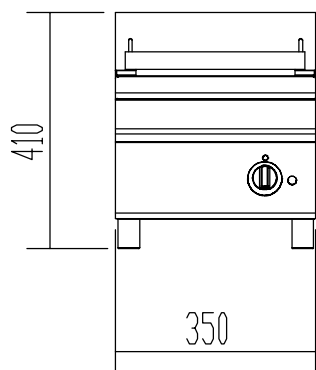
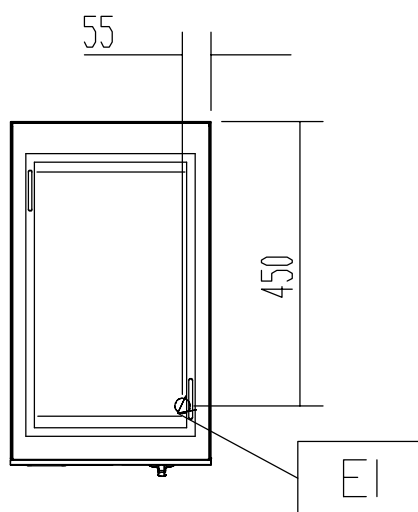
- Apparecchiatura di cottura multifunzione che può essere utilizzata per la cottura a secco, in umido o per la frittura leggera.
- L'unità può essere posizionata sopra a un tavolo o su una base armadiata.
- Pannelli in acciaio inox facilmente rimovibili e angoli arrotondati per facilitare la pulizia.
- Capacità vasca: 7,5lt.
- Controllo della temperatura impostabile da un regolatore.
- Distribuzione di temperatura uniforme: elementi riscaldanti posti sotto la vasca.

Costruzione

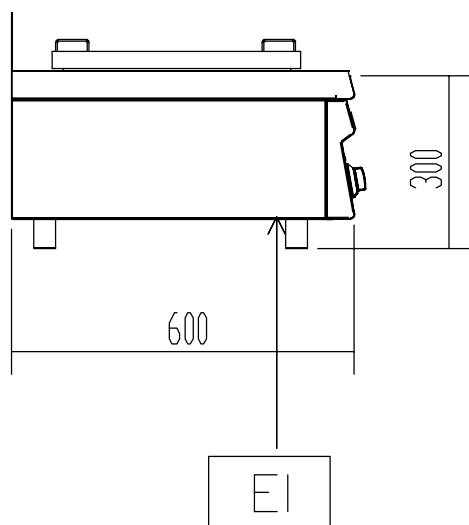
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox stampato in pezzo unico.

Accessori opzionali

- Profilo di giunzione PNC 285798 □

Fronte**Alto**

- EI = Connessione elettrica
- EQ = Vite Equipotenziale
- F = Uscita fumi
- V = Prese d'aria

Lato**Elettrico**

Tensione di alimentazione:

285757 (SBRE350)

400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

3.3 kW

Informazioni chiave

Peso netto:

18 kg

Peso imballo:

20 kg

Altezza imballo:

560 mm

Larghezza imballo:

400 mm

Profondità imballo:

700 mm

Volume imballo:

0.16 m³

Dimensioni vasca (LxPxH):

265x480x80 mm

Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di minimo 100 mm deve essere interposto o prevista una qualche forma di isolamento termico.