

**Gamma cottura modulare
EVO700 Brasiera elettrica
ribaltabile 60lt con fondo in
Duomat**

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



372183 (Z7BREHDNFX)

Brasiera ribaltabile elettrica,
60 litri, fondo in duomat**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 manuale. Coperchio a doppia parete in acciaio inox. Controllo termostatico della temperatura. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Altezza dei piedini in acciaio regolabile. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

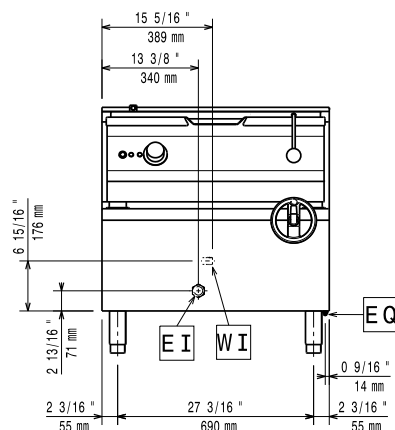
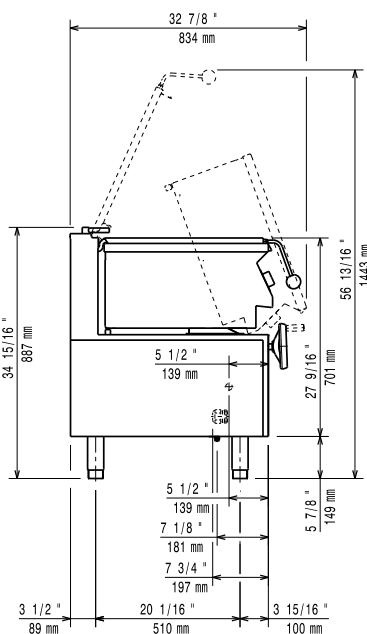
Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

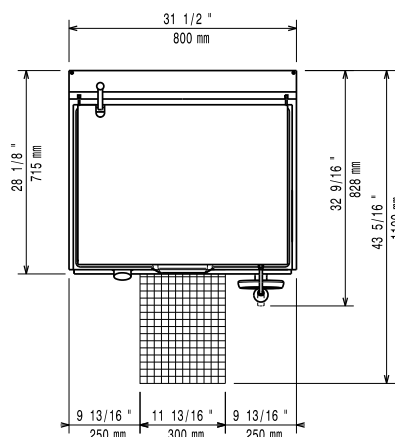
- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura.
- Termostato regolabile per l'impostazione della temperatura di cottura.
- Temperatura regolabile tra 120°C e 280°C.
- Isolamento termico: dispersione termica limitata e basso consumo energetico.
- Meccanismo di ribaltamento manuale per facilitare le operazioni di svuotamento della vasca.
- Superfici larghe e lisce di facile accesso per la pulizia.
- 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 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


CW11 = Attacco acqua fredda
 EI = Connessione elettrica

Alto

Elettrico

Tensione di alimentazione:

372183 (Z7BREHDNFX)

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 imballo: 120 kg

Altezza imballo: 1140 mm

Larghezza imballo: 820 mm

Profondità imballo: 860 mm

Volume imballo: 0.84 m³

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

Accessori opzionali

- Kit piedini flangiati PNC 206136
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm PNC 206148
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm PNC 206150
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm PNC 206151
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm PNC 206152
- Corrimano frontale da 800 mm PNC 206167
- Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm PNC 206176
- Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm PNC 206177
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm PNC 206178
- Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm PNC 206179
- Corrimano frontale da 1200 mm PNC 206191
- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900) PNC 206210
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206240
- 2 zoccolature laterali PNC 206249
- 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento PNC 206265