

**371183 (E7BREHDNFX)**Sartén basculante Eléctrica
60 lt. con fondo DUOMAT

Descripción

Artículo No.

- Cuba con ángulos redondeados sin juntas y tapa de doble capa en acero inoxidable
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Superficie de cocción DUOMAT
- Sistema basculante manual de alta precisión
- Elementos de calentamiento por infrarrojos posicionados bajo la superficie de cocción
- Elementos de calentamiento integrados en la base de la cuba que se mueven junto con la cuba durante la basculación
- Control termostático de la temperatura de 120°C a 280°C

Características técnicas

- Elementos de calentamiento montados bajo la superficie de cocción.
- Termostato para la regulación de la temperatura de cocción.
- La temperatura de trabajo se puede regular de 120°C a 280°C.
- Aislamiento contra el calor: radiación de calor limitada y bajo consumo energético.
- Mecanismo basculante manual para facilitar el vaciado.
- Superficies grandes y lisas, de fácil acceso para su limpieza.
- Certificación de resistencia al agua IPX4.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm.

Construcción

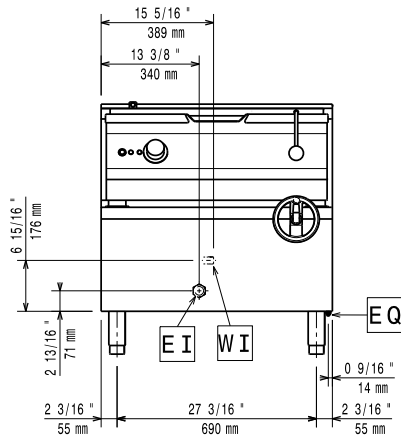
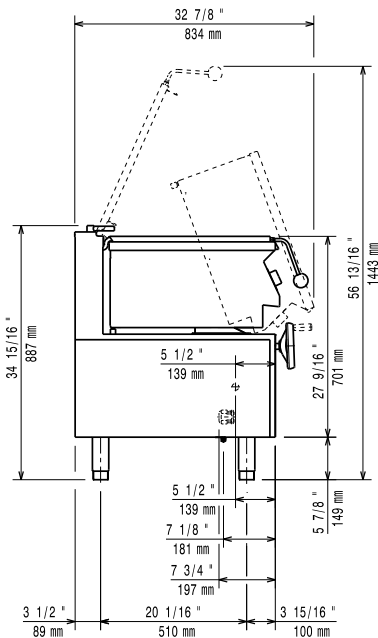
- Superficie de cocción Duomat: es una aleación de 10 mm de grosor obtenida de la combinación de dos aceros inoxidables diferentes, que mejoran la estabilidad térmica de la superficie de cocción y que permite un uso más multifuncional de la sartén - se pueden realizar cocciones en seco o húmedas alternativamente - y asegura una alta resistencia ante la corrosión.
- Tapa en acero inoxidable que reduce la dispersión de calor.
- Todas las superficies internas de la cuba son redondeadas y pulidas para una mayor higiene.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- [NOT TRANSLATED]

accesorios opcionales

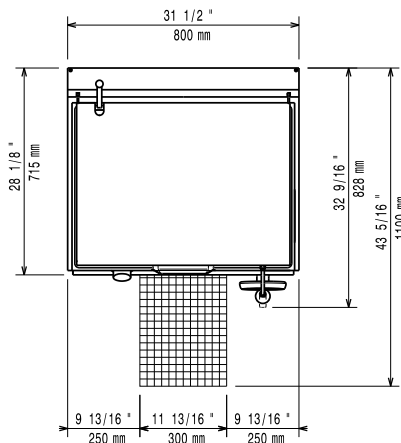
- Kit de patas para instalación en PNC
barcos 206136
- Zócalo frontal para instalación PNC
de obra, 800 mm 206148
- Zócalo frontal para instalación PNC
de obra, 1000 mm 206150
- Zócalo frontal para instalación PNC
de obra, 1200 mm 206151
- Zócalo frontal para instalación PNC
de obra, 1600 mm 206152

Aprobación: _____

- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210
- 2 zócalos laterales PNC 206249
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206265
- Panel trasero 800 mm (700/900XP) PNC 206374
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP) PNC 206375
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376
- Carro con cuba elevable y extraíble PNC 922403

Alzado

Lateral


CWII = Entrada de agua fría 1
EI = Conexión eléctrica

Planta

Eléctrico
Suministro de voltaje

371183 (E7BREHDNFX) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Total wátios

9.5 kW

Info

Fondo de la superficie de cocción 410 mm

Ancho de la superficie de cocción 680 mm

Espesor de la superficie de cocción: 10 mm

Alto de la cuba de cocción 200 mm

Capacidad de la cuba, Máx: 60 lt

Temperatura de funcionamiento MÍN: 120 °C

Temperatura de funcionamiento MÁX: 280 °C

Peso neto 102 kg

Peso del paquete 120 kg

Alto del paquete: 1140 mm

Ancho del paquete: 820 mm

Fondo del paquete: 860 mm

Volumen del paquete 0.8 m³

No es necesario dejar distancia en la parte trasera si la pared no es inflamable. Si la pared lo fuese, dejar una mínima distancia de 50 mm.