

Gamma cottura modulare EVO900 Brasiera elettrica 80 litri fondo in Duomat

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Gamma cottura modulare

EVO900 Brasiera elettrica 80 litri fondo in Duomat

392145 (Z9BREHDOF0)

Brasiera ribaltabile elettrica,
80 litri, vasca in Duomat con
rubinetto acqua, controllo
energetico e termostatico

Descrizione

Articolo N° _____

Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura. Superficie di cottura in DUOMAT adatta per arrostiture, 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. 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.

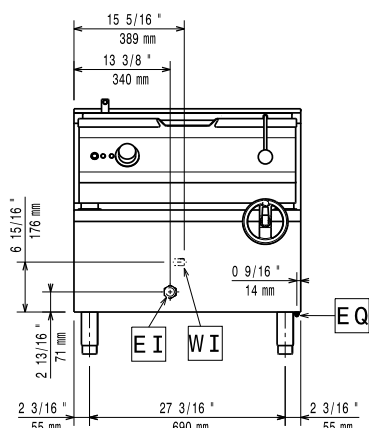
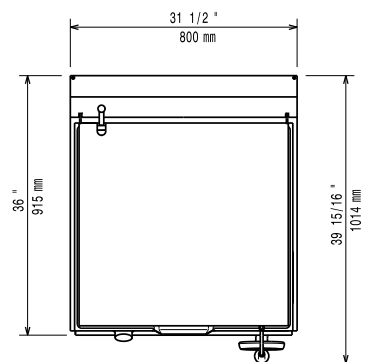
Caratteristiche e benefici

- 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 manuale 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.

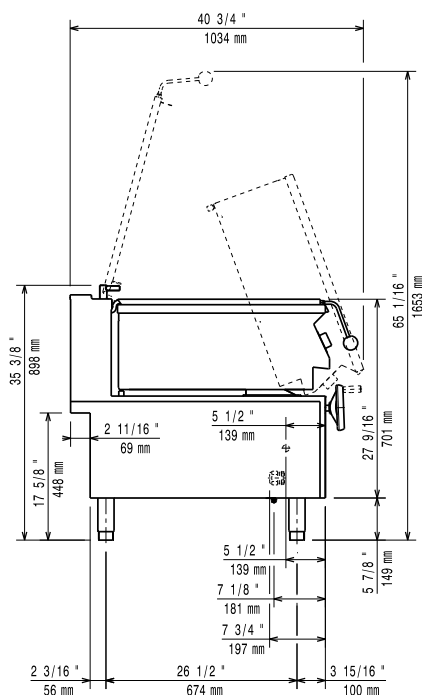
Costruzione

- 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.

Approvazione: _____

Fronte

Alto


CW11 = Attacco acqua fredda
 EI = Connessione elettrica

Lato


Elettrico

Tensione di alimentazione:

392145 (Z9BREHDOF0)

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: 157 kg

Altezza imballo: 1100 mm

Larghezza imballo: 1020 mm

Profondità imballo: 860 mm

Volume imballo: 0.96 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

- 4 ruote, 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote) PNC 206135 ☐
- Kit piedini flangiati PNC 206136 ☐
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206165 ☐
- Corrimano frontale da 400mm PNC 206166 ☐
- Corrimano frontale da 800mm PNC 206167 ☐
- Zoccolatura frontale per elementi da 800mm 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 ☐
- 2 zoccolature laterali PNC 206180 ☐
- Kit pannelli di copertura vano tecnico per installazione singola PNC 206181 ☐
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 206191 ☐
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 206192 ☐
- Kit pannelli per copertura per vano tecnico per installazione schiena contro schiena PNC 206202 ☐
- Alzatina per camino per elementi da 800mm PNC 206304 ☐
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900) PNC 206335 ☐
- Kit installazione su ruote/a ponte - 800 mm PNC 206367 ☐