

## Gamma cottura modulare 900XP Brasiera a gas 100 litri fondo in Duomat

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**391140 (E9BRGJDPF0)**Brasiera a gas 100 litri  
ribaltabile 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 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

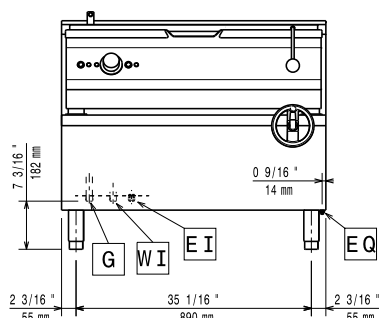
- La brasiera è ideale per saltare, stufare e sobbollire diverse tipologie di cibo.
- Superficie di cottura in Duomat che consente sia una cottura secca che umida.
- Vasca e coperchio a doppia parete per ridurre la dispersione di calore.
- Coperchio a doppia parete, isolato in acciaio inox 20/10.
- Protezione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

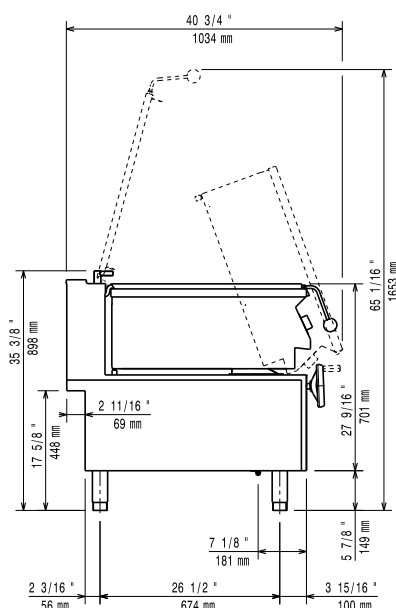
- Superficie di cottura con fondo Duomat: una lega di 10mm di spessore ottenuta dalla combinazione di due diverse tipologie di acciaio a garanzia di una maggiore stabilità termica e resistenza alla corrosione.
- Superfici interne interamente arrotondate e lucide per una più facile pulizia.
- Pannellatura 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.
- Bruciatori in acciaio inox AISI 441 resistente alla corrosione e alle alte temperature.
- Capacità utile 85 litri

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

Fronte

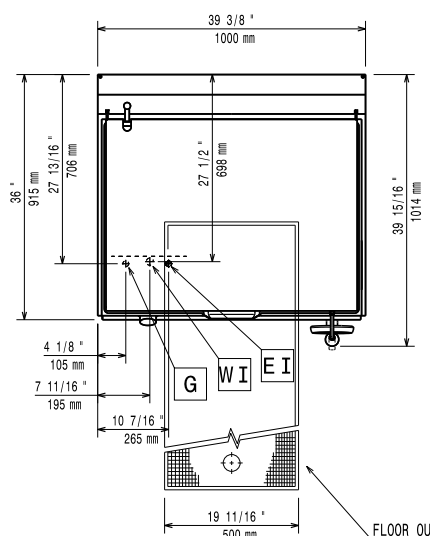


Lato



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

Alto



### Elettrico

Tensione di alimentazione:

391140 (E9BRGJDPF0)

220-230 V/1 ph/50 Hz

Watt totali:

0.1 kW

### Gas

Potenza gas:

27 kW

Fornitura gas:

Gas naturale

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:

880 mm

Altezza vasca di cottura:

130 mm

Capacità vasca, Max:

100 lt

Temperatura MIN:

120 °C

Temperatura MAX:

300 °C

Peso netto:

180 kg

Peso imballo:

183 kg

Altezza imballo:

1080 mm

Larghezza imballo:

1020 mm

Profondità imballo:

1070 mm

Volume imballo:

1.18 m³

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.

Gruppo di certificazione: N9EBRG

### Accessori opzionali

- Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm PNC 206132 ☐
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm PNC 206133 ☐
- Kit piedini flangiati PNC 206136 ☐
- 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 ☐
- Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206177 ☐
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206178 ☐
- Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (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 ☐

- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) PNC 206210 ☐
- Alzatina per camino per elementi da 1000 mm PNC 206305 ☐
- Pannello di copertura posteriore da 1000 mm PNC 206375 ☐
- Pannello di copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376 ☐
- Griglia per camino per elementi da 200 mm PNC 206399 ☐
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400 ☐
- Carrello con vasca estraibile e sollevabile PNC 922403 ☐
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225 ☐