



Electrolux

línea de Cocción Modular 900XP Sartén a gas 100lt con fondo Duomat

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



391140 (E9BRGJDPF0)

Sartén basculante a gas 100 lt - superficie de cocción Duomat, control termostático

Descripción

Artículo No.

Para gas natural ó GLP. Quemadores en AISI 441 con dispositivo de fallo de llama. Superficie de cocción Duomat para asar, dorar, guisar, preparar salsas, saltear, hervir y estofar. Puede instalarse en sistemas esbalzo. Incluye mecanismo para inclinar manualmente la cuba. Tapa de doble pared de acero inoxidable. Las temperaturas de cocción pueden ajustarse a través de termostato y la energía a través de un regulador de energía. Paneles exteriores de la unidad en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Bordes laterales en ángulo recto para permitir un ajuste perfecto entre unidades.

Características técnicas

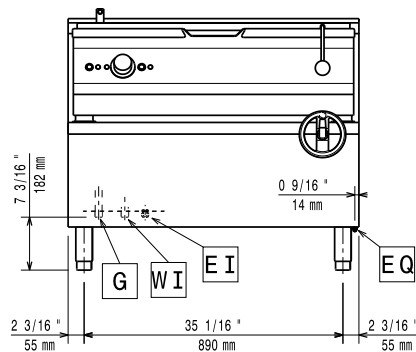
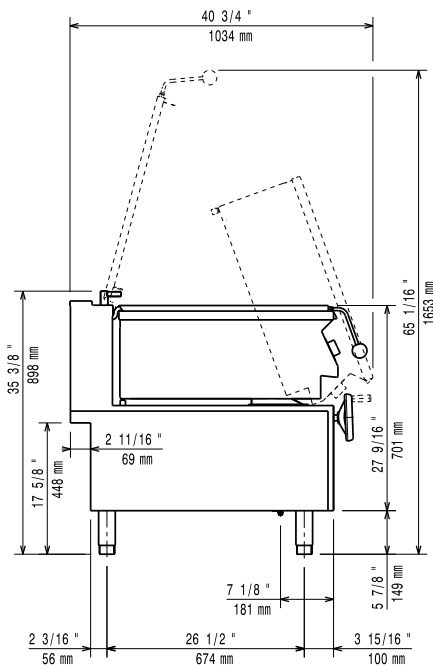
- La superficie de cocción de la sartén es ideal para saltear, guisar, cocer, hervir, estofar y freír.
- La superficie de cocción Duomat permite realizar cocciones en seco o húmedas alternativamente.
- Cuba y tapa de doble capa para reducir la dispersión de calor.
- Tapa de doble capa, aislada de acero inoxidable 20/10.
- Resistencia al agua IPX5.
- Termostato para la regulación de la temperatura de cocción.
- Temperatura de trabajo regulable de 120° C a 300°C.
- Dotada de un regulador de energía.
- 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.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.

Construcción

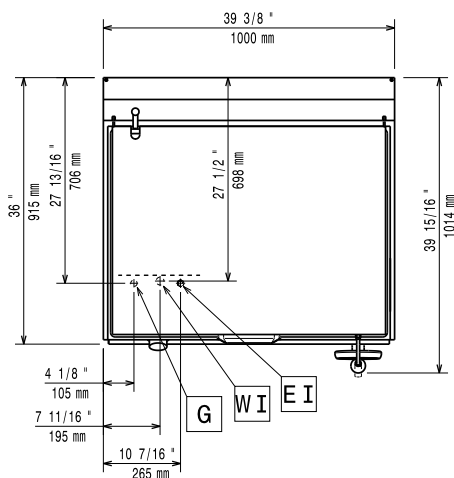
- Superficie de cocción Duomat: es una aleación de 10 mm de grosor obtenida de la combinación de dos aceros inoxidables diferentes, que mejoran la estabilidad térmica de la superficie de cocción y que permite un uso más multifuncional de la sartén - se pueden realizar cocciones en seco o húmedas alternativamente - y asegura una alta resistencia ante la corrosión.
- 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.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Quemadores en AISI 441 anticorrosión y, gracias a un gran rendimiento, resistentes a altas temperaturas.
- Capacidad utilizable: 85 litros.

accesorios opcionales

Aprobación: _____

Alzado

Lateral


CWII = Entrada de agua fría 1
EI = Conexión eléctrica
G = Conexión de gas

Planta

Dimensiones externas

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.

Eléctrico

Suministro de voltaje 220-230 V/1 ph/50 Hz
Total vatios 0.1 kW

Gas

Potencia gas: 92043 Btu/h (27 kW)
Standard gas delivery: Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas: GLP; Gas natural
Entrada de gas: 1/2"
Gas Natural - Presión: 7" w.c. (17.4 mbar)
Gas - Gas GLP - Presión: 11" w.c. (27.7 mbar)

Info

Fondo de la superficie de cocción 565 mm
Ancho de la superficie de cocción 880 mm
Alto de la cuba de cocción 130 mm
Capacidad de la cuba, Máx: 100 lt
Temperatura de funcionamiento MÍN: 120 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX: 300 °C
Peso neto 161.5 kg
Peso del paquete 190 kg
Alto del paquete: 1080 mm
Ancho del paquete: 1020 mm
Fondo del paquete: 1100 mm
Volumen del paquete 1.2 m³