

ECO 90

Brasiere gas ed elettriche



220311

- La gamma comprende **8 modelli, monoblocco** con riscaldamento a gas ed elettrico e con fondo vasca in acciaio dolce o compound (acciaio inox AISI 316 più acciaio dolce, totale 15 mm di spessore)
- Costruite in acciaio inox AISI 304 con finitura semilucida «Scotch-Brite».
- Piano superiore stampato e rifinito al laser, con spessore dell'acciaio di 20/10, predisposto per giunzioni «testa a testa» sigillabili, per garantire la migliore accostabilità laterale fra le diverse apparecchiature, evitando fessure e infiltrazioni; camini bassi e stampati.
- Il fondo della vasca, 15 mm di spessore, disponibile nella versione in acciaio dolce per cotture a secco o compound particolarmente adatto per cotture in umido; buona conducibilità termica, garantisce un veloce riscaldamento ed una ottima uniformità di temperatura.
- Il sistema di ribaltamento della vasca con volante è brevettato ed esclusivo.
- Il coperchio robusto e con intercapedine, isolato termicamente e con bilanciamento a molla e maniglia ergonomica, è dotato di sgocciolatoio interno.
- Nel modello a gas i bruciatori, in acciaio inox, sono dotati di valvola automatica di sicurezza a termocoppia; manopola erogazione gas a regolazione progressiva e controllo termostatico della temperatura; il simmostato, **presente in tutti i modelli**, garantisce un notevole risparmio di energia.
- Nel modello elettrico le resistenze corazzate sono in acciaio inox ed a controllo termostatico della temperatura.
- Temperatura di lavoro da 120 °C a 300 °C.
- Tutti i modelli sono dotati di rubinetto in acciaio cromato.
- Possibilità di allacciamenti dal basso o posteriore.
- Alimentazione bigas (le macchine vengono consegnate per gas metano) con ugelli intercambiabili forniti di serie.
- Vano tecnico posteriore per una immediata e facile installazione (possibilità di allacciamento dal basso o posteriore).
- Tutti i modelli possono essere installati con sistemi a sbalzo.
- Grado di protezione all'acqua IPX5.

Brasiere gas ed elettriche

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
220301*	WM4ØGBP9Ø	Brasiera gas - 80 litri - manuale fondo in acciaio dolce - potenza 20 kW (gas) alimentazione 230/1+N - temp. 120/300 °C	800x900x850	150	0,95
220302*	WM4ØGBPC9Ø	Brasiera gas - 80 litri - manuale fondo in compound - potenza 20 kW (gas) alimentazione 230/1+N - temp. 120/300 °C	800x900x850	150	0,95
220303*	WM5ØGBP9Ø	Brasiera gas - 100 litri - manuale fondo in acciaio dolce - potenza 24 kW (gas) alimentazione 230/1+N - temp. 120/300 °C	1000x900x850	180	1,17
220305*	WM5ØGBPC9Ø	Brasiera gas - 100 litri - manuale fondo in compound - potenza 24 kW (gas) alimentazione 230/1+N - temp. 120/300 °C	1000x900x850	180	1,17
220309	WM5ØEBP9Ø	Brasiera elettrica - 100 litri - manuale fondo in acciaio dolce - potenza 19 kW alimentazione 400/3+N - temp. 120/300 °C	1000x900x850	180	1,17
220311	WM5ØEBPC9Ø	Brasiera elettrica - 100 litri - manuale fondo in compound - potenza 19 kW alimentazione 400/3+N - temp. 120/300 °C	1000x900x850	180	1,17
220307	WM4ØEBP9Ø	Brasiera elettrica - 80 litri - manuale fondo in acciaio dolce - potenza 15 kW alimentazione 400/3+N - temp. 120/300 °C	800x900x850	150	0,95
220308	WM4ØEBPC9Ø	Brasiera elettrica - 80 litri - manuale fondo in compound - potenza 15 kW alimentazione 400/3+N - temp. 120/300 °C	800x900x850	150	0,95

(*)Aggiungere solo convogliatore fumi cod. 206156 se installazione sotto cappa; anche interruttore di tiraggio cod. 206132 se i gas di scarico vengono convogliati direttamente all'esterno.

Accessori a richiesta

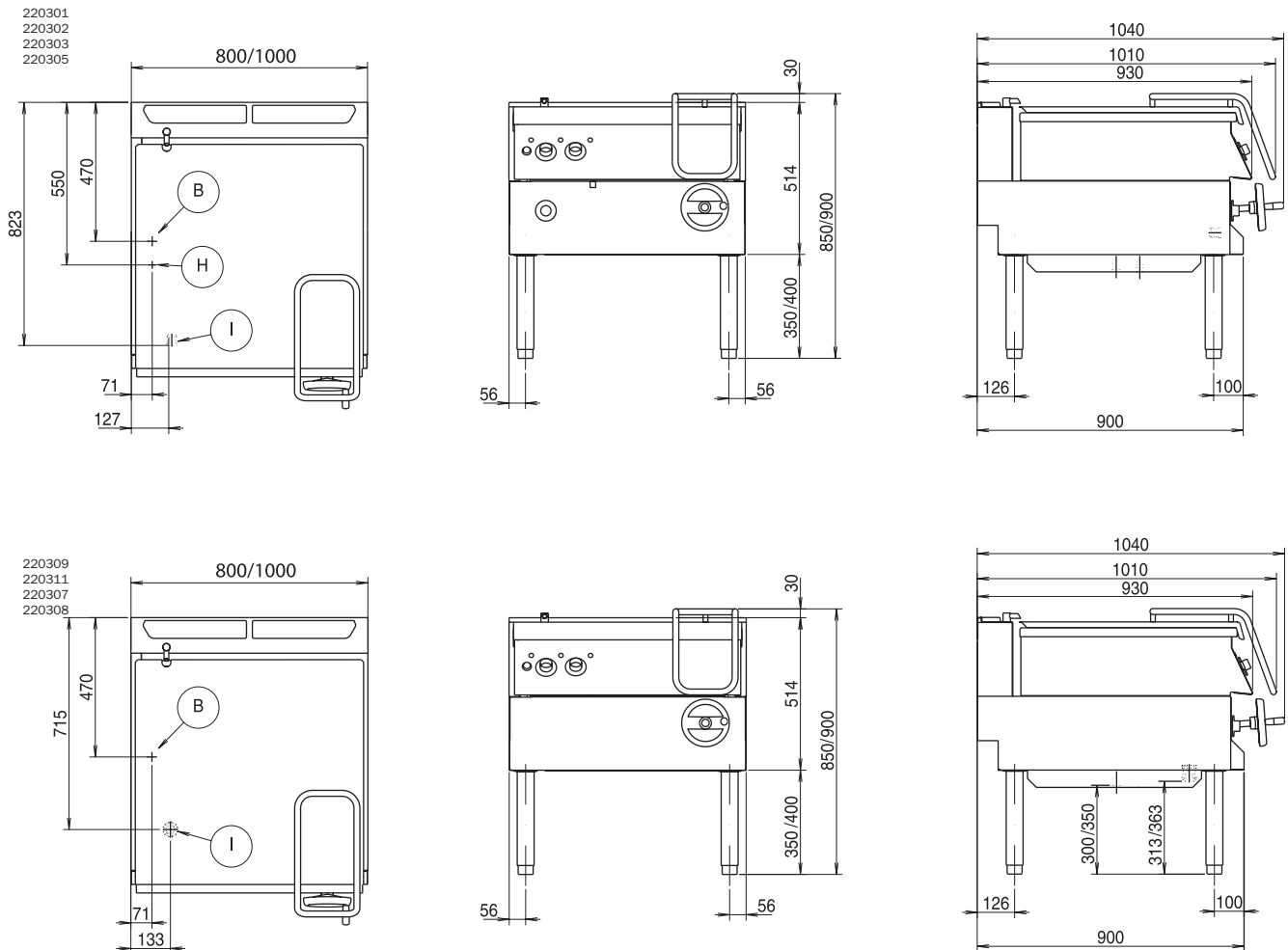
Codice	220301	220302	220303	220305	220309	220311	220307	220308
Convogliatore fumi	206156	206156	206156	206156				
Interruttore di tiraggio	206132	206132	206132	206132				
Pannello frontale per brasiere da 80 litri	206199	206199					206199	206199
Pannello frontale per brasiere da 100 litri			206200	206200	206200	206200		
2 pannelli laterali	206207	206207	206207	206207	206207	206207	206207	206207
Regolatore di pressione gas	927225	927225	927225	927225				
Kit sigillatura giunzioni	206086	206086	206086	206086	206086	206086	206086	206086

ECO 90 Brasiere gas ed elettriche

DATI TECNICI

Codice	220301	220302	220303	220305	220309	220311	220307	220308
Alimentazione	gas	gas	gas	gas	elettrica	elettrica	elettrica	elettrica
Dimensioni esterne (mm):								
larghezza	800	800	1000	1000	1000	1000	800	800
profondità	900	900	900	900	900	900	900	900
altezza	850	850	850	850	850	850	850	850
Dimensioni utili vasca (mm):								
larghezza	730	730	740	740	740	740	730	730
profondità	615	615	640	640	640	640	615	615
altezza	200	200	200	200	200	200	200	200
Capacità vasca (lt)	80	80	100	100	100	100	80	80
Superficie utile di cottura (mm)	730/615	730/615	930/615	930/615	930/615	930/615	730/615	730/615
Temperatura (°C)	120/300	120/300	120/300	120/300	120/300	120/300	120/300	120/300
Potenza vasca (kW)	20	20	24	24	19	19	15	15
Potenza totale installata (kW):								
gas	20	20	24	24				
elettrici	0,025	0,025	0,025	0,025	19	19	15	15
Regolazioni di potenza: termostato	1	1	1	1	1	1	1	1
Tensione di alimentazione (50/60 Hz) (V)	230/1+N	230/1+N	230/1+N	230/1+N	400/3+N	400/3+N	400/3+N	400/3+N

Schemi di installazione



B Attacco acqua fredda \varnothing 1/2" M H Attacco gas \varnothing 3/4" M I Ingresso cavo elettrico