

NUOVA ELCO 900

Brasiere elettriche - 100 lt

ELCO 900: una gamma per la cottura professionale composta da più di 150 modelli, progettata per garantire elevate prestazioni, affidabilità nel tempo, consumi energetici ottimizzati, rigorosi standard di sicurezza ed ergonomia. Concezioni progettuali che si riflettono anche nella estrema componibilità, in grado di assicurare infinite soluzioni operative tradizionali, a sbalzo o a ponte. ELCO 900 è la dimostrazione di quanto una tecnologia avanzata può avvicinarsi e risolvere le esigenze dell'operatore professionale. La gamma è composta da 4 modelli elettrici: 2 con sollevamento manuale e due con sollevamento automatico.

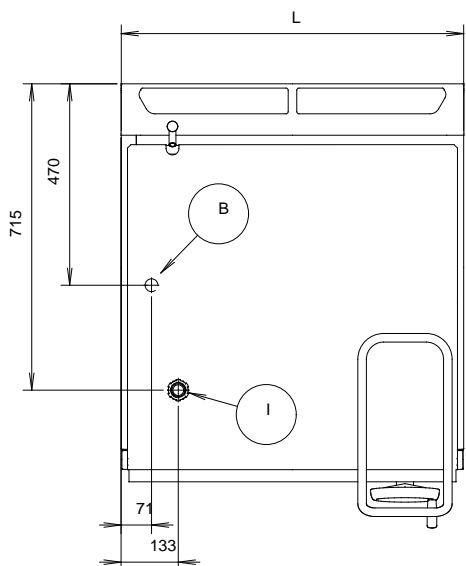
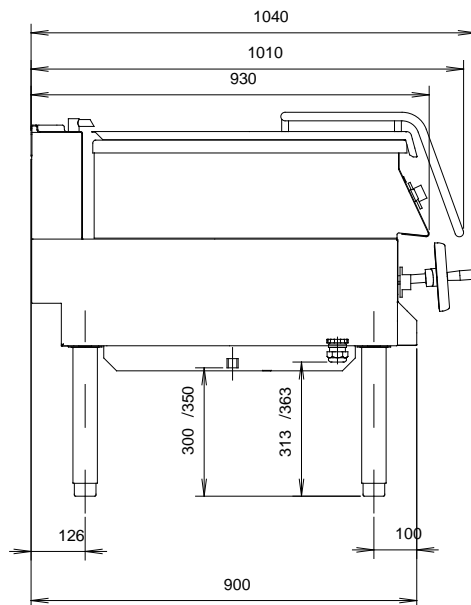
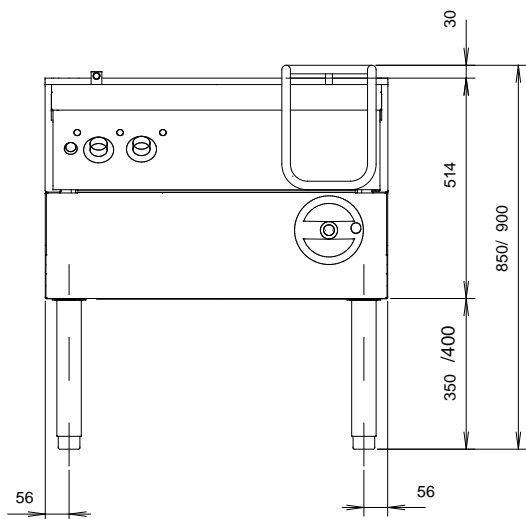


- Resistenze corazzate in incoloy.
- Doppia regolazione: con simmostato per regolare correttamente l'energia (il cibo non si attacca sul fondo della vasca), con termostato per regolare la temperatura da 120°C a 300°C.
- Termostato di sicurezza.
- Piani di lavoro in acciaio inox 20/10 AISI 304. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch Brite.
- Giunzioni testa a testa fra apparecchiature per eliminare fessure e possibili infiltrazioni.
- Il coperchio a doppia parete, con cerniere autobilanciate, maniglione ergonomico e sgocciolatoio interno, è utilizzabile anche come piano di appoggio.
- Vasca in acciaio inox 304 sagomata per agevolare lo scarico dei cibi e angoli raggiati. Superficie di cottura in acciaio dolce o, a scelta, in acciaio inox AISI 316 per le diverse cotture sia a secco che in umido.
- Tutte le brasiere sono dotate di serie di rubinetto in acciaio AISI 304.
- Cruscotto comandi inclinato in posizione visibile, con manopole non sporgenti dal corpo macchina.
- Volantino per il sollevamento vasca con maniglia rientrante (per i modelli con sollevamento manuale).
- Allacciamento semplificato dal basso.
- Tutti i modelli sono dotati di vano tecnico per facilitare l'installazione.
- Tutti i modelli possono essere installati su sistemi a sbalzo.
- Sistema di sollevamento manuale brevettato per facilitare le operazioni di svuotamento della brasiera.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Omologazione dai principali enti internazionali di approvazione e marchio CE.



Electrolux

210309, 210312, 210311, 210310



NUOVA ELCO 900

CAMD010 Brasiere elettriche - 100 lt

	ZBRTE4M 210309	ZBRTE4MA 210310	ZBRTE4S 210311	ZBRTE4SA 210312
LEGENDA				
B - Attacco acqua fredda	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
I - Ingresso cavo elettrico	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60
DATI TECNICI				
Alimentazione	Elettrica	Elettrica	Elettrica	Elettrica
Dimensioni esterne - mm				
lunghezza	1000	1000	1000	1000
profondità	930	930	930	930
altezza	850	850	850	850
regolazione altezza		50	50	50
Limitatore di temperatura	●	●	●	●
Potenza - kW				
installata-elettrica	19	19,05	19	19,05
Tensione di alimentazione	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60
Peso netto - kg.	180	180	180	180
Basculamento automatico		●		●
ACCESSORI				
2 PANNELLI LATERALI PER GRILL/BRASIERA	206207	206207	206207	206207
2 PANNELLI PER CANAL. SERV SCHIENA C/SCH	206202	206202	206202	206202
2 PANNELLI PER CANAL. SERVIZIO INST.SING.	206181	206181	206181	206181
2 ZOCCOLATURE LATERALI	206180	206180	206180	206180
KIT 4 PIED. GRILL/BRASIERA INST. MURAT.	206163	206163	206163	206163
KIT PER SIGILLATURA GIUNZIONI	206086	206086	206086	206086
KIT PIEDINI FLANGIATI	206136	206136	206136	206136
PANNELLO FRONT. PER BRASIERA 100 LT	206200	206200	206200	206200
SUPP. PER SOLUZIONE A PONTE 1000 MM	206138	206138	206138	206138
SUPP. PER SOLUZIONE A PONTE 1200 MM	206139	206139	206139	206139
SUPP. PER SOLUZIONE A PONTE 1400 MM	206140	206140	206140	206140
SUPP. PER SOLUZIONE A PONTE 1600 MM	206141	206141	206141	206141
SUPP. PER SOLUZIONE A PONTE 800 MM	206137	206137	206137	206137
ZOCCOLATURA FRONTALE 1000 MM	206177	206177	206177	206177
ZOCCOLATURA FRONTALE 1200 MM	206178	206178	206178	206178
ZOCCOLATURA FRONTALE 1600 MM	206179	206179	206179	206179

2004-12-14

L'azienda si riserva il diritto di modifiche tecniche senza preavviso