

# NUOVA ELCO 900

## Brasiere con mescolatore

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 2 brasiere a sollevamento automatico con mescolatore, capacità 70 litri e in versione gas ed elettrica.



Gas model

- Resistenze corazzate in incoloy (modello elettrico).
- Bruciatori in acciaio inox a combustione ottimizzata con valvola di sicurezza a termocoppia e accensione automatica con controllo di fiamma a ionizzazione (modello a gas).
- Temperatura di lavoro da 120°C a 220°C controllata da un termostato di sicurezza.
- Sollevamento automatico.
- Mescolatore a due velocità per cucinare tutti quei cibi che richiedono di essere movimentati durante la cottura.
- 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.
- 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. Fondo vasca in acciaio dolce o, a scelta, in acciaio inox AISI 304 per le diverse cotture sia a secco che in umido.
- Tutte le brasiere sono dotate di serie di rubinetto in acciaio cromato.
- Cruscotto comandi inclinato in posizione visibile con manopole non sporgenti dal corpo macchina.
- Allacciamento semplificato dal basso.

- Sistema di sollevamento manuale o motorizzato, brevettato, per facilitare le operazioni di svuotamento della brasiera.
- Tutti i modelli sono predisposti per il funzionamento a gas naturale o GPL (sostituendo gli ugelli forniti di serie).
- Protezione all'acqua IPX5.
- Omologazione dai principali enti internazionali di approvazione e marchio CE.



**Electrolux**

**NUOVA ELCO 900**  
**Brasiere con mescolatore**

CAMF010

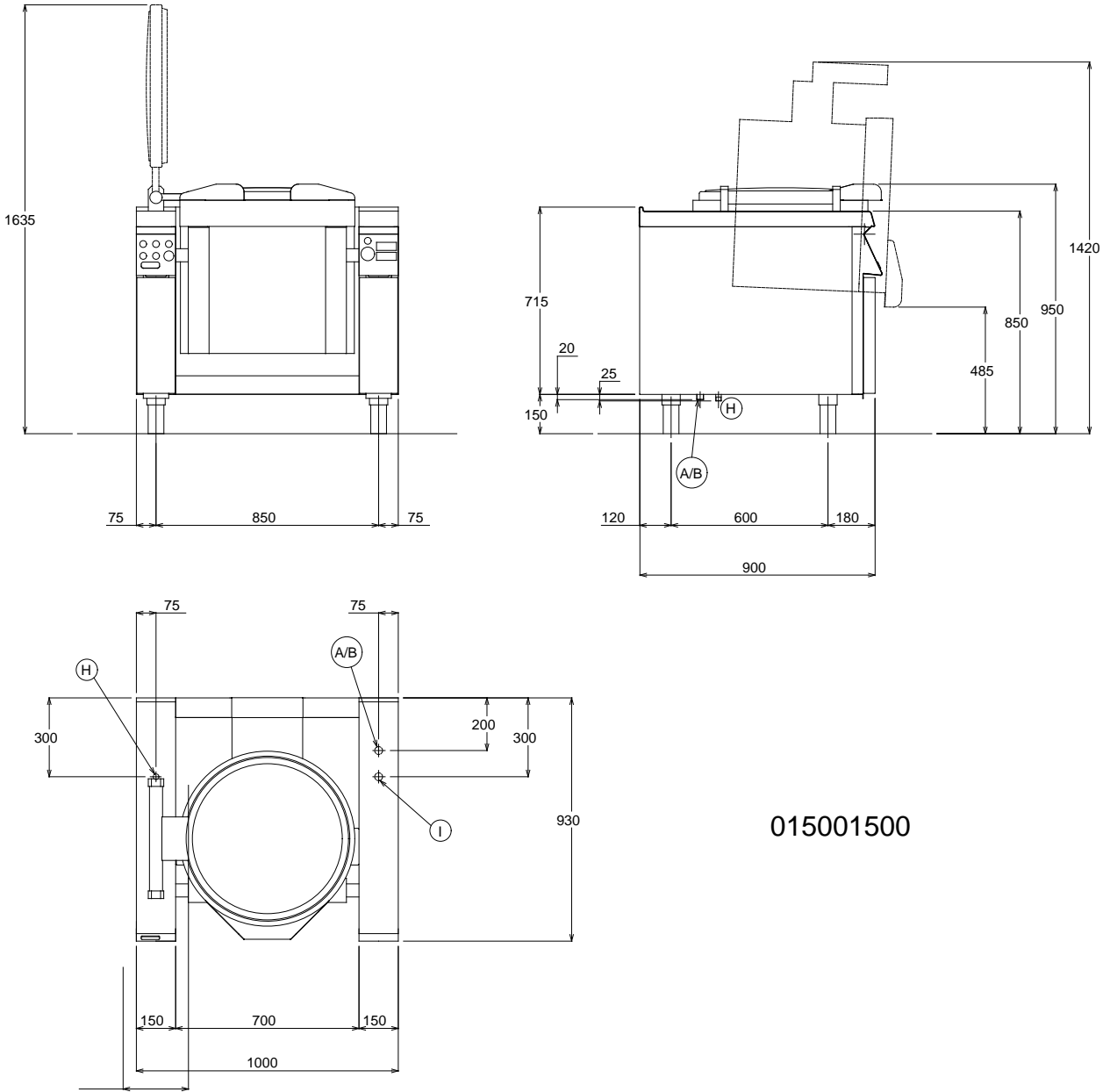
2004-12-14

	ZBRSG3SS 210322	ZBRSE3SS 210323
<b>DATI TECNICI</b>		
Alimentazione	Gas	Elettrica
Dimensioni esterne - mm		
lunghezza	1000	1000
profondità	930	930
altezza	850	850
regolazione altezza	50	50
Controlli digitali	●	●
Manopola di controllo	Impost. tempo cottura; Impost. temperat. cibo; Interruttore principale; Veloc. mescol.; Metodo mescol.	Impost. tempo cottura; Impost. temperat. cibo; Interruttore principale; Veloc. mescol.; Metodo mescol.
Potenza - kW		
totale potenza gas	10	
ausiliari	0.3	0.8
installata-elettrica	0.4	9.5
Tensione di alimentazione	400 V, 3+N, 50	400 V, 3+N, 50
Peso netto - kg.	150	150
<b>ACCESSORI</b>		
CARRELLO CUOCIPASTA A VASCA RIBALTABILE	922403	922403

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

**NUOVA ELCO 900**  
**Brasiere con mescolatore**

210322



015001500

<b>LEGENDA</b> B - Attacco acqua fredda H - Attacco gas I - Ingresso cavo elettrico	<b>ZBRSG3SS</b> 210322
	3/4"
	1/2"
	400 V, 3+N, 50

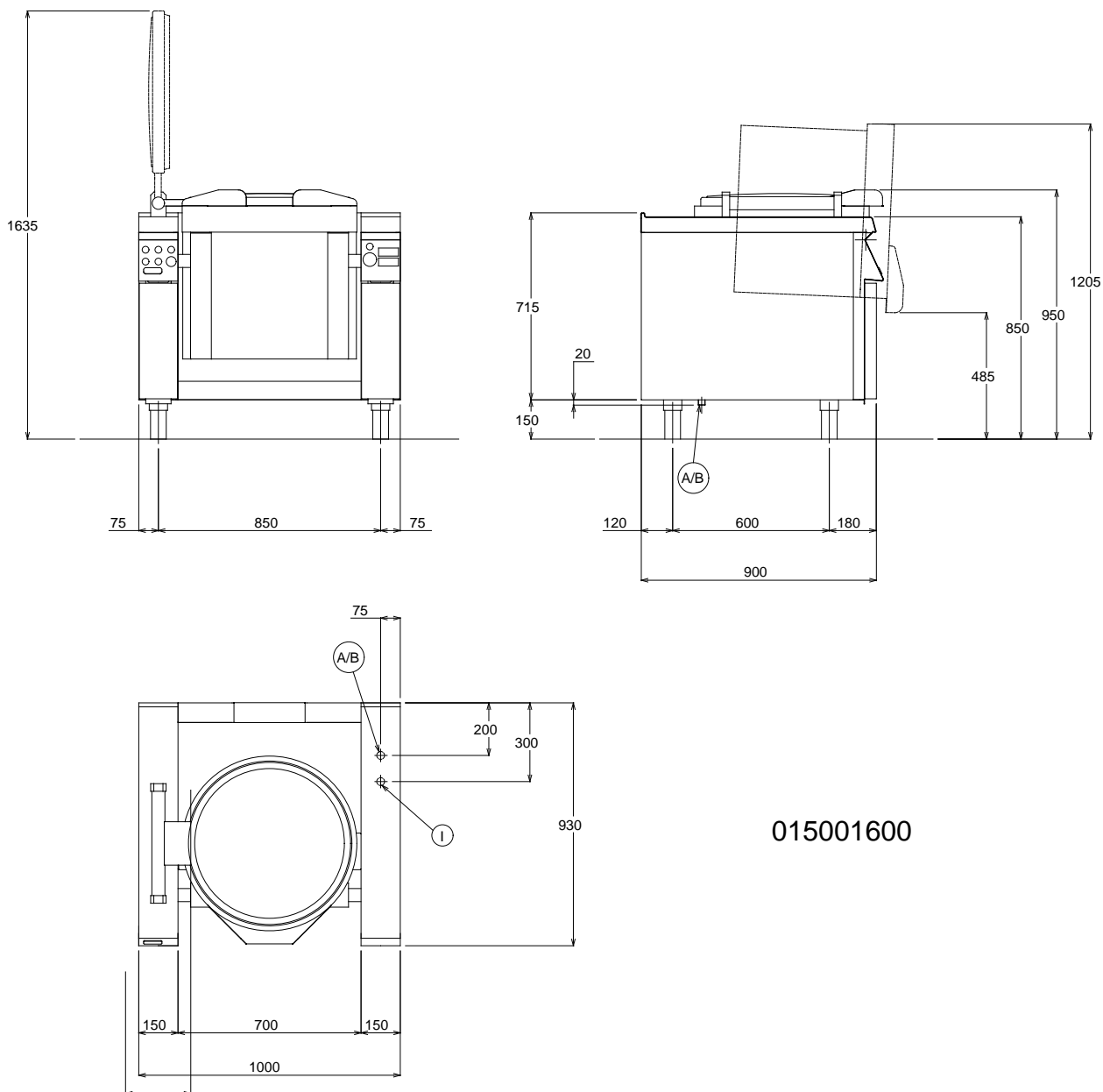
CAMF010

2004-12-14

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

NUOVA ELCO 900  
Brasiere con mescolatore

210323



015001600

<b>LEGENDA</b> B - Attacco acqua fredda H - Attacco gas I - Ingresso cavo elettrico	<b>ZBRSE3SS</b> 210323
	1/2"
	400 V, 3+N, 50

CAMF010

2004-12-14

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