

**BRASIERA ELETTRICA**

RIBALTABILE - SOLLEVAMENTO AUTOMATICO - VASCA INOX
ELECTRIC TILTING BRATT PAN - AUTOMATIC LIFTING - STAINLESS STEEL BOWL

KAPPA 900**CARATTERISTICHE LINEA**

LINEA KAPPA 900 - Prodotti particolarmente studiati per la ristorazione professionale con profondità di 90 cm. Tutti realizzati in acciaio inox.

KAPPA 900 LINE - LINE CHARACTERISTICS
 Our products are particularly suitable for professional food service, with a depth of 90 cm, in stainless steel.

DESCRIZIONE PRODOTTO

Brasiera elettrica. Vasca con angoli raggiati e speciale doppiofondo in acciaio inox. Ribaltamento automatico. Coperchio bilanciato a doppia parete con cerniera e maniglia di minimo ingombro, ciò permette di sfruttare, il coperchio chiuso, come piano di appoggio e/o di lavoro. Riscaldamento a mezzo resistenze corazzate, temperatura controllata da un termostato regolabile da 70 a 300 °C. Caricamento acqua a mezzo rubinetto frontale. Struttura costruita in acciaio inox.

PRODUCT DESCRIPTION - Electric tilting bratt pan. Radial edges tank with special high thermal conductivity bottom. Automatic tilting. Balanced double side cover with hinge and handle, that allows, when closed, a use of the surface as worktable or as a shelf. Steel-plated heating elements and an adjustable thermostat from 70° C to 300° C. Water filling by frontal cock. Stainless steel frame.

CARATTERISTICHE PRODOTTOPRODUCT CHARACTERISTICS

Dimensioni / Dimensions	
X x Y x Z	800 x 900 x 875 mm
Peso netto / Net weight	173 kg
Collegamento el. / Elect. connection	SI / YES
Collegamento gas / Gas connection	NO / NO
Energia: Elettricità	
Energy: Electricity	E
Altezza regolazione piedini Ø 2"	
Height adjustment of feet Ø 2"	120-160 mm
Riciclabilità % del peso apparecchio	
Recyclability % weight of appliance	98%
Collegamento acqua / Water connection	SI / YES
Collegamento scarico / Drain connection	NO

CARATTERISTICHE TECNICHESPECIFICATIONS

Tensione / Voltage	400 V
Numero di fasi / Number of phases	3N
Ampere / Amperes	20,97 A
Frequenza / Frequency	50 Hz
Potenza totale / Total power	14,6 kW

Tensione secondaria

Secondary voltage 230/3/50

Consumo d'energia elettrica

Electric energy consumption 14,6 kW/h

Indice di protezione all'acqua

Water ingress protection rating IPX3

SPECIFICHE TECNICHETECHNICAL FEATURES**Vasca brasiera / Bratt pan bowl**

X x Y x Z 725 x 640 x 170 mm

Capacità / Capacity 79 lt

Numero di resistenze

No. heating elements 3

SPECIFICHE MATERIALEDETAILS OF MATERIALS**Esterno / Exterior**

Pannelli laterali: Acciaio inox

Side panels: Stainless steel

Pannello anteriore: Acciaio inox

Front panel: Stainless steel

Piano superiore: Acciaio inox

Top: Stainless steel

Coperchio: Acciaio inox

Lid: Stainless steel 8 mm

Maniglia: Acciaio inox

Handle Stainless steel

Tubolare: Tubular

Tubular Ø 20 mm

Manopola: Termoisolante

Knob Thermosetting Ø 70 mm

Telaio: Acciaio Inox

Frame: Stainless steel

Interno / Interior

Vasca: Acciaio inox

Tank: Stainless steel 2 mm

Fondo vasca brasiera: Acciaio inox

Braising pan bottom: Stainless steel 10 mm

IMBALLO / PACKAGING

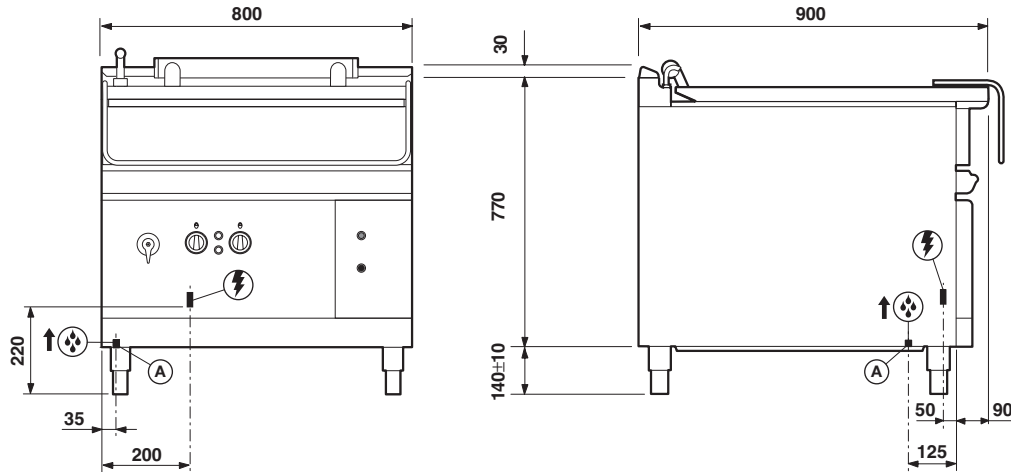
X x Y x Z 850 x 980 x 1260 mm

Peso lordo / Gross weight 188 kg

Volume / Volume 1,15 m³



RIBALTABILE - SOLLEVAMENTO AUTOMATICO - VASCA INOX
ELECTRIC TILTING BRATT PAN - AUTOMATIC LIFTING - STAINLESS STEEL BOWL



A Attacco acqua fredda Ø 12 mm
Cold water connection Ø 12 mm

ACCESSORI IN OPZIONE / OPTIONAL ACCESSORIES

Cod./Code	Descrizione / Description	Quantità / Quantity
KKR	Kit per montaggio ruote 2+2 frenate - Kit for assembling castors 2+2 with brake	1
KM8	Camino alto modulo 80 - High flue riser model 80	1

Legenda X x Y x Z = Larghezza x Profondità x Altezza / Width x Depth x Height