

Gamma cottura modulare 900XP Cucina a gas 4 fuochi - 6kw - su forno a gas

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



391004 (E9GCGH4CGL)

Cucina a gas 4 fuochi
(4x6kw) su forno a gas
statico (8,5kw)

Descrizione

Articolo N° _____

Puo' essere installata su piedini in acciaio con altezza regolabile fino a 50 mm. Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e combustione ottimizzata. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. Base d'appoggio rigata. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Supporti pentole in ghisa. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su piedini regolabili fino a 50mm di altezza e su supporti a sbalzo.
- Quattro bruciatori ad elevata efficienza in acciaio inox da 6kW disponibili in 2 dimensioni: 60 mm con regolazione continua della potenza da 1.5 a 6 kW. 100mm con regolazione continua della potenza da 2.2 a 10 kW.
- Apparecchiatura fornita per l'uso con gas naturale o GPL, ugelli forniti di serie.
- Griglia in ghisa (in acciaio inox come accessorio) che consente l'utilizzo di pentole di piccole e grandi dimensioni.
- Bruciatori a combustione ottimizzata.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore per proteggere lo spegnimento accidentale
- Fiamma pilota protetta.
- La base è composta da un forno a gas dotato di bruciatori in acciaio inox e fiamma autostabilizzante posizionati sotto la piastra di base. Camera del forno in acciaio inox dotata di 3 livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e base rigata in ghisa.
- Termostato del forno regolabile tra 120°C e 280°C.
- Porta del forno di 40mm di spessore a garanzia di un maggiore isolamento.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Le manopole di controllo forniscono una rotazione fluida e continua dal livello di potenza minimo a quello massimo.

Costruzione

- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

Approvazione: _____



Accessori inclusi

- 1 x Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico PNC 164250

Accessori opzionali

- Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico PNC 164250 ☐
- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086 ☐
- Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm PNC 206132 ☐
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm PNC 206133 ☐
- Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini) PNC 206135 ☐
- Kit piedini flangiati PNC 206136 ☐
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm PNC 206148 ☐
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm PNC 206152 ☐
- 2 ZOCCOLATURE LATERALI-INST.SU ZOCC.-900 PNC 206157 ☐
- Piastra radiante monofuoco PNC 206170 ☐
- Piastra bistecchiera rigata monofuoco per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontali PNC 206172 ☐
- Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206176 ☐
- Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206177 ☐
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206178 ☐
- Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206179 ☐
- 2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer) PNC 206180 ☐
- Kit di copertura vano tecnico per installazione singola PNC 206181 ☐
- Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena PNC 206202 ☐
- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) PNC 206210 ☐
- Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo PNC 206246 ☐
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) PNC 206289 ☐
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco PNC 206290 ☐
- Griglia posategami bifuoco in acciaio inox PNC 206298 ☐
- Alzatina per camino per elementi da 800 mm PNC 206304 ☐
- Corrimano posteriore 800 mm - Marine PNC 206308 ☐
- Corrimano posteriore 1200mm - Marine PNC 206309 ☐

- Supporto pentola wok per cucine a gas PNC 206363 ☐
- Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm PNC 206367 ☐
- Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm PNC 206368 ☐
- Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm PNC 206369 ☐
- Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm PNC 206370 ☐
- Pannello di copertura posteriore da 800 mm PNC 206374 ☐
- Pannello di copertura posteriore da 1000 mm PNC 206375 ☐
- Pannello di copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206385 ☐
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400 ☐
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044 ☐
- Corrimano frontale da 800 mm PNC 216047 ☐
- Corrimano frontale da 1200 mm PNC 216049 ☐
- Corrimano frontale da 1600 mm PNC 216050 ☐
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900) PNC 216134 ☐
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 216186 ☐
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225 ☐