

# Gamma cottura modulare 900XP Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas statico e vano armadiato

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



391013 (E9GCGL6C10)

Cucina a gas 6 fuochi (2x10kw+4x6kw) su forno a gas statico (8,5kw) e vano armadiato

### 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 da 6 kW e due da 10 kW ad elevata efficienza e disponibili in due diverse misure:
- -60mm con regolazione continua della potenza da 1.5kW a 6 kW.
- -100mm con regolazione continua della potenza da 2.2kW a 10 kW.
- Vano armadiato per lo stoccaggio di padelle, pentole, teglie etc.
- 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

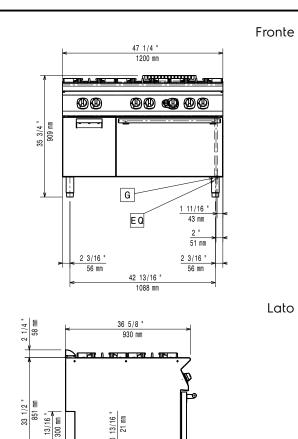
- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello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

Approvazione:

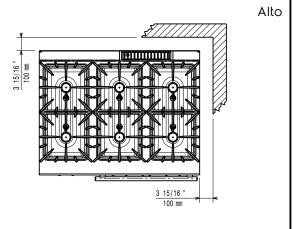




# Gamma cottura modulare 900XP Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas statico e vano armadiato



0 13/16 " 21 mm G 5 15/16 " 150 mm 5 1/16 29 1 22 11/16 " ΕQ 576 mm 2 13/16 " 26 3/16 5 1/16 26 1/2 " 3 7/8 " 35 7/16 51 1/2 Connessione gas



#### Gas

Gas metano - Pressione:

391013 (E9GCGL6C10) 17.4 mbar
Gas GPL - Pressione: 27.7 mbar
Potenza gas: 52.5 kW
Fornitura gas: Gas naturale
Tipo di gas: GPL;Gas metano

Connessione gas: 1/2"

## Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 100 mm o applicare un isolamento termico.

Temperatura forno: 120 °C MIN; 280 °C MAX

Dimensioni camera forno

(larghezza): 575 mm

Dimensioni camera forno

(altezza): 300 mm

Dimensioni camera forno

(profondità):700 mmPeso netto:156 kgPotenza bruciatori frontali:6 - 6 kW

Potenza bruciatori

posteriori: 10 - 10 kW

Potenza bruciatori centrali: 6 - 0/6 - 0 kW

Gruppo di certificazione: N9CG

Dimensioni - mm bruciatori

**posteriori**: Ø 100 Ø 100

Dimensioni - mm bruciatori

**frontali**: ∅ 60 ∅ 60

Dimensioni - mm bruciatori centrali: ∅ 60 ∅ 60

Gamma cottura modulare 900XP Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas statico e vano armadiato

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso



# Gamma cottura modulare 900XP Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas statico e vano armadiato

Accessori inclusi				
• 1 x Griglia al cromo GN 2/1 per	PNC 164250		colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco	
forno statico  1 x Portina per base neutra aperta	PNC 206350		Griglia posategami bifuoco in PNC 206298 acciaio inox	
da 400 mm (1 pz) e 800 mm (2 pz). Per installazione su base 1200 mm	1110 20000		• Alzatina per camino per elementi PNC 206306 da 1200 mm	
(3 pz) è necessario il supporto centrale			• Corrimano posteriore 1200mm - PNC 206309 Marine	
Accessori opzionali				
<ul> <li>Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico</li> </ul>	PNC 164250		400 mm (1 pz) e 800 mm (2 pz). Per installazione su base 1200 mm (3 pz) è necessario il supporto	
<ul> <li>Kit per sigillatura giunzioni</li> </ul>	PNC 206086		centrale	
<ul> <li>Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm</li> </ul>	PNC 206132		<ul> <li>Supporto pentola wok per cucine a PNC 206363 gas 700XP e 900XP</li> </ul>	
<ul> <li>Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm</li> </ul>	PNC 206133		<ul> <li>Kit per installazione su ruote/piedini PNC 206368 da 1200 mm</li> </ul>	
<ul> <li>Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit</li> </ul>	PNC 206135		<ul> <li>Kit per installazione su ruote/piedini PNC 206369 da 1600 mm</li> </ul>	
installazione su ruote/piedini)  • Kit piedini flangiati	PNC 206136		<ul> <li>Kit per installazione su ruote/piedini PNC 206370 da 2000 mm</li> </ul>	
2 supporti con guide per base aperta da 400 mm per contenitori	PNC 206145		1200 mm	
GN 1/1 • Zoccolatura frontale per	PNC 206151		• - NOTTRANSLATED - PNC 206385	
installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm	1110 200101	_	• Griglia per camino per elementi da PNC 206400 400 mm	
Zoccolatura frontale per	PNC 206152		<ul> <li>Corrimano laterale destro e sinistro</li> <li>PNC 216044</li> <li>Corrimano frontale da 1200 mm</li> <li>PNC 216049</li> </ul>	
installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm			Corrimano frontale da 1600 mm     PNC 216050	
• 2 ZOCCOLATURE LATERALI-INST. SU ZOCC900	PNC 206157		• 2 pannelli copertura laterale (H=700 PNC 216134 P=900)	
<ul> <li>Piastra radiante monofuoco</li> </ul>	PNC 206170		• Piano porzionatore da 400 mm PNC 216185	
<ul> <li>Piastra bistecchiera rigata monofuoco per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontali</li> </ul>	PNC 206172		<ul> <li>Piano porzionatore da 800 mm</li> <li>Regolatore di pressione per unità a PNC 927225 gas</li> </ul>	
<ul> <li>Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)</li> </ul>	PNC 206178			
<ul> <li>Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)</li> </ul>	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			
<ul> <li>4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900)</li> </ul>	PNC 206210			
<ul> <li>Convogliatore fumi scarico diam.</li> <li>150 mm per elementi da 1 modulo</li> </ul>	PNC 206246			
Kit elettrico per riscaldamento basi	PNC 206259			
<ul> <li>Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi)</li> </ul>	PNC 206289			

