

## Gamma cottura modulare 900XP Cucina a gas 8 fuochi su 2 forni a gas

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



391017 (E9GCGP8CG0)

Cucina a gas 8 fuochi  
(2x10kw+6x6kw) su 2 forni a  
gas statici (8,5kw cad.)

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Può 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

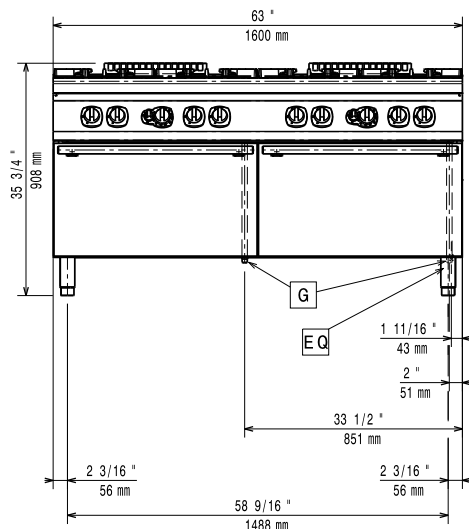
- L'unità può essere installata su piedini regolabili fino a 50mm di altezza e su supporti a sbalzo.
- sei bruciatori da 6 kW e 2 da 10 kW ad elevata efficienza e disponibili in due diverse misure:
  - 60mm con regolazione continua della potenza da 1.5kW a 6 kW.
  - 100mm con regolazione continua della potenza da 2.2kW a 10 kW.
- 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 due forni a gas con bruciatori in acciaio inox dotati di fiamma autostabilizzante e posizionati sotto la piastra di base del forno. La camera del forno è dotata di 3 livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e piastra di base in ghisa rigata.
- 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

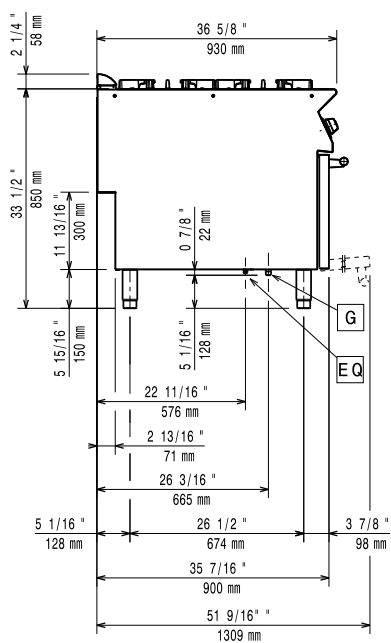
- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello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

Approvazione: \_\_\_\_\_

Fronte

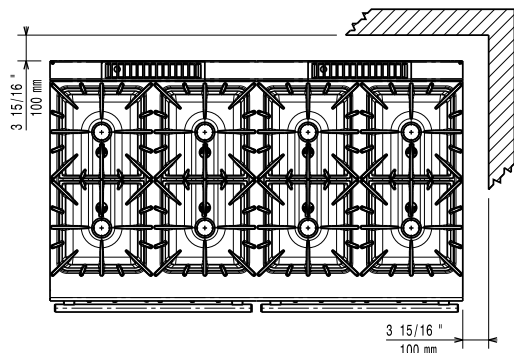


Lato



G = Connessione gas

Alto



## Gas

Gas metano - Pressione:

391017 (E9GCGP8CG0)

17.4 mbar

Gas GPL - Pressione:

27.7 mbar

Potenza gas:

73 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 mm

Peso netto:

300 kg

Potenza bruciatori frontali:

6 - 6 kW

Potenza bruciatori

posteriori:

10 - 10 kW

Gruppo di certificazione:

N9CG

Dimensioni - mm bruciatori

posteriori:

Ø 100 Ø 100

Dimensioni - mm bruciatori

frontali:

Ø 60 Ø 60

**Accessori inclusi**

- 2 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 ☐
- 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, 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 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 ☐
- 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 ☐
- Supporto pentola wok per cucine a gas 700XP e 900XP PNC 206363 ☐
- Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm PNC 206369 ☐
- Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm PNC 206370 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206385 ☐
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400 ☐
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044 ☐
- Corrimano frontale da 1600 mm PNC 216050 ☐
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900) PNC 216134 ☐
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 216185 ☐
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 216186 ☐
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225 ☐