

Gamma cottura modulare 900XP Piastra di cottura a gas top modulo intero

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



391023 (E9HOGH1000)

Piastra di cottura a gas top
in acciaio dolce modulo
intero

Descrizione

Articolo N° _____

Bruciatori in acciaio inox ad alta efficienza da 16 kw, con fiamma stabilizzata. Larga superficie di cottura in acciaio dolce che permette di alloggiare numerose pentole e padelle di diverse dimensioni e movimentarle facilmente senza doverle sollevare. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

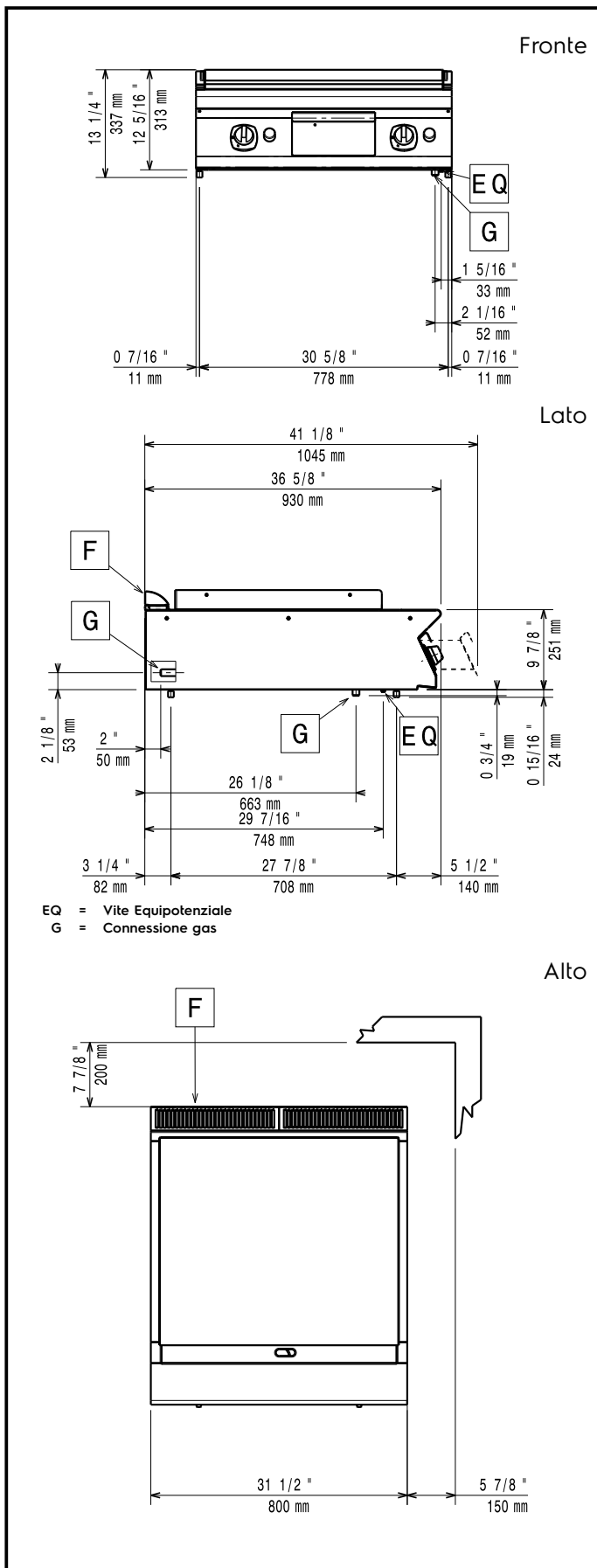
Caratteristiche e benefici

- Riscaldamento a gas, 16 kW, piastra.
- Piastra di cottura in acciaio dolce, liscia e facile da pulire.
- Uniforme distribuzione della temperatura su tutta la superficie.
- Ogni bruciatore è dotato di due sezioni con 4 linee di fiamma.
- Accensione piezoelettrica.
- Possibilità di impostare diverse temperature di cottura per soddisfare tutte le esigenze.
- Grazie all'ampia superficie di cottura, senza settori intermedi, è possibile utilizzare contemporaneamente pentole di diverse dimensioni.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Adatto per installazioni da banco

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
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Protezione all'acqua IPX5.

Approvazione: _____



Gas

Gas metano - Pressione:	
391023 (E9HOGH1000)	17.4 mbar
Gas GPL Pressione:	27.7 mbar
Potenza gas:	16 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 150/200 mm o applicare un isolamento termico.

Profondità superficie di cottura:

Larghezza superficie di cottura:

Temperatura MIN:

Temperatura MAX:

Peso netto: 105 kg

Peso imballo: 103 kg

Altezza imballo: 530 mm

Larghezza imballo: 1010 mm

Profondità imballo: 860 mm

Volume imballo: 0.46 m³

Gruppo di certificazione: N9RG

Accessori opzionali

- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm PNC 206132
- Supporto per soluzione a ponte da 800 mm PNC 206137
- Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm PNC 206138
- Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm PNC 206139
- Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm PNC 206140
- Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm PNC 206141
- 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
- Alzatina per camino per elementi da 800 mm PNC 206304
- 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
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 216186
- 2 pannelli copertura laterale per
elementi top (H=250 P=900) PNC 216278
- Regolatore di pressione per unità a
gas PNC 927225

