

Gamma cottura modulare 900XP Tuttapiastra a gas su forno a gas convezione e 2 fuochi

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



391215 (E9STGL3031)

Tuttapiastra a gas (10,5kw)
modulo intero combinato
con 2 fuochi (1x10kw+1x6kw)
su forno gas a convezione
(10,5kw) e vano armadiato

Descrizione

Articolo N° _____

Bruciatore centrale ad alta efficienza da 10.5 kw con dispositivo antispegnimento flame failure e fiamma pilota protetta. Ampia superficie di cottura in ghisa con zone di riscaldamento differenziate, che permette di alloggiare numerose pentole e padelle di diverse dimensioni e movimentarle facilmente senza doverle sollevare. La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. Base d'appoggio rigata. N. 2 bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore continuo di potenza e combustione ottimizzata. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). 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.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

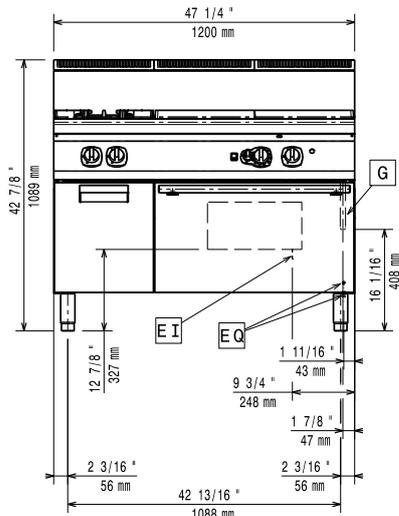
- Riscaldamento a gas, bruciatore centrale 10.5 kW.
- Superficie di cottura in ghisa, facile da pulire.
- La parte centrale della piastra di cottura può raggiungere una temperatura massima di 500°C. La temperatura decresce nelle altre zone di cottura.
- Bruciatore centrale a combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e fiamma pilota protetta
- Accensione piezoelettrica.
- Vano armadiato per lo stoccaggio di padelle, pentole, teglie etc.
- La piastra di cottura è caratterizzata da zone con temperature diverse per soddisfare tutte le esigenze di cottura
- 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.
- La base è composta da un forno a convezione con interruttore ON/OFF per passare dalla modalità statica a quella a convezione. Camera del forno con due livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e piastra di base del forno rigata in acciaio smaltato.
- Il forno a convezione consente di cuocere contemporaneamente su 2 livelli, riducendo così i tempi di cottura rispetto ai normali forni statici (a seconda del tipo di alimento).
- Termostato del forno regolabile tra 120°C e 280°C.
- I bruciatori Flower Flame ad elevata efficienza da 6 kw e 10 kW sono disponibili in due misure per soddisfare le esigenze di tutti i clienti:
 - 60mm con regolazione continua della potenza da 1,5 a 6 kW
 - 100mm con regolazione continua della potenza da 2.2 a 10 kW.
- Bruciatori a combustione ottimizzata.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore per proteggere lo spegnimento accidentale
- Griglia in ghisa (in acciaio inox come accessorio) che consente l'utilizzo di pentole di piccole e grandi dimensioni.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Protezione all'acqua IPX5.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.

Costruzione

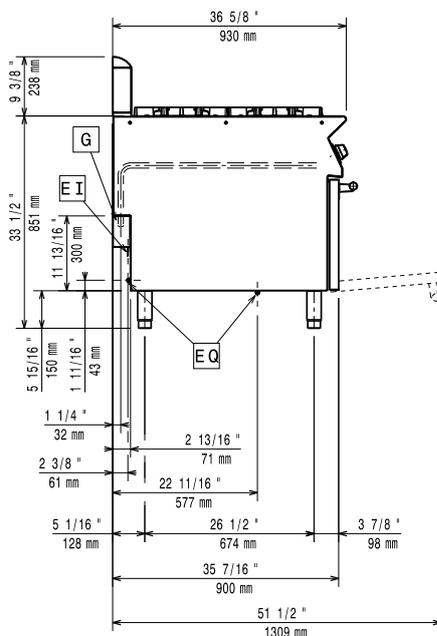
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per

consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

Fronte

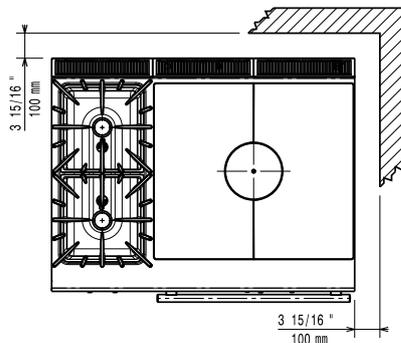


Lato



EI = Connessione elettrica
 EQ = Vite Equipotenziale
 G = Connessione gas

Alto



Gas

Potenza gas:	391215 (E9STGL3031)	37 kW
Fornitura gas:		Gas naturale
Tipo di gas:		GPL; Gas metano
Connessione gas:		1/2"
Gas metano - Pressione:		17.4 mbar
Gas GPL Pressione:		27.7 mbar

Informazioni chiave

Superficie utilizzabile tuttapiastra (larghezza):	795 mm
Superficie utilizzabile tuttapiastra (profondità):	696 mm
Temperatura forno:	120 °C MIN; 280 °C MAX
Dimensioni camera forno (larghezza):	560 mm
Dimensioni camera forno (altezza):	270 mm
Dimensioni camera forno (profondità):	680 mm
Dimensioni vano (larghezza):	335 mm
Dimensioni vano (altezza):	350 mm
Dimensioni vano (profondità):	740 mm
Peso netto:	207 kg
Peso imballo:	242 kg
Altezza imballo:	1040 mm
Larghezza imballo:	1300 mm
Profondità imballo:	1020 mm
Volume imballo:	1.38 m ³

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.

Gruppo di certificazione: N9TG

Accessori inclusi

- 2 x Griglia al cromo GN 2/1 per forno a convezione PNC 206243
- 1 x Portina per base neutra aperta da 400 mm (1 pz) e 800 mm (2 pz). Per installazione su base 1200 mm (3 pz) è necessario il supporto centrale PNC 206350

Accessori opzionali

- 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
- 2 supporti con guide per base aperta da 400 mm per contenitori GN 1/1 PNC 206145
- 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 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
- Griglia al cromo GN 2/1 per forno a convezione PNC 206243
- Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo PNC 206246
- Kit elettrico per riscaldamento basi PNC 206259
- 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 1200 mm PNC 206306
- Corrimano posteriore 1200mm - Marine PNC 206309
- Supporto pentola wok per cucine a gas 700XP e 900XP PNC 206363
- 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 1200 mm PNC 206376
- - NOT TRANSLATED - PNC 206386
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044
- Corrimano frontale da 1200 mm PNC 216049
- Corrimano frontale da 1600 mm PNC 216050
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900) PNC 216134
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225