

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



391020 (E9STGH30G0)

Tuttapiastra a gas (5,5 kw)
modulo intero combinato
con 2 fuochi (1x10kw+1x6kw)
su forno a gas statico
(8,5kw)

Descrizione

Articolo N° _____

Bruciatore centrale ad alta efficienza da 5.5 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.

Caratteristiche e benefici

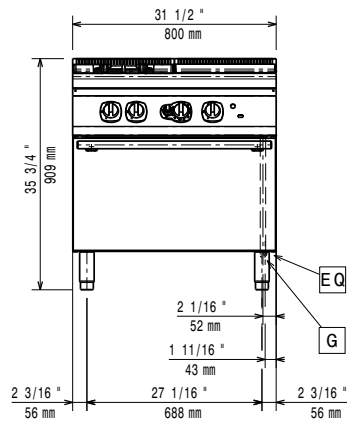
- Riscaldamento a gas, bruciatore centrale 5.5 kW.
- Superficie di cottura in ghisa, facile da pulire.
- La parte centrale della piastra di cottura può raggiungere una temperatura massima di 500°C. La temperatura decresce nelle altre zone di cottura.
- Bruciatore centrale a combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e fiamma pilota protetta
- Accensione piezoelettrica.
- 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 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.
- 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.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.

Costruzione

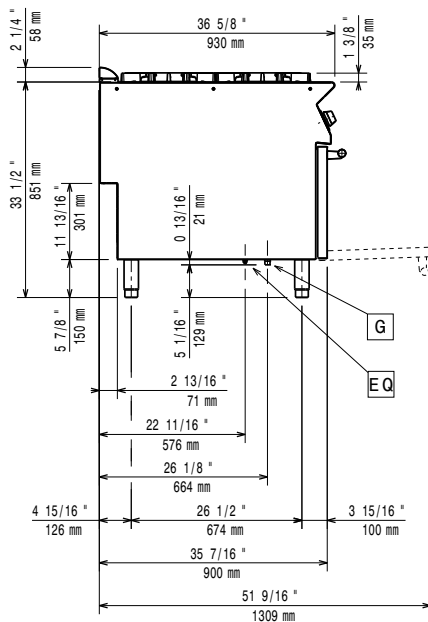
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Protezione all'acqua IPX5.

Approvazione: _____

Fronte

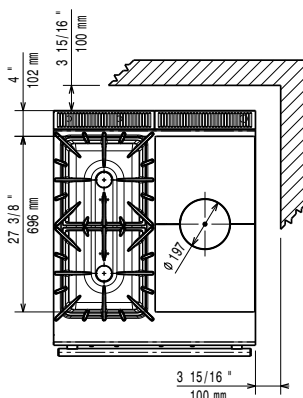


Lato



EQ = Vite Equipotenziale
 G = Connessione gas

Alto



Gas

Gas metano - Pressione:	
391020 (E9STGH30G0)	17.4 mbar
Gas GPL Pressione:	27.7 mbar
Potenza gas:	30 kW
Fornitura gas:	Gas naturale
Tipo di gas:	LPG; Natural Gas; Town Gas
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: 130 kg

Peso imballo: 154 kg

Altezza imballo: 1030 mm

Larghezza imballo: 1020 mm

Profondità imballo: 860 mm

Volume imballo: 0.9 m³

Potenza bruciatori frontali: 6 - kW

Potenza bruciatori posteriori: 10 - 0 kW

Gruppo di certificazione: N9TG

Dimensioni - mm bruciatori posteriori: Ø 100

Dimensioni - mm bruciatori frontali: Ø 60

Superficie utilizzabile tuttapiastra (larghezza): 380 mm

Superficie utilizzabile tuttapiastra (profondità): 700 mm

Accessori inclusi

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