

## Gamma cottura modulare 900XP Piastra di cottura elettrica top 2 zone

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



391046 (E9HOED2000)

Piastra di cottura elettrica  
top ½ modulo in acciaio  
dolce

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Larga superficie di cottura con 2 zone controllate separatamente, 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

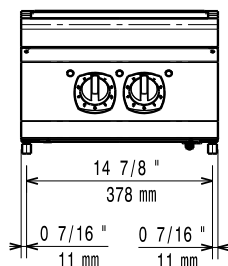
- Piastra di cottura in acciaio dolce, liscia e facile da pulire.
- Due zone di cottura a controllo indipendente.
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate.
- Possibilità di impostare diverse temperature di cottura per soddisfare tutte le esigenze.
- Grazie all'ampia superficie di cottura, senza settori 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

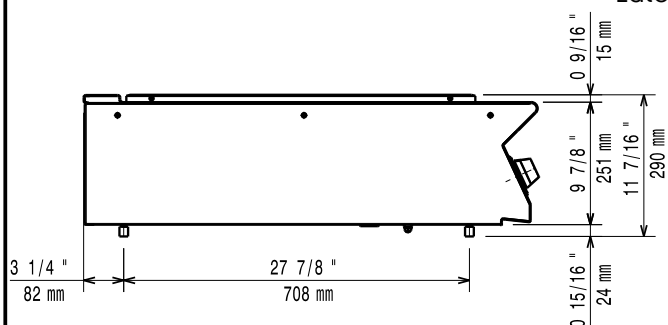
- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.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

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

Fronte

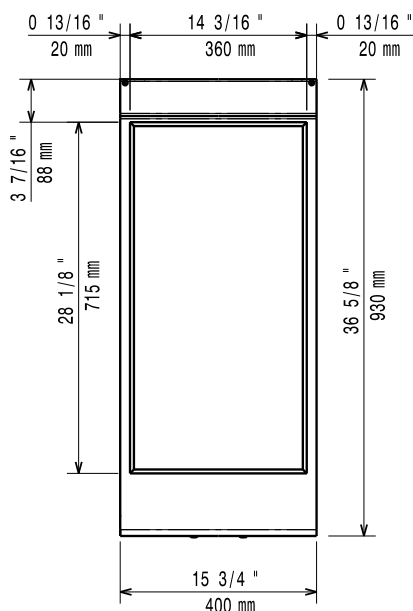


Lato



EI = Connessione elettrica  
 EQ = Vite Equipotenziale

Alto



### Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-400 V/3N ph/50-60 Hz  
 Watt totali: 7 kW

### Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 150 mm o applicare un isolamento termico.

**Profondità superficie di cottura:**

**Larghezza superficie di cottura:**

**Temperatura MIN:**

**Temperatura MAX:**

**Peso netto:** 60 kg

**Peso imballo:** 59 kg

**Altezza imballo:** 540 mm

**Larghezza imballo:** 460 mm

**Profondità imballo:** 1020 mm

**Volume imballo:** 0.25 m<sup>3</sup>

**Gruppo di certificazione:** EH92S

### Accessori opzionali

- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086 ☐
- 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 ☐
- Supporto per soluzione a ponte da 400 mm PNC 206154 ☐
- 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 400 mm PNC 206303 ☐
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044 ☐
- Corrimano frontale da 400 mm PNC 216046 ☐
- Corrimano frontale da 800 mm PNC 216047 ☐
- Corrimano frontale da 1200 mm PNC 216049 ☐
- Corrimano frontale da 1600 mm PNC 216050 ☐
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 216185 ☐
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 216186 ☐
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 P=900) PNC 216278 ☐