

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



391022 (E9HOGD1000)

Piastra di cottura a gas top
in acciaio dolce ½ modulo

Descrizione

Articolo N° _____

Bruciatori in acciaio inox ad alta efficienza da 8 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

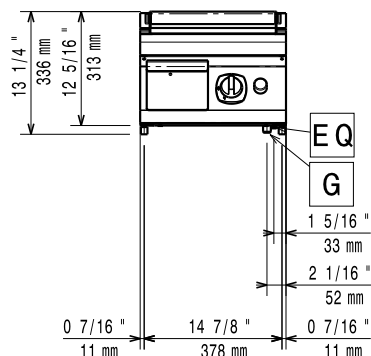
- Riscaldamento a gas, 8 kW, piastra.
- Piastra di cottura in acciaio dolce, liscia e facile da pulire.
- Ogni bruciatore è dotato di due sezioni con 4 linee di fiamma.
- Accensione piezoelettrica.
- Possibilità di impostare diverse temperature di cottura per soddisfare tutte le esigenze.
- Grazie all'ampia 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

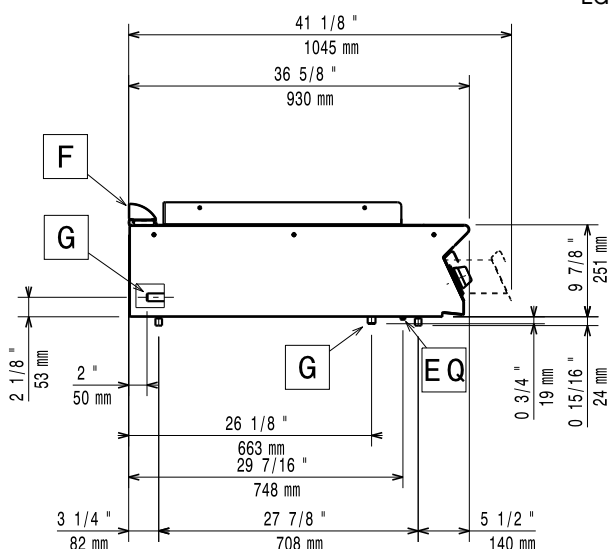
- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.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

Approvazione: _____

Fronte

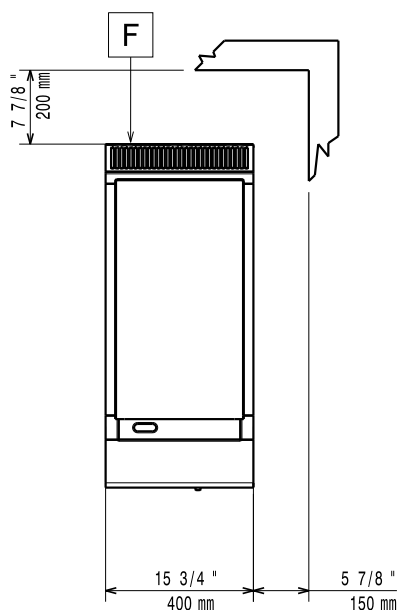


Lato



EQ = Vite Equipotenziale
 G = Connessione gas

Alto



Gas

Gas metano - Pressione:

391022 (E9HOGD1000) 17.4 mbar

Gas GPL Pressione:

27.7 mbar

Potenza gas:

8 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:

53 kg

Peso imballo:

60 kg

Altezza imballo:

520 mm

Larghezza imballo:

460 mm

Profondità imballo:

1020 mm

Volume imballo:

0.24 m³

Gruppo di certificazione:

N9RG

Accessori opzionali

- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086 ☐
- Interruttore di tiraggio con diam. 120 mm PNC 206126 ☐
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120 mm PNC 206127 ☐
- 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 ☐
- Convogliatore fumi scarico diam. 120 mm per elementi da 1/2 modulo PNC 206310 ☐

- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400 ☐
- 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 ☐
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225 ☐