

Gamma cottura modulare thermaline 85 - 4 fuochi top, 1 lato operatore, alzatina

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



588524
(MBGGBBHOPO)

Cucina a gas top, 4 fuochi, con alzatina
posteriore - 1 lato operatore

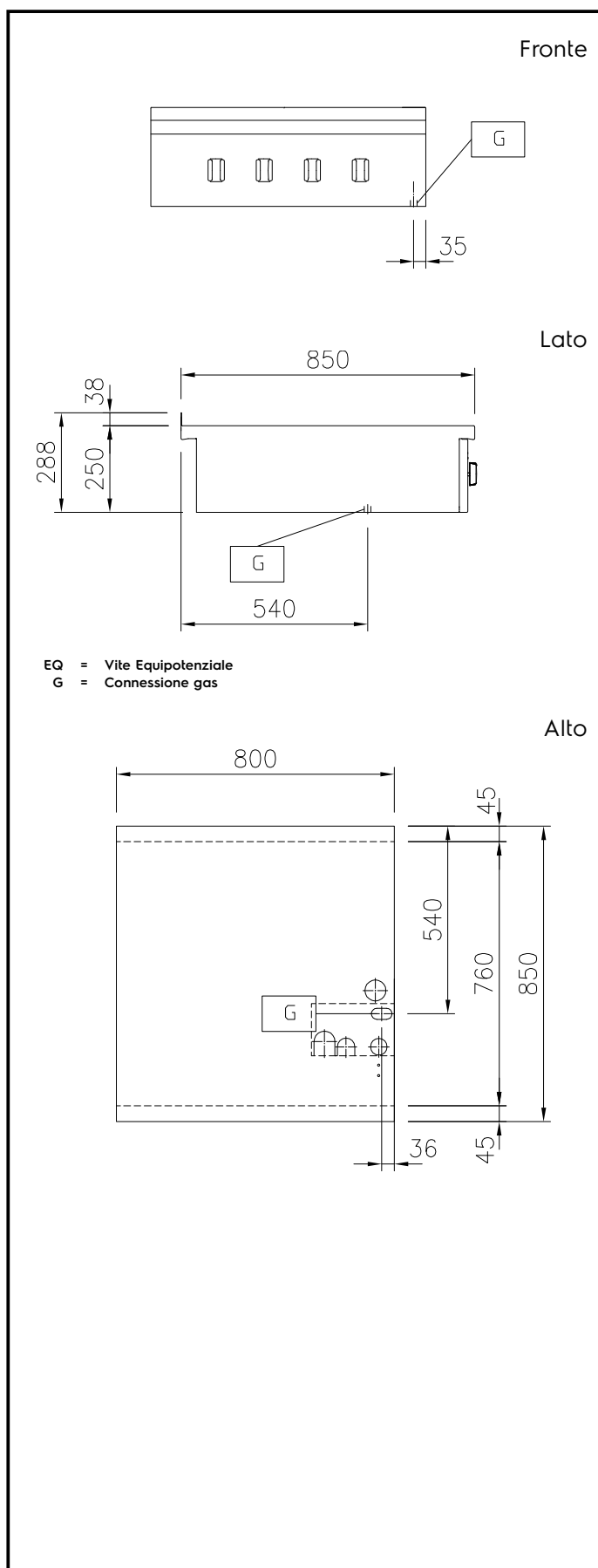
Caratteristiche e benefici

- 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.
- Valvole gas manuali per un preciso controllo della fiamma regolabile tra il minimo e il massimo.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- Il sistema di giunzione tra le apparecchiature senza saldatura THERMODUL permette la rimozione delle unità in caso di sostituzione o di servizio.
- Manopole in metallo con impugnatura in silicone incastonato per un più facile utilizzo e pulizia. Il loro particolare disegno previene l'infiltrazione di liquidi all'interno dell'apparecchiatura.
- Bruciatori a triplo anello a combustione ottimizzata con un design anti-intasamento.
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

- Ogni bruciatore è dotato di valvola manuale di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota.
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pannello antigocciolamento di 20 mm di spessore.

Approvazione: _____



Gas

Potenza gas:	28 kW
Tipo di gas:	
Connessione gas:	1/2"

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	850 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	65 kg
Configurazione:	Funzionante da un lato; Top
Potenza bruciatori frontali:	7 - 7 kW
Potenza bruciatori posteriori:	7 - 7 kW
Dimensioni - mm bruciatori posteriori:	Ø 70 Ø 70
Dimensioni - mm bruciatori frontali:	Ø 70 Ø 70

Accessori opzionali

• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm	PNC 912498	☐
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912526	☐
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912556	☐
• Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm	PNC 912579	☐
• Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm	PNC 912580	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm	PNC 912586	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm	PNC 912587	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm	PNC 912588	☐
• Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 800x700mm	PNC 913013	☐
• Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm	PNC 913115	☐
• Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato destro, 850 mm	PNC 913116	☐
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm	PNC 913206	☐
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato destro, 850 mm	PNC 913207	☐
• Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 1000 mm)	PNC 913226	☐
• Profilo, profondità=850 mm	PNC 913231	☐
• Kit ugelli per gas GPL per 6 fuochi (7 Kw)	PNC 913286	☐
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913632	☐
• Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913633	☐

- Pannello laterale in acciaio inox sinistro, a filo, per installazione a sbalzo, H= 400mm PNC 913634 ☐
- Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, per installazione a sbalzo, H= 400mm PNC 913635 ☐
- Kit di installazione a sbalzo - top da 800 mm PNC 913652 ☐
- Piastra in ghisa adatta per cucine a gas da 7 kW e 10 kW PNC 913674 ☐