

Gamma cottura modulare 700XP Cucina a gas 4 fuochi su forno elettrico

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**371003 (E7GCGH4CE0)**Cucina a gas 4 fuochi (4x5,5
kw) su forno elettrico statico
(6 kw)**371125 (E7GCGH4CEN)**

* NOT TRANSLATED *

Descrizione

Articolo N° _____

Puo' essere installata su piedini in acciaio in con altezza regolabile fino a 50 mm. Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e fiamma pilota protetta. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. Base d'appoggio rigata. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Supporti pentole in ghisa. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Caratteristiche e benefici

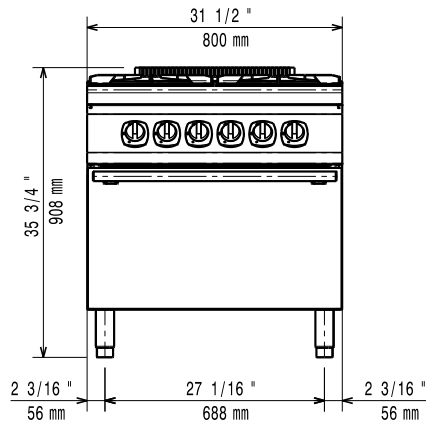
- L'unità è dotata di piedini in acciaio inox regolabili fino a 50mm di altezza.
- Bruciatori flower flame ad elevata efficienza da 5.5 kW che consentono alla fiamma di adattarsi perfettamente alle pentole di qualsiasi diametro.
- Apparecchiatura fornita per l'uso con gas naturale o GPL, ugelli forniti di serie.
- Griglia in ghisa (in acciaio inox come accessorio) che consente l'utilizzo di pentole di piccole e grandi dimensioni.
- Griglie in ghisa lavabili in lavastoviglie.
- Bruciatori dotati di regolatore di fiamma.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore per proteggere lo spegnimento accidentale
- Fiamma pilota protetta.
- La base è composta da un forno elettrico. Camera del forno in acciaio inox dotata di 3 livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e base rigata in acciaio smaltato.
- Termostato del forno regolabile tra 140°C e 300°C.
- Porta a doppia parete con pannello interno stampato per un perfetto isolamento.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Le manopole di controllo forniscono una rotazione fluida e continua dal livello di potenza minimo a quello massimo.

Costruzione

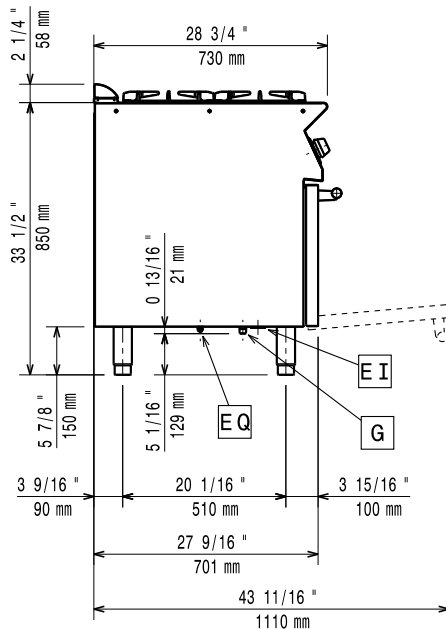
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1,5 mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

Approvazione: _____

Fronte

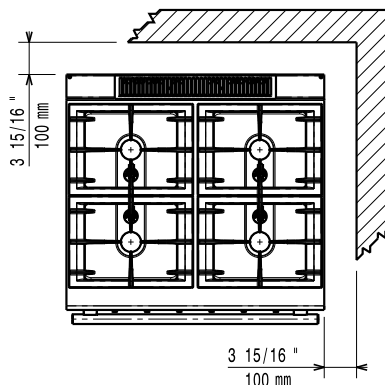


Lato



EI = Connessione elettrica
 G = Connessione gas

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

371003 (E7GCGH4CE0)	380-400 V/3 ph/50-60 Hz
371125 (E7GCGH4CEN)	230 V/3 ph/50-60 Hz

Watt totali: 6 kW

Gas

Potenza gas:	22 kW
Fornitura gas:	Gas naturale
Tipo di gas:	GPL; gas di città
Connessione gas:	1/2"

Gas metano - Pressione:
 371003 (E7GCGH4CE0) 17.4 mbar

Gas GPL - Pressione:
 371003 (E7GCGH4CE0) 27.7 mbar

Informazioni chiave

Potenza bruciatori frontali:	5.5 - 5.5 kW
Potenza bruciatori posteriori:	5.5 - 5.5 kW
Dimensioni - mm bruciatori posteriori:	Ø 60 Ø 60
Dimensioni - mm bruciatori frontali:	Ø 60 Ø 60
Temperatura forno:	140 °C MIN; 300 °C MAX
Dimensioni camera forno (larghezza):	540 mm
Dimensioni camera forno (altezza):	300 mm
Dimensioni camera forno (profondità):	650 mm
Peso netto:	
371003 (E7GCGH4CE0)	88 kg
371125 (E7GCGH4CEN)	80 kg

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: N7CG

Accessori inclusi

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

Accessori opzionali

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico | PNC 164250 | <input type="checkbox"/> | • Kit per installazione su ruote/piedini da 400 mm (solo per 371125) | PNC 206366 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit per sigillatura giunzioni | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> | • Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |
| • Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> | • Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |
| • Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> | • Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini) | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> | • Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit piedini flangiati | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Pannello di copertura posteriore da 800 mm | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Pannello di copertura posteriore da 1000 mm | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Pannello di copertura posteriore da 1200 mm | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - (solo per 371003) | PNC 206387 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • 2 pannelli copertura laterale (H=700 mm P=700 mm) | PNC 216000 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • Corrimano frontale da 800 mm | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • Corrimano frontale da 1200 mm | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | • Corrimano frontale da 1600 mm | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | • Piano porzionatore da 800 mm | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 zoccolature laterali | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Piastra bistecchiera liscia monofuoco per cottura diretta - solo per fuochi frontali | PNC 206260 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Piastra bistecchiera rigata monofuoco per cottura diretta - solo per fuochi frontali | PNC 206261 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Piastra radiante monofuoco | PNC 206264 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) | PNC 206289 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco | PNC 206291 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Griglia posategami bifuoco in acciaio inox | PNC 206297 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Alzatina per camino per elementi da 800 mm | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Corrimano laterale destro e sinistro | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Corrimano posteriore 800 mm - Marine | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Supporto pentola wok per cucine a gas 700XP e 900XP | PNC 206363 | <input type="checkbox"/> | | | |