

Gamma cottura modulare 700XP Cucina a gas 6 fuochi su forno elettrico e vano armadiato

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**371006 (E7GCGL6C20)**Cucina a gas 6 fuochi (6x5,5
kw) su forno elettrico statico
(6 kw) e vano armadiato

Descrizione

Articolo N° _____

Puo' essere installata su piedini in acciaio 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.

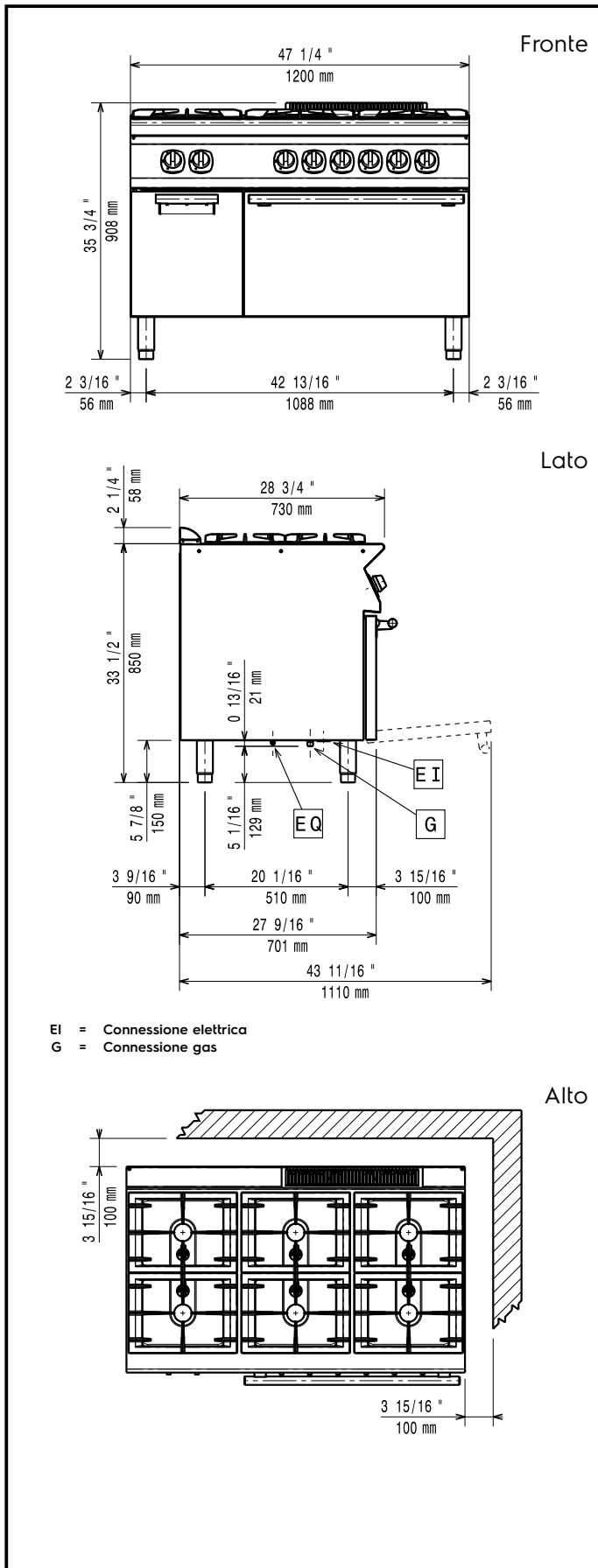
Caratteristiche e benefici

- L'unità è dotata di piedini in acciaio inox regolabili fino a 50mm di altezza.
- Sei bruciatori flower flame da 5.5 kW ad elevata efficienza che si adattano perfettamente a pentole di diverse dimensioni.
- Vano armadiato per lo stoccaggio di padelle, pentole, teglie etc.
- 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.
- Piastra della base del forno rigata.
- 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.

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: _____



Elettrico

Tensione di alimentazione:

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

371006 (E7GCGL6C20)

Watt totali:

6 kW

Gas

Potenza gas:

33 kW

Fornitura gas:

Gas naturale

Tipo di gas:

GPL; gas di città

Connessione gas:

1/2"

Gas metano - Pressione:

17.4 mbar

Gas GPL - Pressione:

27.7 mbar

Informazioni chiave

Potenza bruciatori frontali:

5.5 - 5.5 kW

Potenza bruciatori posteriori:

5.5 - 5.5 kW

Potenza bruciatori centrali:

5.5 - 0/5.5 - 0 kW

Dimensioni - mm bruciatori posteriori:

Ø 60 Ø 60

Dimensioni - mm bruciatori frontali:

Ø 60 Ø 60

Dimensioni - mm bruciatori centrali:

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

Dimensioni vano (larghezza):

330 mm

Dimensioni vano (altezza):

380 mm

Dimensioni vano (profondità):

640 mm

Peso netto:

120 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
- 1 x Portina per base neutra aperta da 400 mm (1 pz) e 800 mm (2 pz). Per installazione su base 1200 mm (3 pz) è necessario il supporto centrale PNC 206350

Accessori opzionali

- Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico PNC 164250
- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm PNC 206132
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm PNC 206133
- Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini) PNC 206135
- Kit piedini flangiati PNC 206136
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm PNC 206151
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm PNC 206152
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206178
- Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206179
- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) PNC 206210
- 2 supporti con guide laterali per 4 contenitori GN 1/1 per unità monoblocco (brasiera multifunzione) PNC 206244
- Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo PNC 206246
- 2 zocolature laterali PNC 206249
- Kit elettrico per riscaldamento basi PNC 206259
- Piastra bistecchiera liscia monofuoco per cottura diretta - solo per fuochi frontali PNC 206260
- Piastra bistecchiera rigata monofuoco per cottura diretta - solo per fuochi frontali PNC 206261
- Piastra radiante monofuoco PNC 206264
- 2 zocolature laterali per installazione su zoccolo in cemento PNC 206265
- 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 206291
- Griglia posategami bifuoco in acciaio inox PNC 206297
- Alzatina per camino per elementi da 1200 mm PNC 206306
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206307
- Portina per base neutra aperta da 400 mm (1 pz) e 800 mm (2 pz). Per installazione su base 1200 mm (3 pz) è necessario il supporto centrale PNC 206350

- Supporto pentola wok per cucine a gas PNC 206363 700XP e 900XP
- Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm PNC 206368
- Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm PNC 206369
- Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm PNC 206370
- Pannello di copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376
- - NOTTRANSLATED - PNC 206387
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 mm P=700 mm) PNC 216000
- Corrimano frontale da 1200 mm PNC 216049
- Corrimano frontale da 1600 mm PNC 216050