

## Gamma cottura modulare 900XP Tuttapiastra a gas su forno a gas con 2 fuochi

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**391020 (E9STGH30G0)**

Tuttapiastra a gas (5,5 kw)  
modulo intero combinato  
con 2 fuochi (1x10kw+1x6kw)  
su forno a gas statico  
(8,5kw)

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Bruciatore centrale ad alta efficienza da 5.5 kw con dispositivo antispegnimento flame failure e fiamma pilota protetta. Ampia superficie di cottura in ghisa con zone di riscaldamento differenziate, che permette di alloggiare numerose pentole e padelle di diverse dimensioni e movimentarle facilmente senza doverle sollevare. La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. Base d'appoggio rigata. N. 2 bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore continuo di potenza e combustione ottimizzata. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). 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

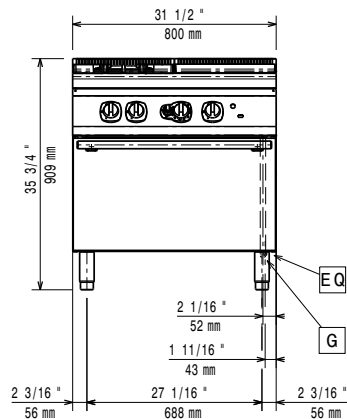
- Riscaldamento a gas, bruciatore centrale 5.5 kW.
- Superficie di cottura in ghisa, facile da pulire.
- La parte centrale della piastra di cottura può raggiungere una temperatura massima di 500°C. La temperatura decresce nelle altre zone di cottura.
- Bruciatore centrale a combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e fiamma pilota protetta
- Accensione piezoelettrica.
- La piastra di cottura è caratterizzata da zone con temperature diverse per soddisfare tutte le esigenze di cottura
- 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.
- La base è composta da un forno a gas dotato di bruciatori in acciaio inox e fiamma autostabilizzante posizionati sotto la piastra di base. Camera del forno in acciaio inox dotata di 3 livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e base rigata in ghisa.
- Termostato del forno regolabile tra 120°C e 280°C.
- I bruciatori Flower Flame ad elevata efficienza da 6 kw e 10 kW sono disponibili in due misure per soddisfare le esigenze di tutti i clienti:
  - 60mm con regolazione della potenza da 1,5 a 6 kW
  - 100mm con regolazione della potenza da 2.2 a 10 kW.
- Bruciatori a combustione ottimizzata.
- 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.
- 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.

### Costruzione

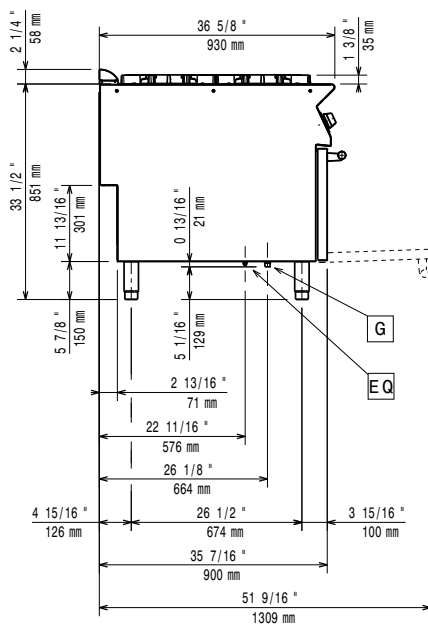
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Protezione all'acqua IPX5.

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

Fronte

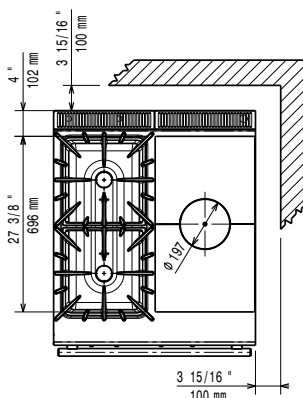


Lato



EQ = Vite Equipotenziale  
 G = Connessione gas

Alto



### Gas

<b>Gas metano - Pressione:</b>	
391020 (E9STGH30G0)	17.4 mbar
<b>Gas GPL Pressione:</b>	27.7 mbar
<b>Potenza gas:</b>	30 kW
<b>Fornitura gas:</b>	Gas naturale
<b>Tipo di gas:</b>	LPG; Natural Gas; Town Gas
<b>Connessione gas:</b>	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 100 mm o applicare un isolamento termico.

**Temperatura forno:** 120 °C MIN; 280 °C MAX

**Dimensioni camera forno (larghezza):** 575 mm

**Dimensioni camera forno (altezza):** 300 mm

**Dimensioni camera forno (profondità):** 700 mm

**Peso netto:** 130 kg

**Peso imballo:** 154 kg

**Altezza imballo:** 1030 mm

**Larghezza imballo:** 1020 mm

**Profondità imballo:** 860 mm

**Volume imballo:** 0.9 m<sup>3</sup>

**Potenza bruciatori frontali:** 6 - kW

**Potenza bruciatori posteriori:** 10 - 0 kW

**Gruppo di certificazione:** N9TG

**Dimensioni - mm bruciatori posteriori:** Ø 100

**Dimensioni - mm bruciatori frontali:** Ø 60

**Superficie utilizzabile tuttapiastra (larghezza):** 380 mm

**Superficie utilizzabile tuttapiastra (profondità):** 700 mm

**Accessori inclusi**

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