

## Gamma cottura modulare Cucina a gas top 2 fuochi EVOflame (2x10kw)

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



392640 (Z9AAQAAOMC)

Cucina a gas top 2 fuochi  
EVOflame (2x10kw)

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Può essere installata su basi neutre e refrigerate, supporti a ponte o a sbalzo. Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e combustione ottimizzata. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). Sistema di rilevamento pentola EVOflame per risparmiare energia e ridurre inutili radiazioni di calore in cucina. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Griglia posategami in acciaio inox. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

### Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su basi neutre, supporti a ponte o a sbalzo.
- Adatto per installazioni da banco
- Due bruciatori flower flame ad elevata efficienza in acciaio inox da 10kW disponibili in 2 dimensioni:
  - 60mm con regolazione continua della potenza da 1.5 a 6 kW.
  - 100mm con regolazione continua della potenza da 2.2 a 10 kW.
- 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.
- Bruciatori a combustione ottimizzata.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore per proteggere lo spegnimento accidentale
- Fiamma pilota protetta.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Le manopole di controllo forniscono una rotazione fluida e continua dal livello di potenza minimo a quello massimo.

### Costruzione

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- L'unità ha una profondità di 900mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Supporti pentole in acciaio inox.
- 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.

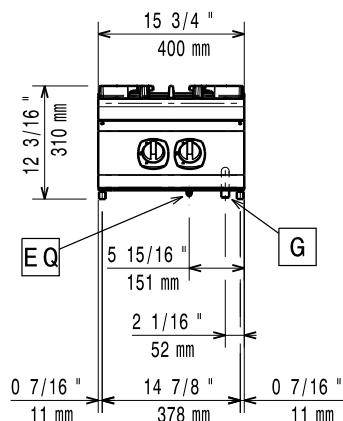
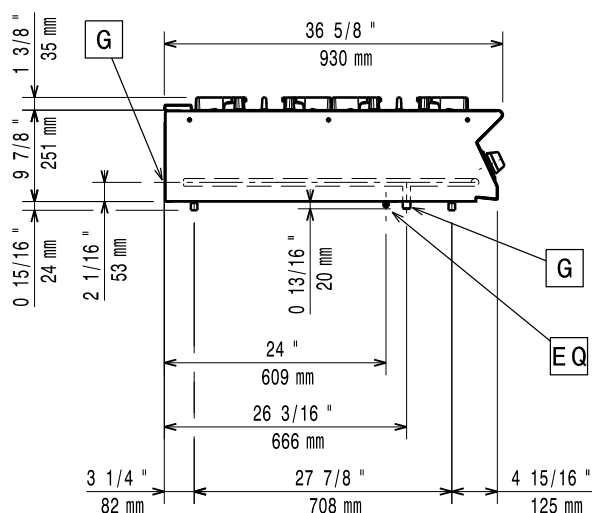
### Sostenibilità

- Il modello è dotato di sistema di rilevamento pentola EVOflame, che riduce il consumo energetico - fino al 20%\* in risparmio di gas - e inutili dispersioni di calore in cucina. (\*basato su test interni eseguiti da chef professionisti in confronto con il modello corrispondente senza EVOflame).

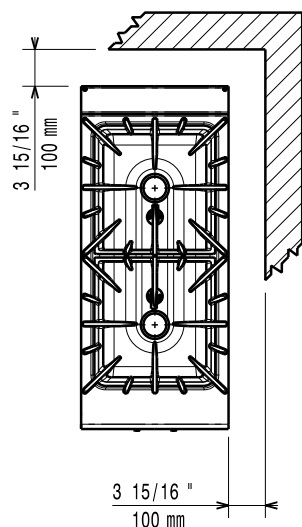
Approvazione: \_\_\_\_\_

## Accessori opzionali

|                                                                                                        |            |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Kit per sigillatura giunzioni                                                                        | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Interruttore di tiraggio con diametro 120 mm                                                         | PNC 206126 | <input type="checkbox"/> |
| • Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120 mm                                               | PNC 206127 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 800 mm                                                             | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm                                                            | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm                                                            | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm                                                            | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm                                                            | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 400 mm                                                             | PNC 206154 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano laterale destro e sinistro                                                                 | PNC 206165 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 400 mm                                                                         | PNC 206166 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 800 mm                                                                         | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> |
| • Piastra liscia monofuoco in ghisa per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontali            | PNC 206171 | <input type="checkbox"/> |
| • Piastra rigata monofuoco in ghisa per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontali            | PNC 206172 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 400 mm                                                                         | PNC 206185 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 800 mm                                                                         | PNC 206186 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 1200 mm                                                                        | PNC 206191 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 1600 mm                                                                        | PNC 206192 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie in ghisa per cucine a gas                                                          | PNC 206208 | <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 206290 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia posategami bifuoco in acciaio inox                                                           | PNC 206298 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina per camino per funzioni da 400 mm                                                           | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> |
| • Convogliatore fumi scarico diam. 120 mm per funzioni da 400 mm                                       | PNC 206310 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 pannelli per copertura laterale di funzioni top (altezza 250 mm, profondità 900 mm)                | PNC 206321 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto pentola wok in acciaio inox                                                                 | PNC 206363 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                                                   | PNC 206384 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                                                   | PNC 206457 | <input type="checkbox"/> |
| • Regolatore di pressione per unità a gas                                                              | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |

**Fronte**

**Lato**


**G** = Connessione gas

**Alto**

**Gas**

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| Potenza gas:     | 20 kW           |
| Fornitura gas:   | Gas naturale    |
| Tipo di gas:     | GPL; Gas metano |
| Connessione gas: | 1/2"            |

**Informazioni chiave**

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

|                                        |                          |
|----------------------------------------|--------------------------|
| Peso netto:                            | 38 kg                    |
| Peso imballo:                          | 47 kg                    |
| Altezza imballo:                       | 530 mm                   |
| Larghezza imballo:                     | 1020 mm                  |
| Profondità imballo:                    | 470 mm                   |
| Volume imballo:                        | 0.25 m <sup>3</sup>      |
| Potenza bruciatori frontali:           | ISO 9001; ISO 14001 - kW |
| Potenza bruciatori posteriori:         | 10 - 0 kW                |
| Gruppo di certificazione:              | N9CG                     |
| Dimensioni - mm bruciatori posteriori: | Ø 100                    |
| Dimensioni - mm bruciatori frontali:   | Ø 100                    |