

**Gamma cottura modulare
Cucina a gas 4 fuochi EVOflame
(4x10kw) su forno a gas statico
(8,5kw)**

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



392642 (Z9AARABBME)

Cucina a gas 4 fuochi
EVOflame (4x10kw) su forno
a gas statico (8,5kw)

Descrizione

Articolo N°

Può essere installata su piedini in acciaio con altezza regolabile fino a 50 mm. 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. 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. Griglie 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.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Le manopole di controllo forniscono una rotazione fluida e continua dal livello di potenza minimo a quello massimo.
- L'unità può essere installata su piedini regolabili fino a 50mm di altezza e su supporti a sbalzo.
- Quattro bruciatori da 10 kW ad elevata efficienza dotati di regolazione continua della potenza da 2.2 kW 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 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.
- Porta del forno di 40mm di spessore a garanzia di un maggiore isolamento.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.

Costruzione

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

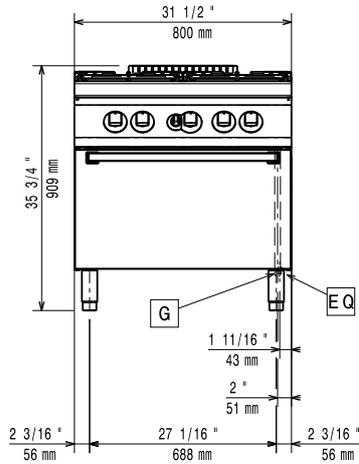
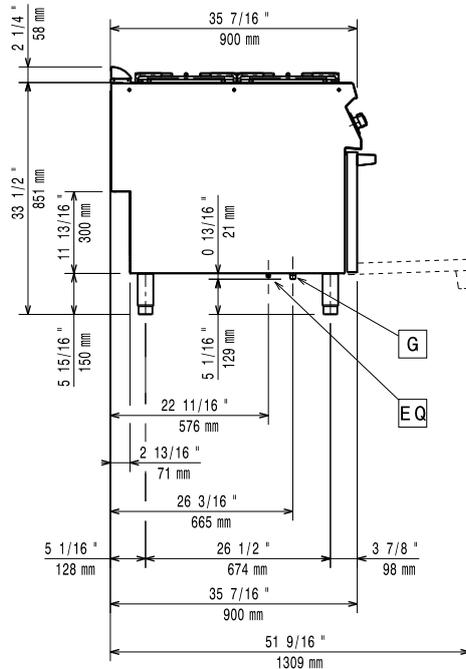
Accessori inclusi

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

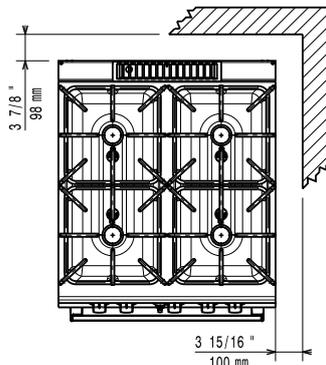
Accessori opzionali

- Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico PNC 164250
- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- Interruttore di tiraggio con diametro 150 mm PNC 206132
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm PNC 206133
- Kit 4 ruote di cui 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote/piedini) PNC 206135
- Kit piedini flangiati PNC 206136
- Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 800 mm PNC 206148
- Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1000 mm PNC 206150
- Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1200 mm PNC 206151
- Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1600 mm PNC 206152
- 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento PNC 206157
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206165
- Corrimano frontale da 800 mm PNC 206167
- Piastra liscia monofuoco in ghisa per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontali PNC 206171
- Piastra rigata monofuoco in ghisa per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontali PNC 206172
- Zoccolatura frontale per funzioni da 800 mm PNC 206176
- Zoccolatura frontale per funzioni da 1000 mm PNC 206177
- Zoccolatura frontale per funzioni da 1200 mm PNC 206178
- Zoccolatura frontale per funzioni da 1600 mm PNC 206179
- 2 zoccolature laterali PNC 206180
- Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione singola PNC 206181
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 206186
- Corrimano frontale da 1200 mm PNC 206191
- Corrimano frontale da 1600 mm PNC 206192
- Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena PNC 206202
- Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900) PNC 206210
- Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per funzioni da 800 mm PNC 206246

- 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 206290
- Griglia posategami bifuoco in acciaio inox PNC 206298
- Alzatina per camino per funzioni da 800 mm PNC 206304
- 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 900 mm) PNC 206335
- Supporto pentola wok in acciaio inox PNC 206363
- Kit installazione su ruote/piedini da 800 mm PNC 206367
- Kit installazione su ruote/piedini da 1200 mm PNC 206368
- Kit installazione su ruote/piedini da 1600 mm PNC 206369
- Kit installazione su ruote/piedini da 2000 mm PNC 206370
- Pannello per copertura posteriore da 800 mm PNC 206374
- Pannello per copertura posteriore da 1000 mm PNC 206375
- Pannello per copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376
- - NOT TRANSLATED - PNC 206385
- Griglia per camino per funzioni da 400 mm PNC 206400
- - NOT TRANSLATED - PNC 206458
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225

Fronte

Lato


G = Connessione gas

Alto

Gas

Potenza gas:	48.5 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.

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:	119 kg
Peso imballo:	137 kg
Altezza imballo:	1090 mm
Larghezza imballo:	1020 mm
Profondità imballo:	870 mm
Volume imballo:	0.97 m ³
Potenza bruciatori frontali:	ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW
Potenza bruciatori posteriori:	10 - 10 kW
Gruppo di certificazione:	N9CG
Dimensioni - mm bruciatori posteriori:	Ø 100 Ø 100
Dimensioni - mm bruciatori frontali:	Ø 100 Ø 100