

Gamma cottura modulare EVO900 Cucina a gas top 6 fuochi - 10 kW

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



392012 (Z9GCGL6S0M)

Cucina a gas top 6 fuochi
(6x10kw)

Descrizione

Articolo N° _____

Puo' 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). 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.

Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su basi neutre, supporti a ponte o a sbalzo.
- Sei bruciatori da 10 kW ad elevata efficienza e disponibili in due diverse misure: -60mm con regolazione continua della potenza da 1.5kW a 6 kW. -100mm con regolazione continua della potenza da 2.2kW 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.
- Adatto per installazioni da banco

Costruzione

- 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.
- Supporti pentole in acciaio inox.
- L'unità ha una profondità di 900mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.

Approvazione: _____

Accessori opzionali

• 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	☐
• Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm	PNC 206139	☐
• Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm	PNC 206140	☐
• Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm	PNC 206141	☐
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206165	☐
• 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 1200 mm	PNC 206178	☐
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 206191	☐
• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 206192	☐
• 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 1200 mm	PNC 206306	☐
• 2 pannelli per copertura laterale di funzioni top (altezza 250 mm, profondità 900 mm)	PNC 206321	☐
• Supporto pentola wok in acciaio inox	PNC 206363	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206384	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206457	☐
• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	☐