

## Gamma cottura modulare EVO900 Cucina a gas 8 fuochi su 2 forni a gas

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**392017 (Z9GCGP8SG0)**Cucina a gas 8 fuochi  
(2x10kw+6x6kw) su 2 forni a  
gas statici (8,5kw cad.)

### 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 combustione ottimizzata. 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. 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

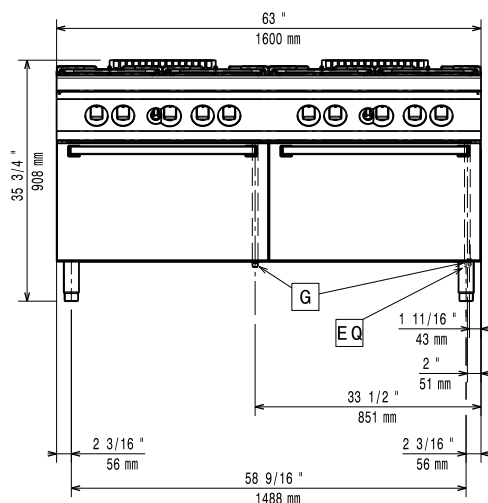
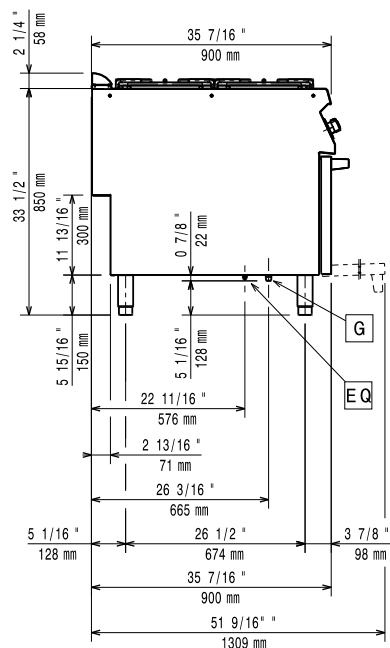
- L'unità può essere installata su piedini regolabili fino a 50mm di altezza e su supporti a sbalzo.
- Sei bruciatori da 6 kW e 2 da 10 kW ad elevata efficienza e disponibili in due diverse misure:
  - 60mm con regolazione della potenza da 1.5kW a 6 kW.
  - 100mm con regolazione della potenza da 2.2kW 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 base è composta da due forni a gas con bruciatori in acciaio inox dotati di fiamma autostabilizzante e posizionati sotto la piastra di base del forno. La camera del forno è dotata di 3 livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e piastra di base in ghisa rigata.
- 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

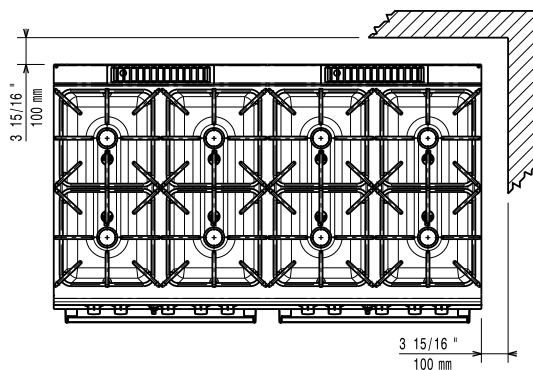
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Supporti pentole in acciaio inox.
- L'unità ha una profondità di 900mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.

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

# Gamma cottura modulare EVO900 Cucina a gas 8 fuochi su 2 forni a gas

**Fronte**

**Lato**


G = Connessione gas

**Alto**


## Gas

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Gas metano - Pressione: |                 |
| 392017 (Z9GCGP8SG0)     | 17.4 mbar       |
| Gas Gpl Pressione:      | 27.7 mbar       |
| Potenza gas:            | 73 kW           |
| Fornitura gas:          | Gas naturale    |
| Tipo di gas:            | GPL; Gas metano |
| Connessione gas:        | 1/2"            |

## Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di circa 100 mm deve essere predisposto o prevista una qualche forma di 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:** 300 kg

**Peso imballo:** 350 kg

**Altezza imballo:** 1030 mm

**Larghezza imballo:** 1020 mm

**Profondità imballo:** 1780 mm

**Volume imballo:** 1.87 m<sup>3</sup>

**Potenza bruciatori frontali:** 6 - 6 kW

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

**Gruppo di certificazione:** N9CG

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

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

## Accessori inclusi

- 2 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 ☐
- 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, 1600 mm PNC 206152 ☐
- 2 zocolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento PNC 206157 ☐
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206165 ☐
- Piastra radiante monofuoco in ghisa (solo per fuochi da 6 kW) PNC 206170 ☐
- 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 1600 mm PNC 206179 ☐
- 2 zocolature laterali PNC 206180 ☐
- Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione singola PNC 206181 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐
- 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 1600 mm PNC 206369 ☐
- Kit installazione su ruote/piedini da 2000 mm PNC 206370 ☐
- - 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 ☐