

**371002 (E7GCGH4CG0)**Cucina a gas 4 fuochi (4x5,5
kw) su forno a gas statico (6
kw)

Descrizione

Articolo N° _____

Puo' essere installata su piedini in acciaio in con altezza regolabile fino a 50 mm. Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e fiamma pilota protetta. 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. Supporti pentole in ghisa. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Approvazione: _____

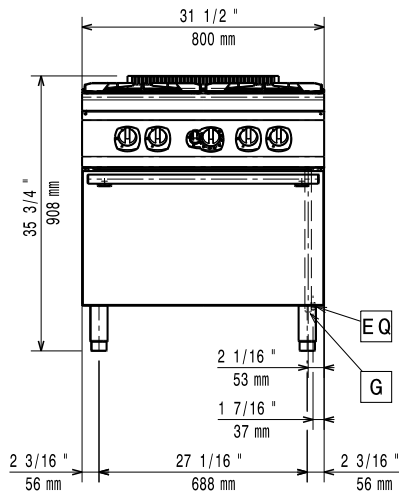
Caratteristiche e benefici

- L'unità è dotata di piedini in acciaio inox regolabili fino a 50mm di altezza.
- Bruciatori flower flame ad elevata efficienza da 5.5 kW che consentono alla fiamma di adattarsi perfettamente alle pentole di qualsiasi diametro.
- 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.
- Griglie in ghisa lavabili in lavastoviglie.
- Bruciatori dotati di regolatore di fiamma.
- 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 con bruciatori in acciaio inox e fiamma autostabilizzante. Camera del forno in acciaio inox dotata di 3 livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e base rigata in acciaio smaltato.
- Termostato del forno regolabile tra 110°C e 270°C.
- Porta a doppia parete con pannello interno stampato per un perfetto isolamento.
- Protezione all'acqua IPX4.

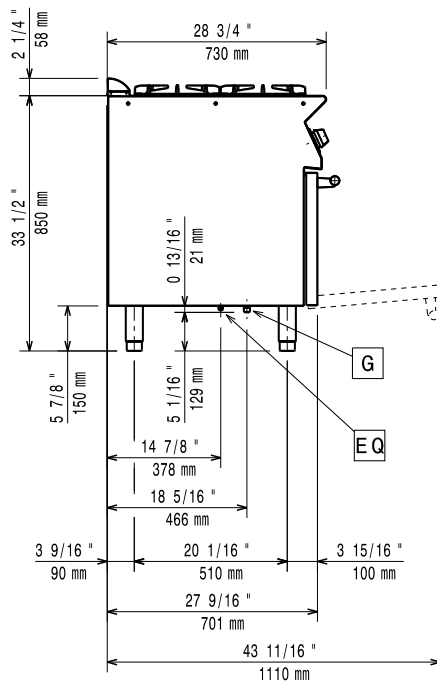
Costruzione

- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1.5mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

Fronte

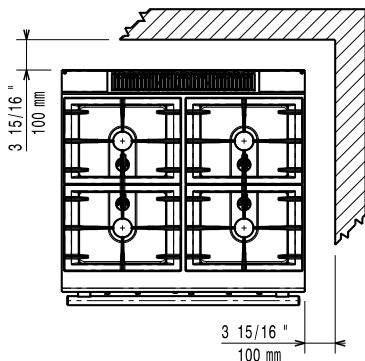


Lato



G = Connessione gas

Alto



Gas

Potenza gas:

371002 (E7GCGH4CG0)

95452 Btu/ora
(28 kW)

Fornitura gas:

Gas naturale

Tipo di gas:

GPL; gas di città

Connessione gas:

1/2"

Gas metano - Pressione:

17.4 mbar

Gas GPL - Pressione:

27.7 mbar

Informazioni chiave

Potenza bruciatori frontali: 5.5 - 5.5 kW

Potenza bruciatori posteriori: 5.5 - 5.5 kW

Dimensioni - mm bruciatori posteriori: Ø 60 Ø 60

Dimensioni - mm bruciatori frontali: Ø 60 Ø 60

Temperatura forno:

110 °C MIN; 270 °C MAX

Dimensioni camera forno (larghezza):

540 mm

Dimensioni camera forno (altezza):

300 mm

Dimensioni camera forno (profondità):

650 mm

Peso netto:

85 kg

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.

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 150mm PNC 206132
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150mm PNC 206133
- Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini) PNC 206135
- Kit piedini flangiati PNC 206136
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800mm PNC 206148
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000mm PNC 206150
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200mm PNC 206151
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600mm PNC 206152
- Zoccolatura frontale per elementi da 800mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206176
- Zoccolatura frontale per elementi da 1000mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206177
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206178
- Zoccolatura frontale per elementi da 1600mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206179
- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) PNC 206210
- Convogliatore fumi scarico diam. 150mm per elementi da 1 modulo PNC 206246
- 2 zoccolature laterali PNC 206249
- Piastra bistecchiera liscia monofuoco per cottura diretta - solo per fuochi frontali PNC 206260
- Piastra bistecchiera rigata monofuoco per cottura diretta - solo per fuochi frontali PNC 206261
- Piastra radiante monofuoco PNC 206264
- 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento PNC 206265
- 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 206291
- Griglia posategami bifuoco in acciaio inox PNC 206297
- Alzatina per camino per elementi da 800mm PNC 206304
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206307

- CORRIMANO POSTERIORE 800MM - MARINE PNC 206308
- Supporto pentola wok per cucine a gas 700XP e 900XP PNC 206363
- Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm PNC 206367
- Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm PNC 206368
- Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm PNC 206369
- Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm PNC 206370
- Pannello di copertura posteriore da 800 mm PNC 206374
- Pannello di copertura posteriore da 1000 mm PNC 206375
- Pannello di copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376
- - NOT TRANSLATED - PNC 206387
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=700) PNC 216000
- Corrimano frontale da 800mm PNC 216047
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 216049
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 216050
- Piano porzionatore da 800mm PNC 216186
- Piastra bistecchiera liscia bifuoco per cottura diretta PNC 921684
- Piastra bistecchiera rigata bifuoco per cottura diretta PNC 921685
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225