



Gamma cottura modulare

900XP Cucina a gas 4 fuochi su forno elettrico

391010 (E9GCGH4CE0)Cucina a gas 4 fuochi
(1x10kw+3x6kw) su forno
elettrico statico (6kw)

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. Supporti pentole in ghisa. 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.

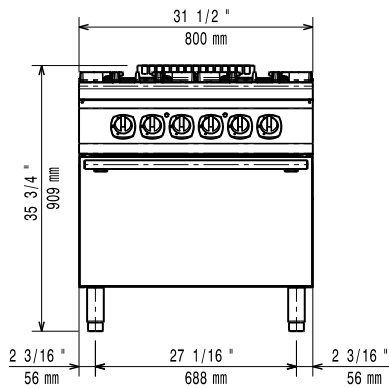
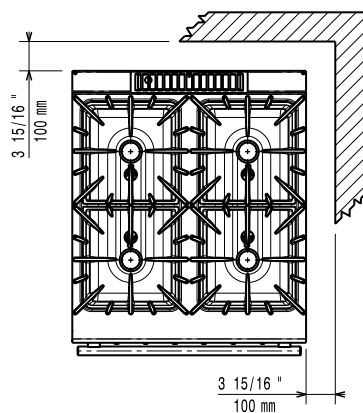
Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

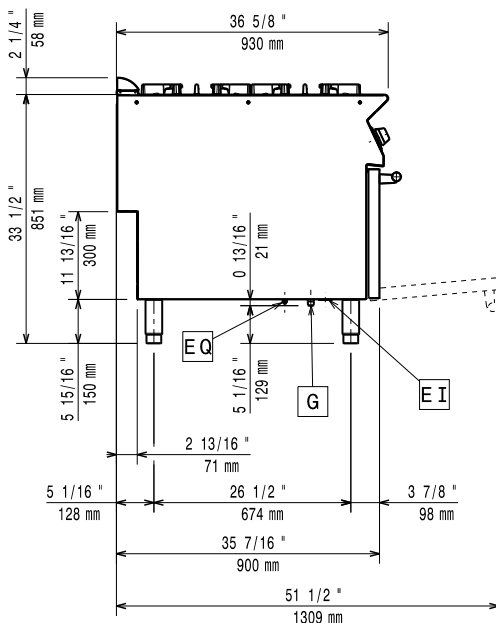
- L'unità può essere installata su piedini regolabili fino a 50mm di altezza e su supporti a sbalzo.
- Tre bruciatori da 6 kW e uno da 10 kW ad elevata efficienza sono disponibili in 2 dimensioni per soddisfare le prestazioni di cottura dei clienti più esigenti-60mm con regolazione continua della potenza da 1.5 a 6 kW.-100mm con regolazione continua della potenza da 2.2 a 10 kW
- Bruciatori adatti per l'utilizzo 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 elettrico dotato di porta con spessore di 40mm a garanzia di un elevato isolamento termico.
- La camera del forno è dotata di 3 guide per l'inserimento di teglie GN 2/1.
- Piastra di base del forno rigata in ghisa.
- Termostato del forno regolabile tra 110°C e 285°C oppure tra 120°C e 280°C per il modello 391164.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.

Costruzione

- L'unità ha una profondità di 930mm 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 di 2 mm 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

Alto


EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas

Lato


Gas

Potenza gas:

391010 (E9GCGH4CE0) 95452 Btu/ora
(28 kW)

Connessione gas: 1/2"

Gas metano - Pressione: 17.4 mbar

Gas GPL - Pressione: 27.7 mbar

Informazioni chiave

Potenza bruciatori frontali: 6 - 6 kW

Potenza bruciatori posteriori: 6 - 10 kW

Dimensioni - mm bruciatori posteriori: Ø 60 Ø 100

Dimensioni - mm bruciatori frontali: Ø 60 Ø 60

Temperatura forno: 110 °C MIN; 285 °C MAX

Dimensioni camera forno (larghezza): 575 mm

Dimensioni camera forno (altezza): 300 mm

Dimensioni camera forno (profondità): 700 mm

Peso netto: 155 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
- 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare sempre assieme al kit installazione su ruote/a ponte) 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
- 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento PNC 206157
- Piastra radiante monofuoco PNC 206170
- 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
- 2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer) PNC 206180
- Kit di copertura vano tecnico per installazione singola PNC 206181
- Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena PNC 206202
- 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
- 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 elementi da 800mm PNC 206304
- Supporto pentola wok per cucine a gas 700XP e 900XP PNC 206363
- Kit per installazione su ruote o a ponte per funzioni monoblocco o top con base da 800 mm PNC 206367

- - NOT TRANSLATED - PNC 206384
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044
- Corrimano frontale da 800mm PNC 216047
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 216049
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 216050
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900) PNC 216134
- Piano porzionatore da 400mm PNC 216185
- Piano porzionatore da 800mm PNC 216186
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225