

**Gamma cottura modulare****900XP Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas statico e vano armadiato****391013 (E9GCGL6C10)**

Cucina a gas 6 fuochi (2x10kw+4x6kw) su forno a gas statico (8,5kw) e vano armadiato

Descrizione**Articolo N°** _____

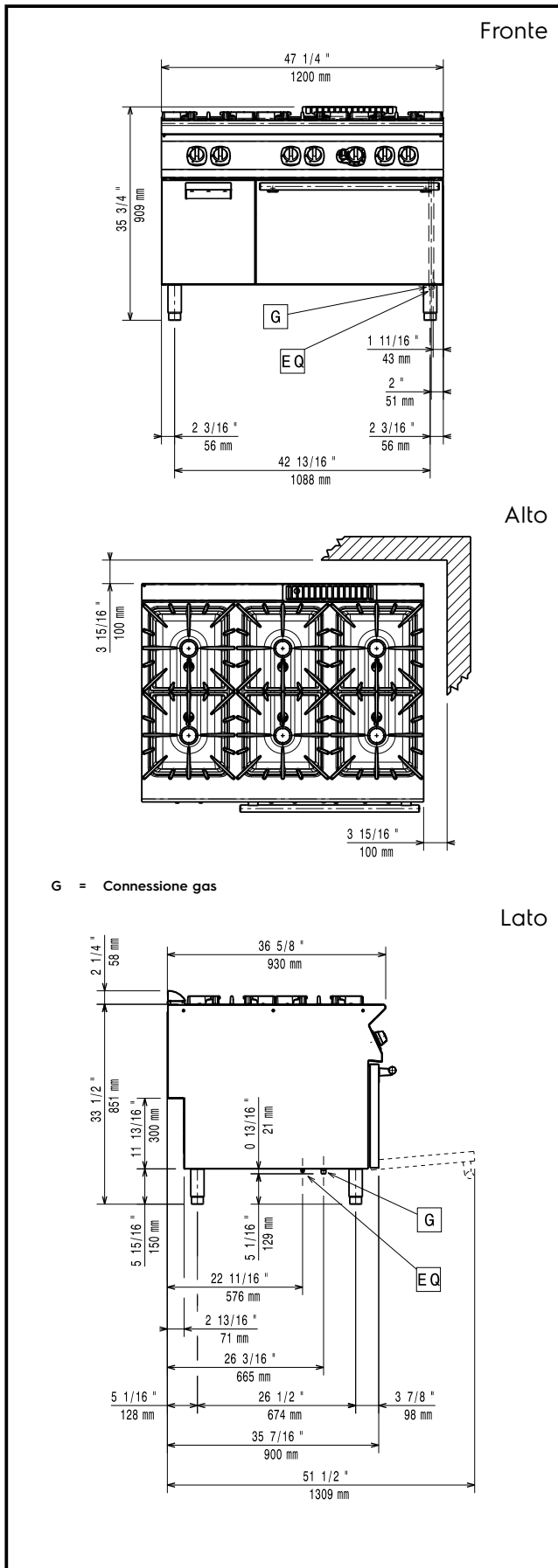
Puo' essere installata su piedini in acciaio con altezza regolabile fino a 50 mm. Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e combustione ottimizzata. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. Base d'appoggio 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.
- Quattro bruciatori da 6 kW e due 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.
- Vano armadiato per lo stoccaggio di padelle, pentole, teglie etc.
- 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

- 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.



Gas

Potenza gas:

391013 (E9GCGL6C10)

178973 Btu/ora
(52.5 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:

10 - 10 kW

Potenza bruciatori centrali:

6 - 0/6 - 0 kW

Dimensioni - mm bruciatori posteriori:

Ø 100 Ø 100

Dimensioni - mm bruciatori frontali:

Ø 60 Ø 60

Dimensioni - mm bruciatori centrali:

Ø 60 Ø 60

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:

203 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 PNC 164250 statico
- 1 x Portina per base neutra aperta PNC 206350 da 400 mm (1 pz) e 800 mm (2 pz). Per installazione su base 1200 mm (3 pz) è necessario il supporto centrale

Accessori opzionali

- Griglia al cromo GN 2/1 per forno PNC 164250 statico
- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- Interruttore di tiraggio con diametro PNC 206132 150mm
- Anello adattatore per convogliatore PNC 206133 fumi, diam. 150mm
- 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da PNC 206135 ordinare sempre assieme al kit installazione su ruote/a ponte)
- Kit piedini flangiati PNC 206136
- Zoccolatura frontale per PNC 206151 installazione su zoccolo in cemento, 1200mm
- Zoccolatura frontale per PNC 206152 installazione su zoccolo in cemento, 1600mm
- 2 zoccolature laterali per PNC 206157 installazione su zoccolo in cemento
- Piastra radiante monofuoco PNC 206170
- Zoccolatura frontale per elementi PNC 206178 da 1200mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)
- Zoccolatura frontale per elementi PNC 206179 da 1600mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)
- 2 zoccolature laterali (non adatta PNC 206180 per la base Ref-Freezer)
- Kit di copertura vano tecnico per PNC 206181 installazione singola
- Kit di copertura vano tecnico per PNC 206202 installazione schiena contro schiena
- 4 piedini per installazione su PNC 206210 zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900)
- Convogliatore fumi scarico diam. PNC 206246 150mm per elementi da 1 modulo
- Kit elettrico per riscaldamento basi PNC 206259
- Colonnina acqua orientabile con PNC 206289 bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi)
- Tubi di estensione per installazione PNC 206290 colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco
- Griglia posategami bifuoco in PNC 206298 acciaio inox
- Alzatina per camino per elementi da PNC 206306 1200mm

- 2 cassette per base neutra aperta PNC 206334 H=100mm
- Portina per base neutra aperta da 400 PNC 206350 mm (1 pz) e 800 mm (2 pz). Per installazione su base 1200 mm (3 pz) è necessario il supporto centrale
- Supporto pentola wok per cucine a gas PNC 206363 700XP e 900XP
- Kit per installazione su ruote o a ponte PNC 206368 per funzioni monoblocco o top con base da 1200 mm
- Pannello di copertura posteriore da PNC 206376 1200 mm
- - NOT TRANSLATED - PNC 206385
- Griglia per camino per elementi da 400 PNC 206400 mm
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 216049
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 216050
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 PNC 216134 P=900)
- Piano porzionatore da 400mm PNC 216185
- Piano porzionatore da 800mm PNC 216186
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225