

**391019 (E9STGH10G0)**Tuttapiastra a gas (10,5 kw)
su forno a gas statico (8,5
kw)

Descrizione

Articolo N° _____

Bruciatore centrale ad alta efficienza da 10.5 kw con dispositivo antispegnimento flame failure e fiamma pilota protetta. Ampia superficie di cottura in ghisa con zone di riscaldamento differenziate, che permette di alloggiare numerose pentole e padelle di diverse dimensioni e movimentarle facilmente senza doverle sollevare. 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. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Approvazione: _____

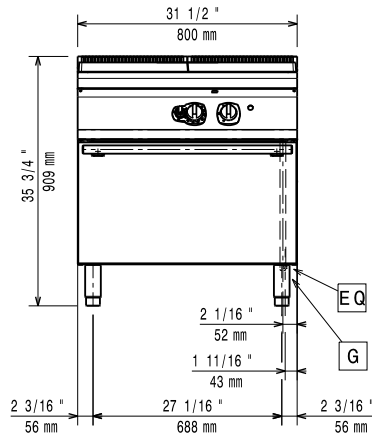
Caratteristiche e benefici

- Riscaldamento a gas, bruciatore centrale 10.5 kW.
- Superficie di cottura in ghisa, facile da pulire.
- La parte centrale della piastra di cottura può raggiungere una temperatura massima di 500°C. La temperatura decresce nelle altre zone di cottura.
- Bruciatore centrale a combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e fiamma pilota protetta
- Accensione piezoelettrica.
- La piastra di cottura è caratterizzata da zone con temperature diverse per soddisfare tutte le esigenze di cottura
- Grazie all'ampia superficie di cottura, senza settori intermedi, è possibile utilizzare contemporaneamente pentole di diverse dimensioni.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- 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.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Protezione all'acqua IPX5.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.

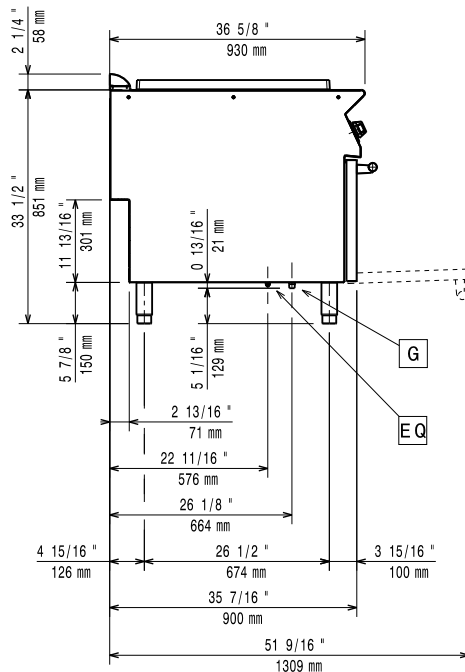
Costruzione

- 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
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

Fronte

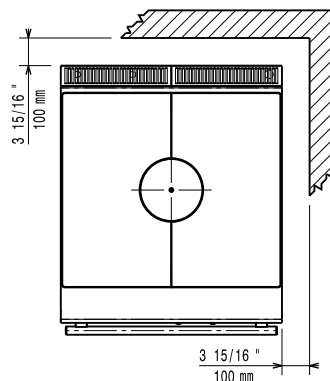


Lato



EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Alto



Gas

Potenza gas:

391019 (E9STGH10G0)

64771 Btu/ora
(19 kW)

Fornitura gas:

Gas naturale

Tipo di gas:

GPL; Gas metano

Connessione gas:

1/2"

Gas metano - Pressione:

17.4 mbar

Gas GPL Pressione:

27.7 mbar

Informazioni chiave

Superficie utilizzabile
tuttapiastra (larghezza):

800 mm

Superficie utilizzabile
tuttapiastra (profondità):

700 mm

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:

141.1 kg

Peso imballo:

166 kg

Altezza imballo:

1080 mm

Larghezza imballo:

1020 mm

Profondità imballo:

860 mm

Volume imballo:

0.95 m³

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

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
- 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento PNC 206157
- 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
- Alzatina per camino per elementi da 800mm PNC 206304
- Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm PNC 206367
- - NOT TRANSLATED - PNC 206386
- 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