

**391022 (E9HOGD1000)**Piastra di cottura a gas top
in acciaio dolce ½ modulo

Descrizione

Articolo N° _____

Bruciatori in acciaio inox ad alta efficienza da 8 kw, con fiamma stabilizzata. Larga superficie di cottura in acciaio dolce che permette di alloggiare numerose pentole e padelle di diverse dimensioni e movimentarle facilmente senza doverle sollevare. 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.

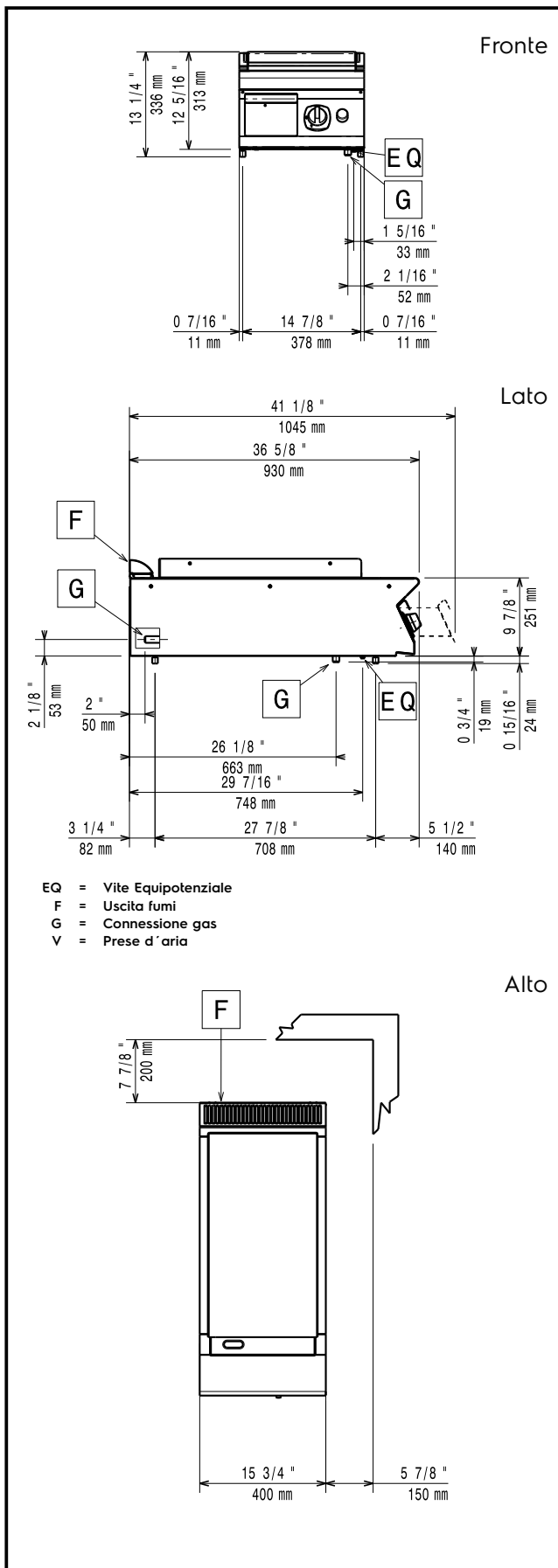
Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Riscaldamento a gas, 8 kW, piastra.
- Piastra di cottura in acciaio dolce, liscia e facile da pulire.
- Due zone di cottura a controllo indipendente.
- Ogni bruciatore è dotato di due sezioni con 4 linee di fiamma.
- Accensione piezoelettrica.
- Possibilità di impostare diverse temperature di cottura per soddisfare tutte le esigenze.
- 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.
- 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.



Gas

Potenza gas:

391022 (E9HOGD1000)

27272 Btu/ora
(8 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

Profondità superficie di cottura:

650 mm

Larghezza superficie di cottura:

350 mm

Temperatura MIN:

120 °C

Temperatura MAX:

400 °C

Peso netto:

53 kg

Peso imballo:

63 kg

Altezza imballo:

540 mm

Larghezza imballo:

460 mm

Profondità imballo:

1020 mm

Volume imballo:

0.25 m³

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 150/200 mm o applicare un isolamento termico.

Accessori opzionali

- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- Interruttore di tiraggio con diametro 120mm PNC 206126
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120mm PNC 206127
- Supporto per soluzione a ponte da 800mm PNC 206137
- Supporto per soluzione a ponte da 1000mm PNC 206138
- Supporto per soluzione a ponte da 1200mm PNC 206139
- Supporto per soluzione a ponte da 1400mm PNC 206140
- Supporto per soluzione a ponte da 1600mm PNC 206141
- Supporto per soluzione a ponte da 400mm PNC 206154
- 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 400mm PNC 206303
- Convogliatore fumi scarico diam. 120mm per elementi da ½ modulo PNC 206310

- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044
- Corrimano frontale da 400mm PNC 216046
- Corrimano frontale da 800mm PNC 216047
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 216049
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 216050
- Piano porzionatore da 400mm PNC 216185
- Piano porzionatore da 800mm PNC 216186
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 P=900) PNC 216278
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225