

Gamma cottura modulare EVO700 Tuttapiestra a gas su forno a gas e vano armadiato

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Gamma cottura modulare

EVO700 Tuttapiestra a gas su forno a gas e vano armadiato

372010 (Z7STGL3010)

Tuttapiestra a gas (7 kw) modulo intero combinato con 2 fuochi (2x5,5 kw) su forno a gas statico (6 kw) e vano armadiato

Descrizione

Articolo N°

Bruciatore centrale ad alta efficienza da 7 kw con dispositivo antispegnimento flame failure e fiamma pilota protetta. Per uso con gas naturale o GPL. 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. N. 2 bruciatori flower flame ad alta efficienza (5,5 kW) con regolatore continuo di potenza e fiamma pilota protetta, sostituibili in utenza. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. 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.

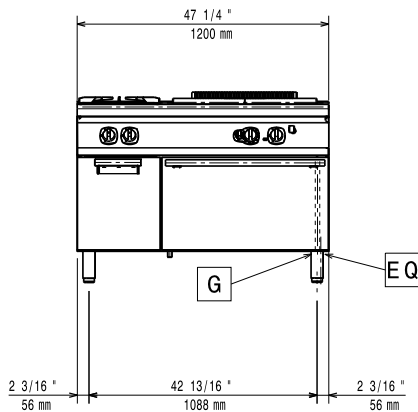
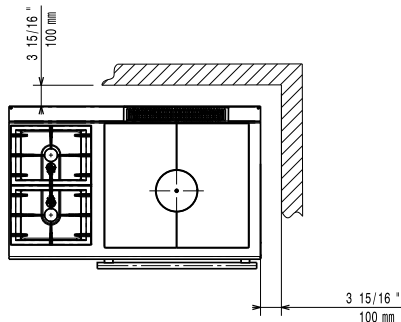
Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

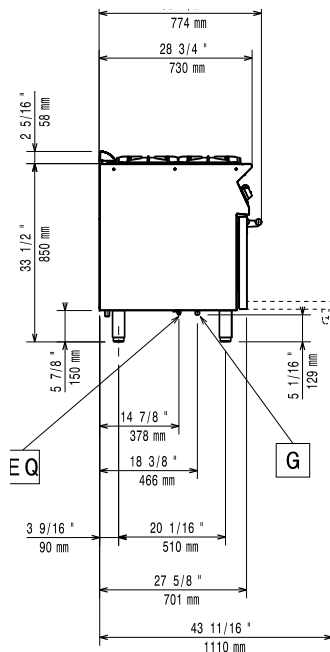
- Riscaldamento a gas, bruciatore centrale da 7 kW.
- Superficie di cottura in ghisa, facile da pulire.
- La parte centrale della piastra di cottura può raggiungere una temperatura massima di 500°C. La temperatura decresce nelle altre zone di cottura.
- Bruciatore centrale a combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e fiamma pilota protetta
- 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 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.
- Bruciatori a combustione ottimizzata intercambiabili in utenza.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore per proteggere lo spegnimento accidentale
- Vano armadiato per lo stoccaggio di padelle, pentole, teglie etc.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- 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

Alto


EQ = Vite Equipotenziale
 G = Connessione gas

Lato

Gas

Potenza gas:

372010 (Z7STGL3010)

[NOT TRANSLATED]

Tipo di gas:

Connessione gas:

81816 Btu/ora
 (24 kW)

Gas naturale

GPL

1/2"

Informazioni chiave

Potenza bruciatori frontali:	5.5 - kW
Potenza bruciatori posteriori:	5.5 - 0 kW
Dimensioni - mm bruciatori posteriori:	Ø 60
Dimensioni - mm bruciatori frontali:	Ø 60
Superficie utilizzabile tuttapiastro (larghezza):	690 mm
Superficie utilizzabile tuttapiastro (profondità):	590 mm
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
Dimensioni vano (larghezza):	330 mm
Dimensioni vano (altezza):	420 mm
Dimensioni vano (profondità):	640 mm
Peso netto:	140 kg
Peso imballo:	160 kg
Altezza imballo:	1140 mm
Larghezza imballo:	1300 mm
Profondità imballo:	820 mm
Volume imballo:	1.22 m ³

Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di circa 100 mm deve essere predisposto o prevista una qualche forma di 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
- Interruttore di tiraggio con diametro 150mm PNC 206132
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150mm PNC 206133
- 4 ruote, 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote) PNC 206135
- Kit piedini flangiati PNC 206136
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 200mm PNC 206146
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 400mm PNC 206147
- 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
- Corrimano frontale da 400mm PNC 206166
- Corrimano frontale da 800mm PNC 206167
- Zoccolatura frontale per elementi da 200 mm PNC 206174
- Zoccolatura frontale per elementi da 400 mm PNC 206175
- Zoccolatura frontale per elementi da 800mm PNC 206176
- Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm PNC 206177
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm PNC 206178
- Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm PNC 206179
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 206185
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 206186
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 206191
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 206192
- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) PNC 206210
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206240
- 2 supporti con guide per n. 4 contenitori GN 1/1 per vano aperto PNC 206244
- Convogliatore fumi scarico diam. 150mm per elementi da 1 modulo PNC 206246
- 2 zoccolature laterali PNC 206249
- Kit elettrico per riscaldamento basi PNC 206259
- Piastra liscia monofuoco per cottura diretta - solo per fuochi frontali PNC 206260
- Piastra 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 1200mm PNC 206306
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=700) PNC 206319

- Portina per base aperta PNC 206342
- Supporto pentola wok PNC 206363
- Kit installazione su ruote/a ponte - 800 mm PNC 206367
- Kit installazione su ruote/a ponte - 1200 mm PNC 206368
- Pannello copertura posteriore - 1200 mm PNC 206376
- - NOT TRANSLATED - PNC 206388
- 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