

## Gamma cottura modulare EVO900 Cucina a gas 8 fuochi su 2 forni a gas

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



### Gamma cottura modulare

#### EVO900 Cucina a gas 8 fuochi su 2 forni a gas

392017 (Z9GCGP8SG0)

Cucina a gas 8 fuochi  
(2x10kw+6x6kw) su 2 forni a  
gas statici (8,5kw cad.)

### 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. Griglie posategami in acciaio inox. 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.

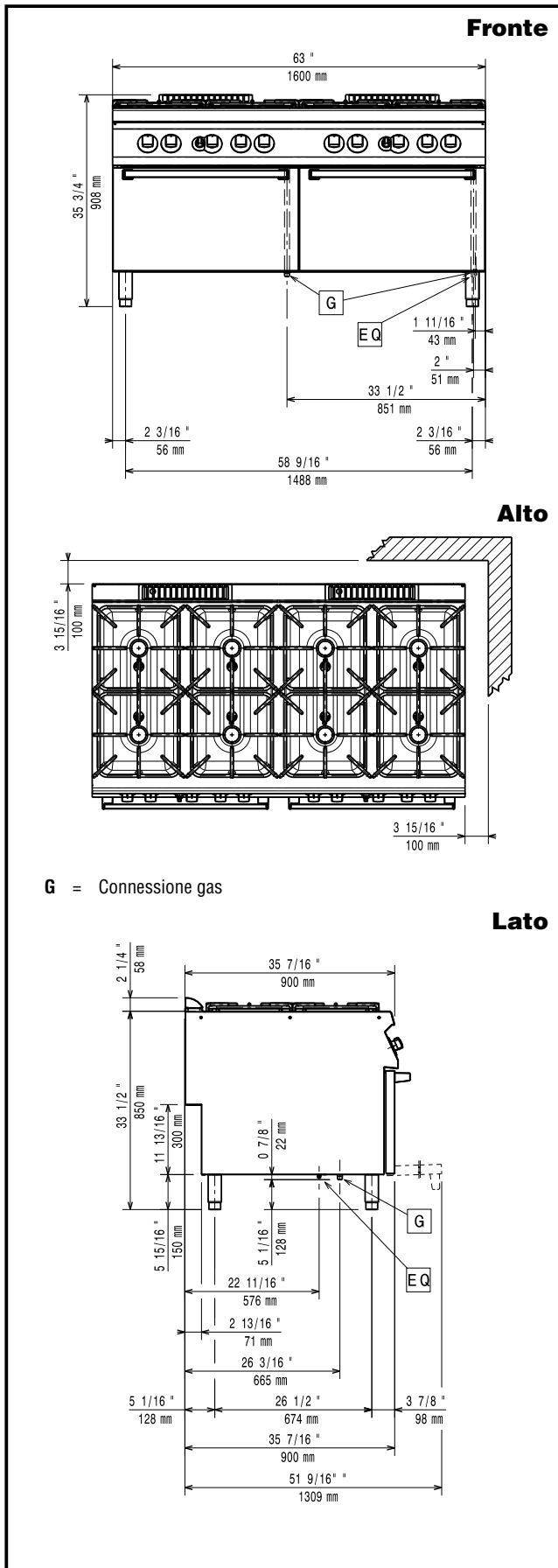
Approvazione: \_\_\_\_\_

### Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su piedini regolabili fino a 50mm di altezza e su supporti a sbalzo.
- sei bruciatori da 6 kW e 2 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.
- 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 due forni a gas con bruciatori in acciaio inox dotati di fiamma autostabilizzante e posizionati sotto la piastra di base del forno. La camera del forno è dotata di 3 livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e piastra di base in ghisa rigata.
- 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.
- [NOT TRANSLATED]



### Gas

Potenza gas:

392017 (Z9GCGP8SG0)

[NOT TRANSLATED]

Tipo di gas:

Connessione gas:

Gas metano - Pressione:

Gas Gpl Pressione:

248857 Btu/ora  
(73 kW)

Gas naturale

GPL; Gas metano

1/2"

17.4 mbar

27.7 mbar

### Informazioni chiave

Potenza bruciatori frontali:

6 - 6 kW

Potenza bruciatori posteriori:

10 - 10 kW

Dimensioni - mm bruciatori posteriori:

Ø 100 Ø 100

Dimensioni - mm bruciatori frontali:

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:

300 kg

Peso imballo:

350 kg

Altezza imballo:

1030 mm

Larghezza imballo:

1020 mm

Profondità imballo:

1780 mm

Volume imballo:

1.87 m<sup>3</sup>

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

- 2 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
- 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, 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
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206165
- Corrimano frontale da 400mm PNC 206166
- Corrimano frontale da 800mm PNC 206167
- Piastra radiante monofuoco PNC 206170
- Piastra liscia monofuoco per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontali PNC 206171
- Piastra rigata monofuoco per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontali PNC 206172
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm PNC 206178
- Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm PNC 206179
- 2 zoccolature laterali PNC 206180
- Kit pannelli di copertura vano tecnico per installazione singola PNC 206181
- 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
- Kit pannelli per copertura per vano tecnico per installazione schiena contro schiena PNC 206202
- Coppia di griglie in ghisa per cucine a gas PNC 206208
- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) PNC 206210
- 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
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900) PNC 206335
- Supporto pentola wok PNC 206363
- Kit installazione su ruote/a ponte - 1600 mm PNC 206369
- - NOT TRANSLATED - PNC 206385
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225