

Gamma cottura modulare EVO900 Tuttapiestra a gas su forno a gas convezione e 2 fuochi

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Gamma cottura modulare

EVO900 Tuttapiestra a gas su forno a gas convezione e 2 fuochi

392215 (Z9STGL3031)

Tuttapiestra a gas (10,5kW), 2
fuochi (1x10kW, 1x6kW) su
forno convezione a gas
(10,5kW) e vano armadiato

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. N. 2 bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore continuo di potenza e combustione ottimizzata. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). 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: _____

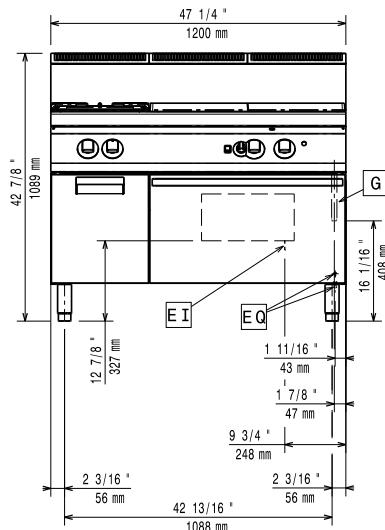
Caratteristiche e benefici

- 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.
- Vano armadiato per lo stoccaggio di padelle, pentole, teglie etc.
- 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 convezione con interruttore ON/OFF per passare dalla modalità statica a quella a convezione. Camera del forno con due livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e piastra di base del forno rigata in acciaio smaltato.
- Il forno a convezione consente di cuocere contemporaneamente su 2 livelli, riducendo così i tempi di cottura rispetto ai normali forni statici (a seconda del tipo di alimento).
- Termostato del forno regolabile tra 120°C e 280°C.
- I bruciatori Flower Flame ad elevata efficienza da 6 kw e 10 kW sono disponibili in due misure per soddisfare le esigenze di tutti i clienti:
 - 60mm con regolazione continua della potenza da 1,5 a 6 kW
 - 100mm con regolazione continua della potenza da 2.2 a 10 kW.
- Bruciatori a combustione ottimizzata.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore per proteggere lo spegnimento accidentale
- Griglia in ghisa (in acciaio inox come accessorio) che consente l'utilizzo di pentole di piccole e grandi dimensioni.
- 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.

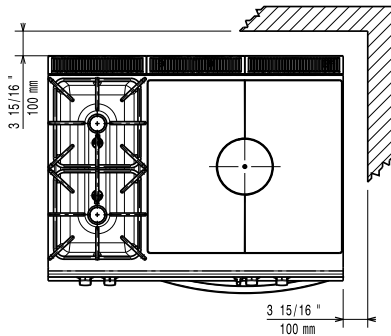
Costruzione

- Piano di lavoro in acciaio inox di 2 mm di spessore
- 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

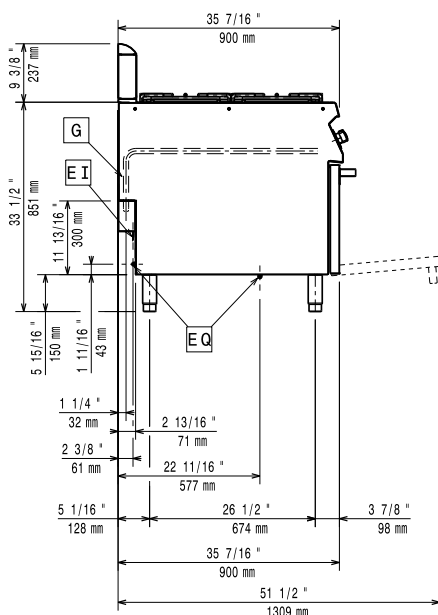


Alto



- EI** = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Lato



Gas

Potenza gas:

392215 (Z9STGL3031)

126133 Btu/ora
(37 kW)

[NOT TRANSLATED]

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): 560 mm

Dimensioni camera forno (altezza): 270 mm

Dimensioni camera forno (profondità): 680 mm

Dimensioni vano (larghezza): 335 mm

Dimensioni vano (altezza): 350 mm

Dimensioni vano (profondità): 740 mm

Peso netto: 207 kg

Peso imballo: 242 kg

Altezza imballo: 1040 mm

Larghezza imballo: 1300 mm

Profondità imballo: 1020 mm

Volume imballo: 1.38 m³

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

- 4 x Griglia al cromo GN 2/1 per forno a convezione PNC 206243

Accessori opzionali

- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- 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, 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
- 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 1000 mm PNC 206177
- 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
- Griglia al cromo GN 2/1 per forno a convezione PNC 206243
- Convogliatore fumi scarico diam. 150mm per elementi da 1 modulo PNC 206246
- Kit elettrico per riscaldamento basi PNC 206259
- 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
- Alzatina per camino per elementi da 1200mm PNC 206306
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900) PNC 206335
- Portina per base aperta PNC 206342
- Due cassette (h=100 mm) per base PNC 206361
- Supporto pentola wok PNC 206363
- Kit installazione su ruote/a ponte - 1200 mm PNC 206368
- Pannello copertura posteriore - 1200 mm PNC 206376

- - NOT TRANSLATED - PNC 206386
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225