

## Gamma cottura modulare 900XP Cucina a gas 4 fuochi su forno gas a convezione

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



### Gamma cottura modulare

#### 900XP Cucina a gas 4 fuochi su forno gas a convezione

391008 (E9GCGH4CV0)

Cucina a gas 4 fuochi (1x10 kw+3x6kw) su forno gas a convezione (10,5kw)

### Descrizione Breve

#### 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 2 livelli per GN 2/1. Base d'appoggio rigata, in acciaio smaltato. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Supporti pentole in ghisa. 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 Principali

- L'unità può essere installata su piedini regolabili fino a 50mm di altezza e su supporti a sbalzo.
- Tre bruciatori flower flame ad elevata efficienza in acciaio inox da 10kW disponibili in 2 dimensioni:
  - 60mm con regolazione continua della potenza da 1.5 a 6 kW.
  - 100mm con regolazione continua della potenza da 2.2 a 10 kW.
- Tutte le attrezzature a gas sono predisposte per l'utilizzo con gas naturale o GPL.
- Griglia in ghisa (in acciaio inox come accessorio) che consente l'utilizzo di pentole di piccole e grandi dimensioni.
- Bruciatori a combustione ottimizzata.
- Ogni bruciatore è dotato di dispositivo antispegnimento.
- Fiamma pilota protetta.
- 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.
- 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.
- temperatura 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.
- L'unità ha una profondità di 93cm 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 2mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.

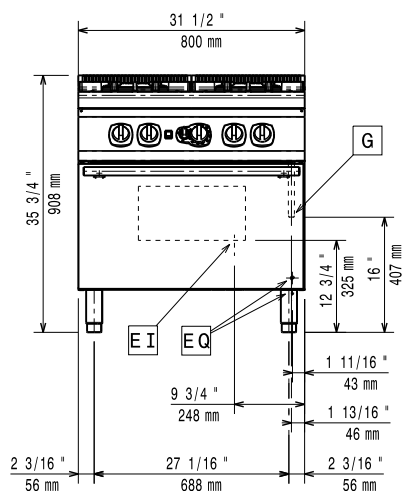
### Accessori inclusi

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

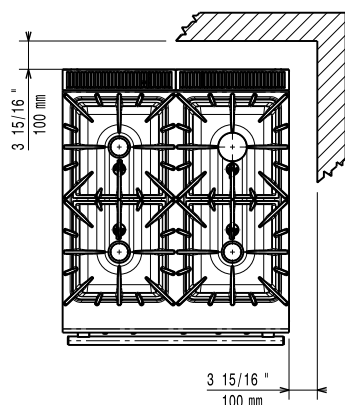
### Accessori opzionali

- Piastra bistecciera liscia monofuoco per cottura diretta PNC 206171
- Piastra bistecciera rigata monofuoco per cottura diretta PNC 206172
- 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
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco PNC 206290
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044
- Corrimano frontale da 800mm PNC 216047

## Fronte

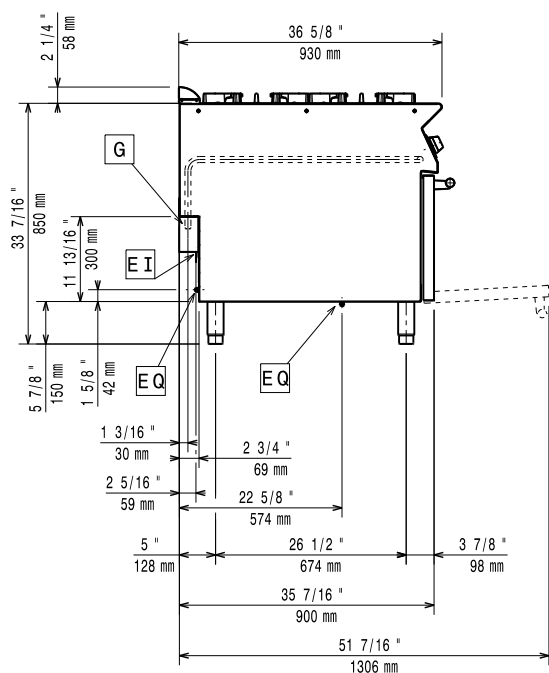


## Alto



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

## Lato



## Gas

### Potenza gas:

391008(E9GCGH4CV0)

124429 Btu/hr (38.5 kW)

LPG; Natural Gas (must be specified when ordered)

### Tipo di gas:

### Immissione gas:

1/2" NPT

### Gas naturale - Pressione:

7" w.c. (17.4 mbar)

### Gas GPL - Pressione:

11" w.c. (27.7 mbar)

## Informazioni chiave

### Potenza bruciatori frontali:

6 - 6 kW (20454 - 20454 Btu/hr)

### Potenza bruciatori posteriori:

6 - 10 kW

### Dimensioni - mm bruciatori posteriori:

Ø 60 Ø 100

### Dimensioni - mm bruciatori frontali:

Ø 60 Ø 60

### 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

### Peso netto:

115 kg

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