

GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - 90	MAMCOOO3O2O	PC98GFEV	Cucina gas

PRODOTTO

**Piano cottura 4 fuochi gas su forno elettrico ventilato**



GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - 90	MAMCOOO3O2O	PC98GFEV	Cucina gas

**PRODOTTO**
**Piano cottura 4 fuochi gas su forno elettrico ventilato**

**DATI TECNICI**

LARGHEZZA (mm):	<b>800</b>
PROFONDITA' (mm):	<b>920</b>
ALTEZZA (mm):	<b>900</b>
PESO (Kg):	<b>145</b>
VOLUME (m <sup>3</sup> ):	<b>1</b>
POTENZA GAS (kW):	<b>32</b>
POTENZA EL. (kW):	<b>6</b>
ALIMENTAZIONE (V):	<b>VAC400-3N</b>
DIM. INTERNE FORNO (mm):	<b>570x490x295(h) mm</b>
CAPACITA' FORNO:	<b>2x GN 2/1</b>
POTENZA FORNO (kW):	<b>6</b>
N° ZONE COTTURA:	<b>4</b>
DETTAGLI ZONE COTTURA:	<b>2x 6kW 2x 10kW</b>
GRADO IP:	<b>IPX5</b>
RANGE T FORNO (°C):	<b>0-280</b>

**DESCRIZIONE**

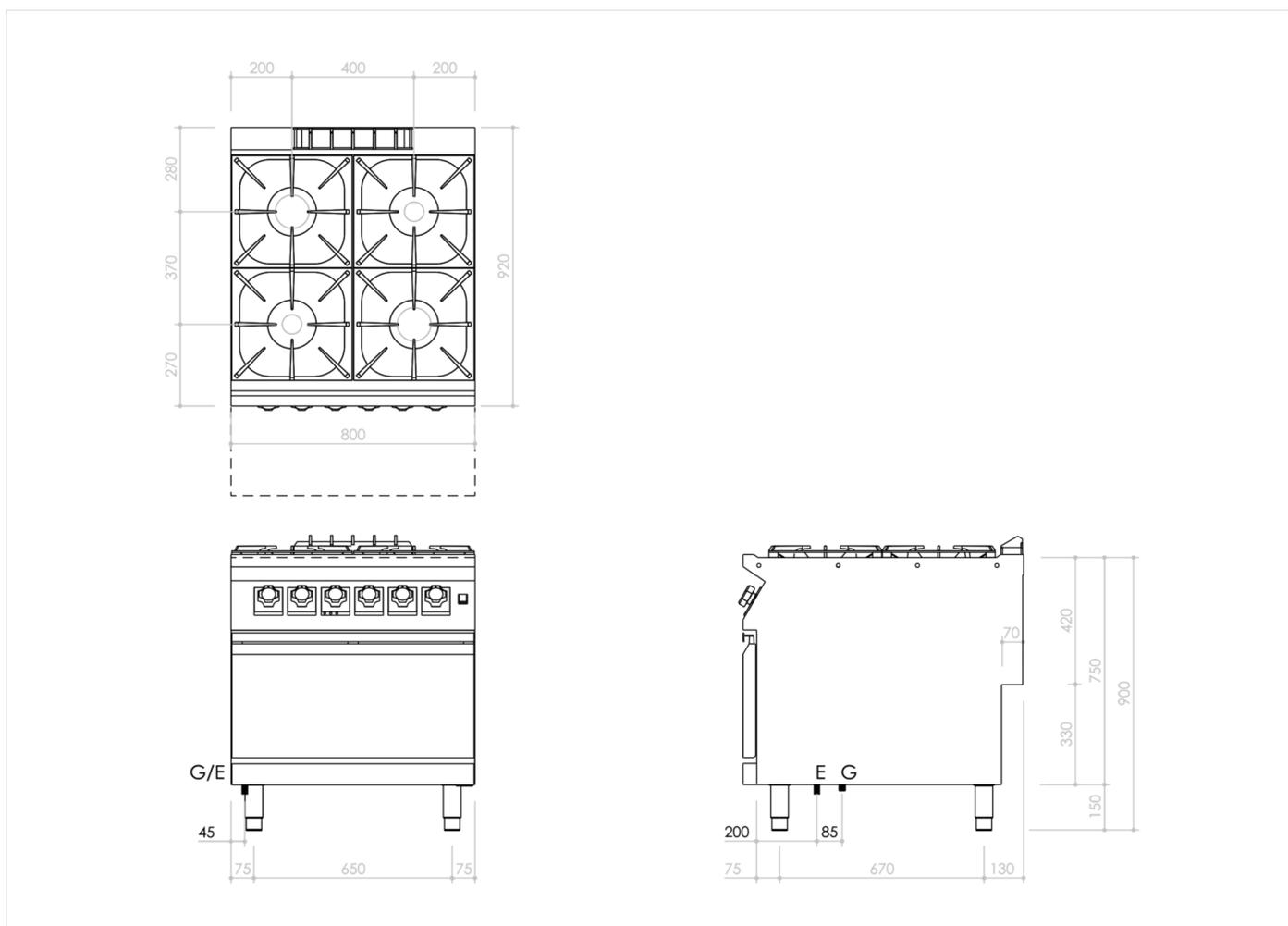
Piano di cottura a gas monoblocco, su forno elettrico ventilato, realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antiracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Apparecchiatura composta da n° 4 bruciatori principali con potenza massima di n°2 da 6 kW, n°2 da 10 kW, fissati ermeticamente al piano. Manopole ergonomiche con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua. Regolazione della potenza da 1,6 a 6 kW e da 2,5 a 10 kW rispettivamente, tramite valvola con termocoppia di sicurezza. Accensione del bruciatore principale tramite bruciatore pilota permanente a basso consumo (170 W). Bruciatore pilota e termocoppia sono collocati sotto il corpo del bruciatore principale, protetti da urti accidentali ed eventuali traboccamenti. Piano di cottura dotato di robuste griglie in ghisa smaltate RAAF resistenti agli acidi agli alcali e alla fiamma, le griglie inoltre sono adatte per pentole sia di piccole che di grandi dimensioni. Forno elettrico ventilato GN 2/1. Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente. Termostato per una regolazione della temperatura da 110°C a 280°C. Manopole ergonomiche con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua, dotate di lampade spia integrate per la visualizzazione immediata del funzionamento, della temperatura raggiunta, e dell'intervento del termostato di sicurezza. Camera di cottura in acciaio inox di dimensioni 575x700x300h mm. Potenza forno 6 kW. Suola forno in acciaio smaltato di grosso spessore. Controporta forno in acciaio inox stampata con tenuta a labirinto. Grado di protezione all'acqua IPX5. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.



GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - 90	MAMCOOO3O2O	PC98GFEV	Cucina gas

PRODOTTO

**Piano cottura 4 fuochi gas su forno elettrico ventilato**



#### DATI TECNICI DI INSTALLAZIONE

(E) Allacciamento Elettrico: VAC400-3N 50/60Hz

(G) Arrivo Gas: Ø1/2"

