



GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - IIO	MAMCOOII050	PCI18GFE	<b>Cucina a gas</b>

PRODOTTO

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



**DATI TECNICI**

LARGHEZZA (mm):	<b>800</b>
PROFONDITA' (mm):	<b>1100</b>
ALTEZZA (mm):	<b>900</b>
PESO (Kg):	<b>200</b>
VOLUME (m <sup>3</sup> ):	<b>0.99</b>
POTENZA GAS (kW):	<b>32</b>
POTENZA EL. (kW):	<b>9</b>
ALIMENTAZIONE (V):	<b>VAC400 3N</b>
DIM. INTERNE FORNO (mm):	<b>539x1018x254h</b>
CAPACITA' FORNO:	<b>6x GNI/1</b>
POTENZA FORNO (kW):	<b>9</b>
N° ZONE COTTURA:	<b>4</b>
DETTAGLI ZONE COTTURA:	<b>2 x 6 kW - 2 x 10 kW</b>
GRADO IP:	<b>IPX5</b>
RANGE T FORNO (°C):	<b>0-280</b>

**DESCRIZIONE**

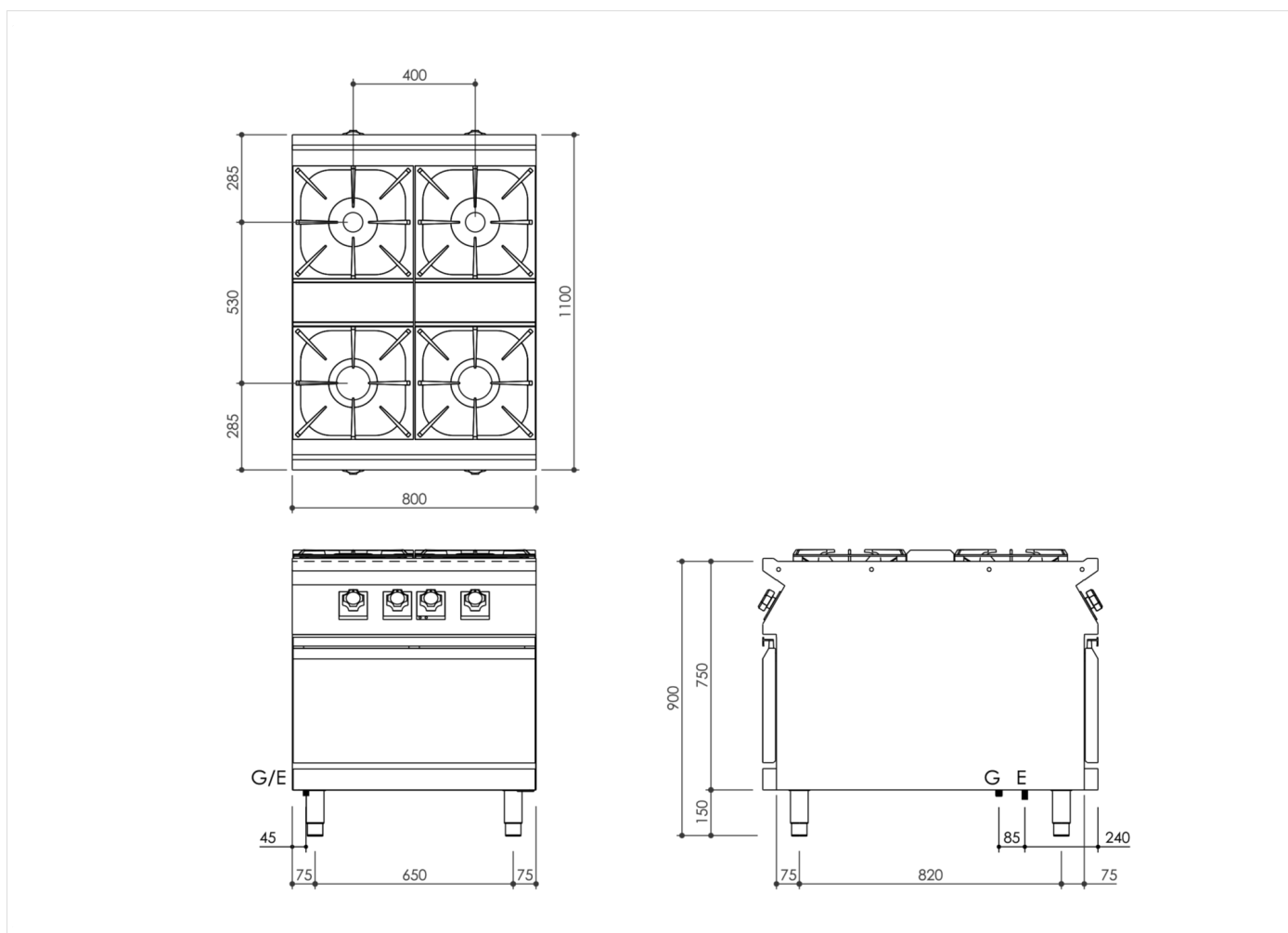
Piano di cottura a gas monoblocco, su forno elettrico statico passante, realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Apparecchiatura composta da n° 4 bruciatori principali con 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 statico 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 539x1018x254h mm. Potenza forno 6 kW. Suola forno in acciaio smaltato di grosso spessore. Controporta forno in acciaio inox stampata con tenuta a labirinto. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.



GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - IIO	MAMCOOII050	PCI18GFE	<b>Cucina a gas</b>

PRODOTTO

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



#### DATI TECNICI DI INSTALLAZIONE

(E) Allacciamento Elettrico:	VAC400 3N 50Hz
(G) Arrivo Gas:	Ø1/2"

