MARENO
ENJOY YOUR KITCHEN

ALI GROUP

FAMIGLIA

NUOVA PROTAGONISTA 90

MODELLO

NT9FG12G

SEZIONE

TUTTAPIASTRA GAS

CODICE

CR0590310

DESCRIZIONE

## TUTTAPIASTRA GAS CON 2 FUOCHI E FORNO GAS

CARATTERISTICHE GENERALI

Tuttapiastra monoblocco, top a gas realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano con spessore 20/10, predisposto per l'unione di testa e per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Piastra radiante in ghisa di grosso spessore con nervature per una corretta diffusione della temperatura, dotata di foro centrale. Riscaldamento mediante bruciatore a doppia corona in ghisa di elevata potenza per poter raggiungere una temperatura di 500°C al centro della piastra e 200 °C in vicinanza dei bordi, completo di bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata da valvola termostatica in sicurezza. Accensione automatica mediante dispositivo piezoelettrico. Dimensioni della piastra mm 780x700. Apparecchiatura dotata inoltre di n° 2 bruciatori con potenza massima di n°1 da 6 kW, n°1 da 10 kW, fissati ermeticamente al piano. Regolazione continua della potenza da 1,6 a 6 kW e da 2,5 a 10 kW rispettivamente, tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia. Accensione del bruciatore principale tramite bruciatore pilota permanente a basso consumo (170 W). Bruciatore pilota e termocoppia collocati sotto il corpo del bruciatore principale, protetti da urti accidentali ed eventuali traboccamenti. Piano con angoli raggiati per una migliore pulizia, dotato di griglie in ghisa smaltate RAAF (resistenti agli acidi, agli alcali e alla fiamma). Forno a gas GN 2/1 dotato di valvola termostatica per una regolazione della temperatura da 50°C a 300°C. Bruciatore a fiamma stabilizzata completo di fiamma pilota, termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica, camera di cottura in acciaio inox di dimensioni 575x700x300h mm. Potenza forno 8 kW. Suola forno in ghisa, controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Armadio neutro da 40 con portina a battente. Grado di protezione IPX5.



DATI TECNICI

| | | | |
|---|---|---|---|
| Dimensioni | | Dim. interne forno mm.: | 575x700x300h |
| Larghezza mm.: | 1200 | Capacità forno: | 2 x GN 2/1 |
| Profondità mm.: | 900 | Potenza forno kW.: | 8 kW |
| Altezza mm.: | 870 | Nr. zone di cottura: | 1 x 6 kW - 1 x 10 kW + 11 kW |
| Peso kg.: | 227.00 | Dim. piastra cott. mm.: | 780x700 |
| Volume m³: | 1.20 | Dim. zone cottura mm.: | |
| Alimentazione el..: | | Nr. vasche: | |
| Potenza Gas kW.: | 35.00 | Dim. vasche: | |
| Potenza El. kW.: | | Capacità vasca lt.: | |

01/05/2015



COMPANY WITH MANAGEMENT SYSTEM CERTIFIED BY DNV GL
= ISO 9001 =
= ISO 14001 =

FAMIGLIA

NUOVA PROTAGONISTA 90

MODELLO

NT9FG12G

SEZIONE

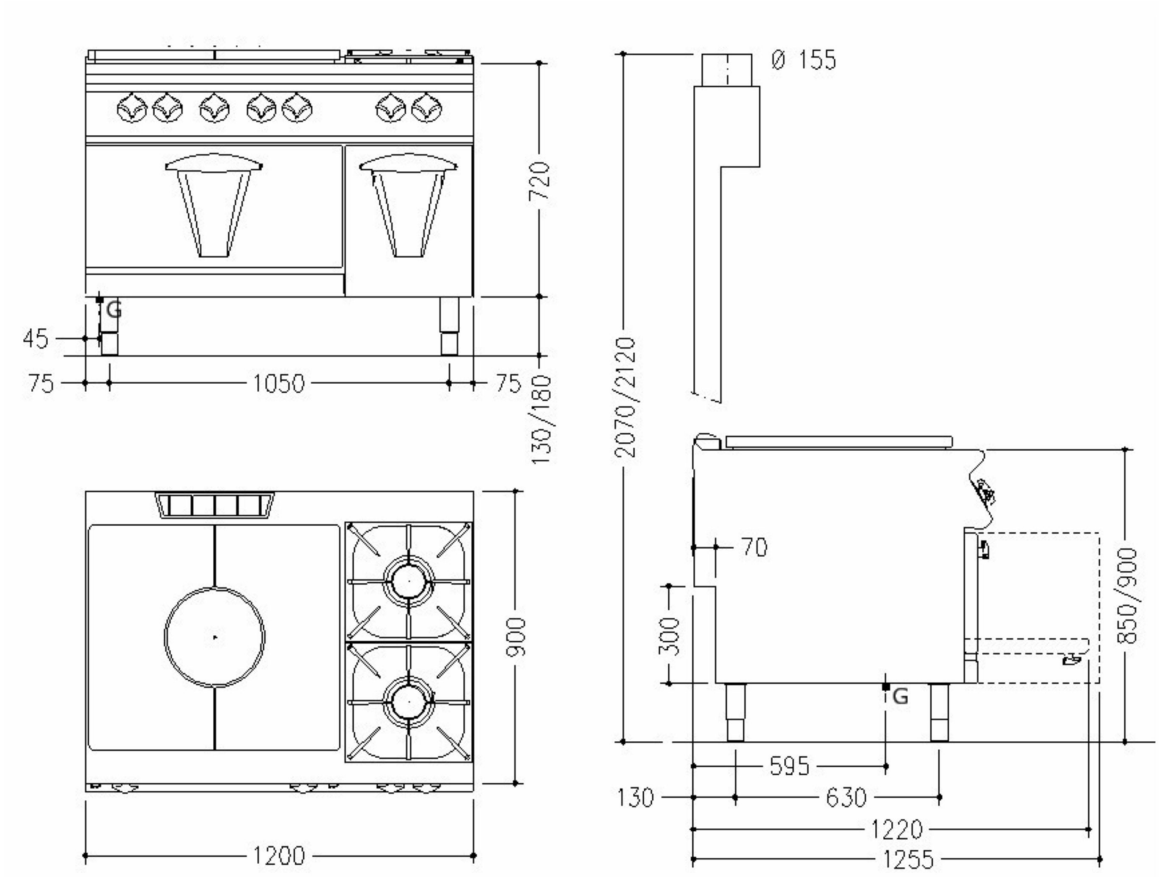
TUTTAPIASTRA GAS

CODICE

CR0590310

DESCRIZIONE

## TUTTAPIASTRA GAS CON 2 FUOCHI E FORNO GAS




LEGENDA

(E) Arrivo elettrico 1:

(E) Arrivo elettrico 2:

(G) Arrivo gas: Ø1/2"- H=200mm

(AD) Arrivo acqua addolcita:

(AF) Arrivo acqua fredda:

(AC) Arrivo acqua calda:

(S) Uscita scarico:

(FR) In e out freon:

(V) Vapore: