



CG492111

WP400001:
Padella wok

CA429410:
Cornice acciaio inox

Piano cottura Serie 400
100 cm, Liquid gas 50 mbar
CG492111

- Controllo elettronico
- Funzione cottura lenta
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli
- Regolazione precisa della fiamma

- 5 bruciatori con una potenza fino a 17.8 kW
Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura
Le dimensioni della fiamma precisa e riproducibile
Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento
Funzione cottura lenta
Griglie in ghisa in tre parti con superficie piana, a livello del piano di lavoro
Solida manopola comandi in acciaio inox.

Zone cottura

1 bruciatore Wok multi-corone (300 W - 5800 W) per pentole fino a max. Ø 32 cm.
Due bruciatori ultra-rapidi con due punti di fiamma (165 W - 4000 W), adatti a pentole di Ø max. 28 cm.
Due bruciatori standard (165 W - 2000 W), adatti a pentole Ø max. 28 cm.

Funzionamento

Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza
Accensione con un unico gesto.
Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e della funzione cottura lenta
Tutto il confort dell'accensione automatica.
Immediata accensione della fiamma con un unico gesto.

Caratteristiche

Funzione cottura lenta
Griglia in ghisa in tre parti con superficie piana.
Bruciatori in ottone.

Sicurezza

Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale.
Indicazione del calore residuo.
Termocoppia di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Il set cornice (accessorio necessario all'installazione del piano) può essere spedito in anticipo per procedere con la saldatura nel piano di lavoro in acciaio inox o in pietra.
Speciali ugelli ordinabili separatamente.
Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.
Il posizionamento orizzontale delle manopole può essere allineato con bruciatori specifici.
Se lo spessore è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore)
Profondità del piano di lavoro min. 70 cm.
Apporto aria dall'alto.
Montaggio senza piano intermedio.

Grazie alla possibilità di saldare solo la cornice al piano di lavoro, il piano cottura rimane accessibile in ogni sua parte.

Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.

Installazione piano dall'alto.

Lasciare una distanza min. di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.

Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo.

La distanza minima tra la superficie del piano di cottura e il mobile in materiale combustibile montato sopra di esso è di 76 cm.

La distanza minima da una ventilazione di cui sopra è indicata nei suggerimenti per la progettazione del singolo prodotto di ventilazione.

Non è consigliata la combinazione con VL perchè non è garantita la totale aspirazione dei fumi (Wok troppo distante).

Peso dell'apparecchio ca. 34 kg.

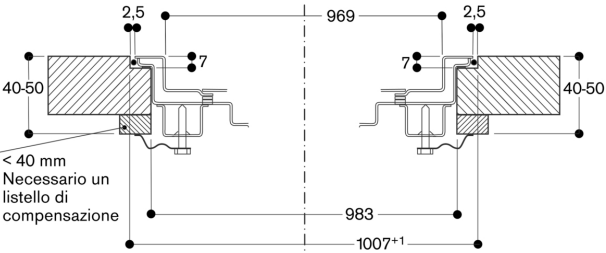
Valori di allacciamento:

Assorbimento totale gas 17.8 kW.

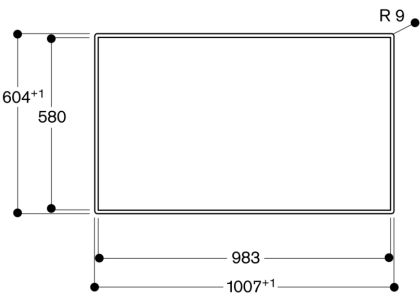
Assorbimento totale elettrico 15.0 W.

Cavo di collegamento 1.4 m con spina.

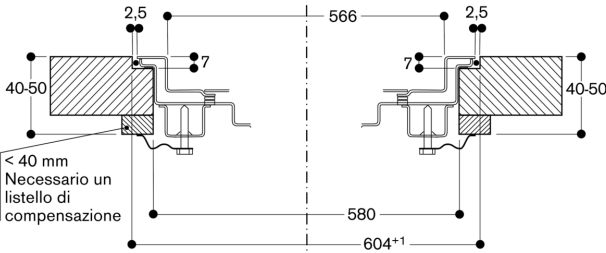
Sezione longitudinale



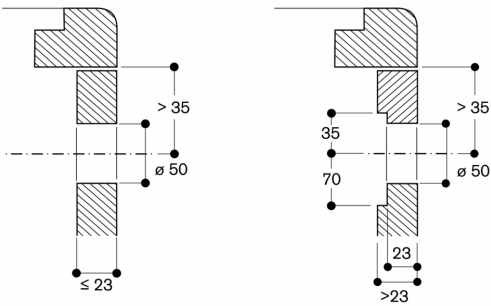
Vista dall'alto



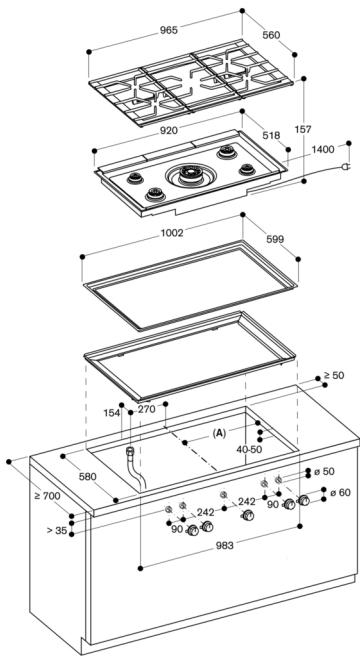
Sezione trasversale



Montaggio manopola di comando, installazione a filo



Dimensioni in mm



A: 491,5 mm
Per ulteriori opzioni di montaggio, vedere le relative istruzioni
Dimensioni in mm