

SERIE	FAMIGLIA	VERSIONE	MODELLO
700	GRIGLIE	GAS	NEGL72A

DESCRIZIONE

GRIGLIA A PIETRA LAVICA A GAS DA 40 SU VANO ARMADIATO



DATI TECNICI:

STRUTTURA	ARMADIATA	NR. ZONE COTTURA	1
LARGHEZZA	400 mm	DIMENSIONI GRIGLIA	380x485 mm
PROFONDITÀ	730 mm		
ALTEZZA	900 mm		
VOLUME	0.4 m3		
POTENZA GAS	10 kW		

SERIE	FAMIGLIA	VERSIONE	MODELLO
700	GRIGLIE	GAS	NEGL72A

CARATTERISTICHE:

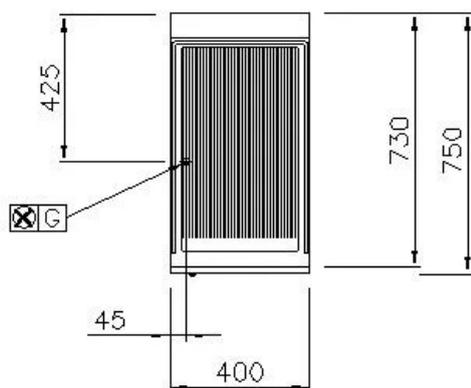
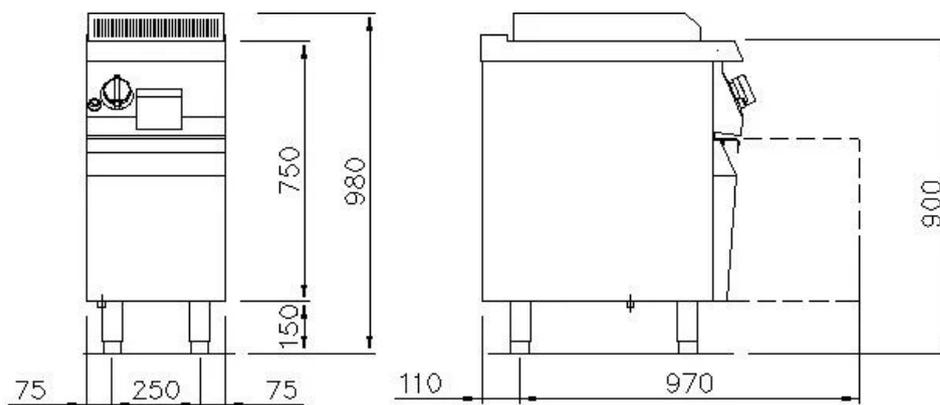
Griglia a pietra lavica a gas, monoblocco su vano a giorno. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10, predisposto per l'unione di testa. Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata da rubinetto valvolato in sicurezza. La griglia di cottura può essere posizionata su 2 livelli per garantire la grigliatura ottimale. Cassetto raccogligrassi estraibile per una migliore pulizia. Griglia in tondino in dotazione. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

ACCESSORI OPTIONAL:

• KIT GRIGLIA IN GHISA PER MODULO 400	GGL72
• CONFEZIONE KG.6 PIETRA LAVICA	ERL

SERIE	FAMIGLIA	VERSIONE	MODELLO
700	GRIGLIE	GAS	NEGL72A

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



	ARRIVO ELETTRICO		
	ACQUA FREDDA		
	ACQUA CALDA		
	GAS	Ø 1/2"	100 mm
	SCARICO		

NOTE PER L'INSTALLATORE:

Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera. Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura. Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.

Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme. Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta). Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina. Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti e relativi alla versione standard. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.