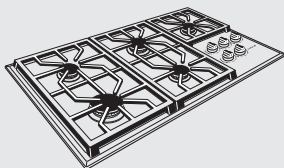


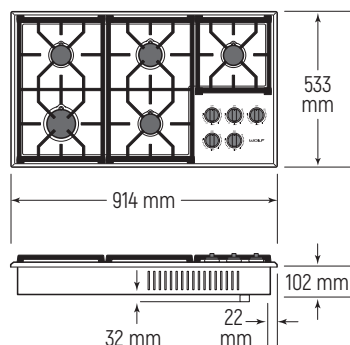
Piano cottura a gas Professional (914 mm)

Modello ICBCG365P/S

piano cottura 5 fuochi



Dimensioni ingombro



Modello Euro Iva esclusa

ICBCG365P/S (gas naturale)	€ 4.000
ICBCG365P/S-LP (gas liquido)	€ 4.000

Caratteristiche

Larghezza	914 mm
Altezza	102 mm
Profondità	533 mm
Potenza bruciatori	(1) 5,3 kW - 0,3 kW (1) 3,5 kW - 0,2 kW (2) 2,7 kW - 0,1 kW
Peso lordo	30 kg

Dati per allacciamento

Alimentazione	220-240 V 50-60 Hz
Assorbimento	0,20 kW - 16 A
Potenza/pressione gas naturale	16,9 kW-12,5 mbar
Potenza/pressione gas liquido (LP)	1207 g/h-25 mbar
Cavo di alimentazione senza spina	1800 mm
Uscita 1/2" NPT (UNI 7/1-14) maschio	
Predisporre tubo gas ø 19 mm	

Accessori

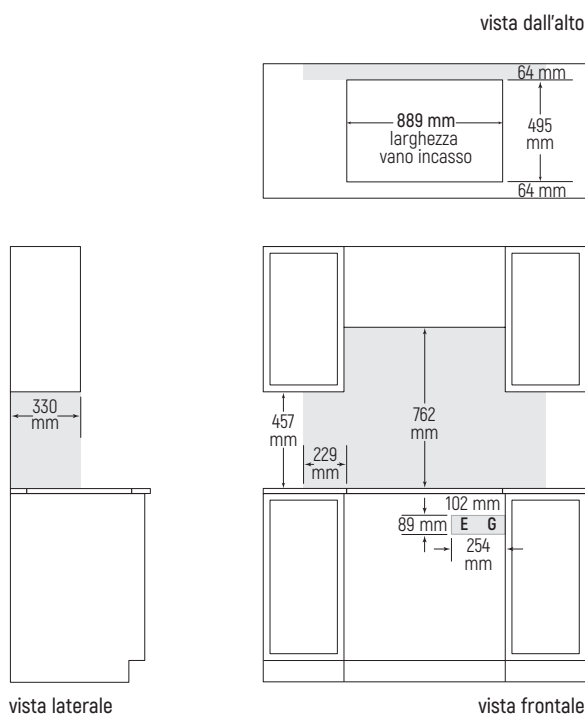
Descrizione	Codice	Euro Iva esclusa
Manopole rosse	9056360	€ 120
Manopole nere	9056362	€ 120
Manopole inox	9056364	€ 120
Manopole ottone	9056366	€ 120
Manopole titanio	9056369	€ 120
Ghiera ottone	9061698	€ 215
A. Griglia di supporto per pentola Wok	827301	€ 175
Panno in microfibra	CLEANCLOTHPK	€ 18

Un kit di manopole rosso Wolf è fornito insieme al piano cottura. Disponibili su richiesta manopole nere, inox, ottone e titanio.



A

Vano incasso installazione in battuta



Note importanti:

Lasciare almeno 51 mm tra l'estremità inferiore del piano cottura e qualsiasi materiale combustibile posto sotto di esso.

Le aree ombreggiate indicano la distanza minima richiesta tra il piano e qualsiasi superficie e/o materiale infiammabile.

Se installato sopra un forno lasciare minimo 6 mm di spazio tra i due elettrodomestici.

Se la cucina prevede un sistema di cassette e cassettoni installati sotto i piani cottura, predisporre un pannello divisorio tra i cassette e l'area incasso del piano cottura stesso.

La posizione indicata per la presa di corrente e del gas è quella nel caso di installazione con forno posto sotto il piano cottura.