

### PIANO COTTURA A GAS 40 CM (CON ACCENSIONE ELETTRICA) GAS HOB 40 CM (WITH ELECTRIC IGNITION)



#### DESCRIZIONE DESCRIPTION

I bruciatori ad alto rendimento Officine Gullo sono realizzati in massello di ottone lucido e ghisa cromata, e sono disponibili con potenze da 3.5 kW fino a 7.5 kW. Bruciatori a fiamma modulante con griglie in ghisa. Dotati di accensione elettrica, stabilizzatore automatico di fiamma, valvola di sicurezza e termocoppia. Su richiesta disponibile versione con accensione a fiamma pilota professionale. Sistema di vasche in acciaio inox ad alto spessore satinato antigraffio, estraibili per una facile pulizia in lavastoviglie.

Officine Gullo high-performance gas burners are made of solid polished brass and chrome-plated cast iron with power ranging from 3.5 kW up to 7.5 kW. Modulating flame burners with grills in cast iron. Equipped with electric ignition, automatic flame stabilizer, safety valve and thermocouple. Professional pilot light ignition on request. Brushed and scratch-resistant stainless steel basin system, removable for easy dishwasher cleaning.

#### CARATTERISTICHE FEATURES

##### Costruzione Construction

Realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite. Manopole con grado di protezione IPX5. Piani in vetroceramica con piastre di cottura radianti e spie di segnalazione del calore residuo.

Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite, incorporating 2mm thick worktop, rounded edges, rear splash back.

##### Pulizia Cleaning

Tutte le superfici in acciaio spazzolato devono essere pulite con sgrassanti o prodotti specifici per l'acciaio e, laddove necessario, con l'ausilio di lana d'acciaio extrafine o carta vetrata extrasottile.

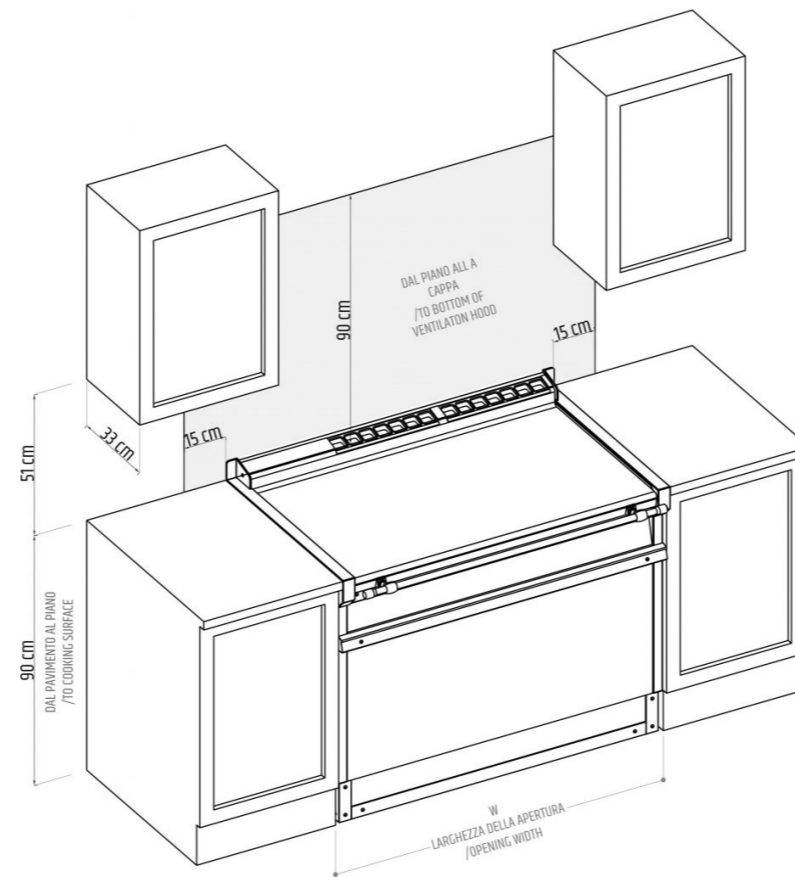
All the brushed steel surfaces should be cleaned using degreasing products or products specifically designed to be used on steel and, where necessary, extra-fine steel wool.

#### PRECAUZIONI DI MONTAGGIO PLANNING NOTES

(i) Il regolatore di pressione deve essere posto sotto o dietro il mobile a lato del piano cottura o in una posizione differente ma mai sotto o dietro di esso. (ii) In caso di mobile in legno posizionato a lato dell'unità il mobile deve essere montato su piedini per garantire una corretta ventilazione della macchina.

(i) The supply line must be equipped with an approved external gas shut-off valve located near the range in an accessible location. Do not block access to the shut-off valve. (ii) The unit is supplied with a gas regulator for each gas connection, the regulator(s) must be installed under or behind the cabinets adjacent to the Range and never behind or under the range it self. Not doing this will void the product warranty. (iii) If the range is installed between wood cabinet, those must be on legs so that the proper ventilation and air flow is available to the range. (iv) Locate the electrical supply flush with the wall or floor and within the area shown in the illustration above. (v) Gas location shown only represents actual connection on the appliance.

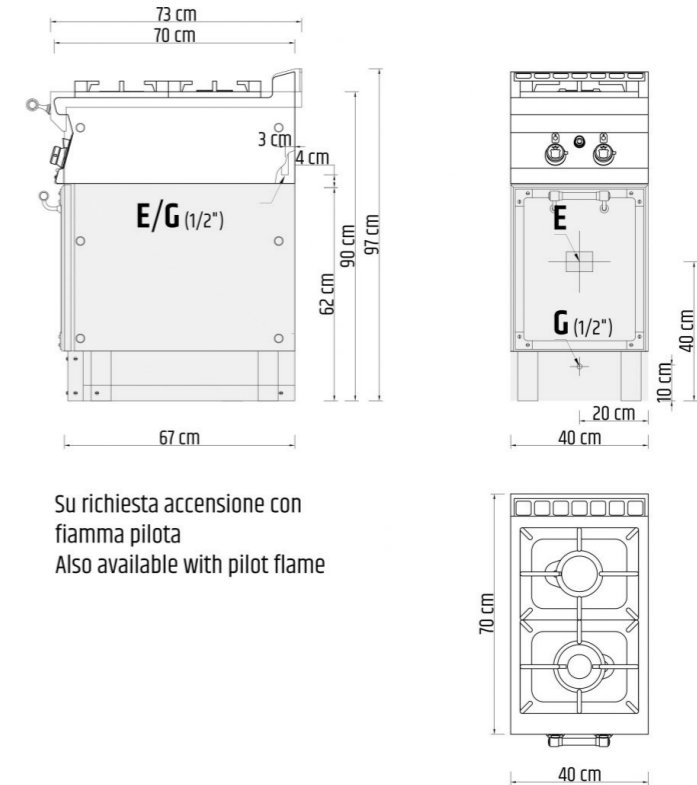
#### SCHEMA INSTALLAZIONE INSTALLATION SCHEME



N.B.: L'area evidenziata indica la porzione in cui non devono essere posizionati superfici infiammabili o materiali combustibili.

NOTE: Shaded area above countertop indicates minimum clearance to combustible surfaces, combustible materials cannot be located within this area.

#### DETTAGLI DETAILS



Su richiesta accensione con fiamma pilota  
Also available with pilot flame

#### DATI TECNICI TECHNICAL INFO

LARGHEZZA - WIDTH	400 mm
PROFONDITÀ - DEPTH	730 mm
POTENZA DEL GAS (KW) - GAS POWER (KW)	13 kW
TIPOLOGIA GAS - GAS TYPE	1/2"
GAS REQUIRMENTS	Metano o GPL - Natural gas or LPG
DATI NOMINALI CONNESSIONE ELETTRICA (W) - ELECTRIC CONNECTION RATING (W)	5 W
MAXIMUM AMP USAGE	0.1 A
TENSIONE - VOLTAGE (V)	[230V]
FREQUENZA (HZ) - FREQUENCY (HZ)	Hz: 50/60
TIPO DI SPIMA - PLUG TYPE	Hard wired no cable supplied. Dedicated circuit required./Nessun cavo fornito in dotazione. Circuito dedicato richiesto.