

Piano di cottura a gasolio

Soluzioni di cottura indipendenti per il mercato dei veicoli ricreazionali



Soluzioni indipendenti per la cottura:

La fonte di calore per il piano di cottura è un bruciatore a gasolio. La camera di combustione è integrata nel piano cottura stesso e riscalda una piastra di vetro-ceramica con due punti cottura, uno per la cottura vera e propria, l'altro per riscaldare le pietanze. Il piano cottura è alimentato direttamente dal serbatoio di gasolio del veicolo. Il fornello è completamente a tenuta d'aria, assicurando che nessun odore sgradevole permei la cabina. I gas di scarico sono incanalati all'esterno del veicolo.

Il piano cottura X 100 è facile da pulire e si adatta perfettamente nella cucina del camper. Facile da utilizzare, dal solido design e dotato di una luce di sicurezza per il calore residuo, rende possibile cucinare in un camper in pieno comfort e sicurezza.

- Superficie in vetro-ceramica resistente e di grande qualità
- Facile da utilizzare e da pulire
- Ridotto consumo di energia e di carburante
- Luce di sicurezza che avverte se la superficie è calda
- Funzionamento garantito anche in alta quota
- Funzionamento silenzioso

Specifiche tecniche:

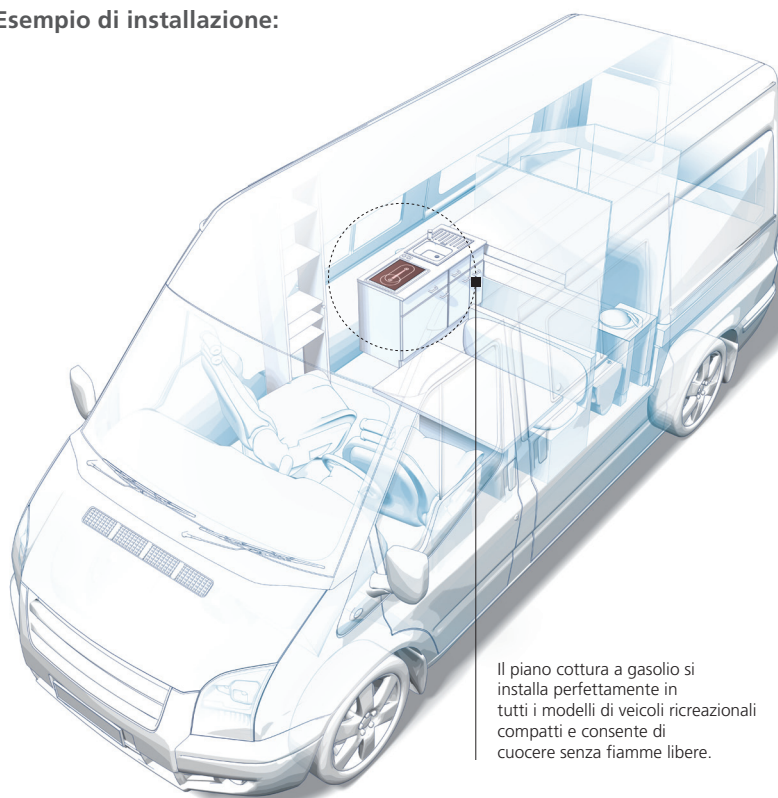
	Diesel Cooker X 100
Potenza di cottura (kW)	0.9 - 1.9
Assorbimento elettrico (A)	0.3 (max. all'avvio circa 8 A per 4 min.)
Carburante	Diesel
Consumo carburante (l/h)	0.09 - 0.18
Tempo di riscaldamento (min)	~ 3
Tensione nominale (V)	12
Dimensioni del piano cottura L x P x H (mm)	466 x 316 x 50
Dimensioni del carter di protezione L x P x H (mm)	565 x 366 x 172 (2 cm ugello aria scarico)
Peso (kg)	8 (piano cottura), 1,5 (carter di protezione)

Pannello di controllo:



Pannello di controllo per piano cottura X100

Esempio di installazione:



Il piano cottura a gasolio si installa perfettamente in tutti i modelli di veicoli ricreazionali compatti e consente di cuocere senza fiamme libere.

Il piano cottura a gasolio può essere installato senza difficoltà nella maggior parte dei veicoli. Si applica in una apposita nicchia sul piano cucina. Un contenitore metallico protegge e ricopre il corpo centrale. La ventola di raffreddamento integrata provvede a dissipare il calore generato dalla combustione, garantendo un funzionamento sicuro ed efficiente. I gas di scarico vengono espulsi all'esterno per mezzo di un tubo isolato e resistente alle alte temperature.