

## XL2-P PERFORMANCE

### 2-Burner Gas Marine Cooker with Oven / Cucina Marina 2 Fuochi a Gas con Forno



**EN** – The XL2-P Performance is a professional 2-burner gas marine cooker designed specifically for nautical applications. This ultra-light model features differentiated power burners with solid brass burner caps and an ergonomic handle, combining superior performance with enhanced safety for demanding marine environments.

**IT** – XL2-P Performance è una cucina marina professionale a 2 fuochi a gas, progettata specificamente per applicazioni nautiche. Questo modello ultra-leggero è dotato di bruciatori con potenze differenziate e spartifiamma in ottone massiccio con maniglia ergonomica, coniugando prestazioni superiori e sicurezza avanzata.

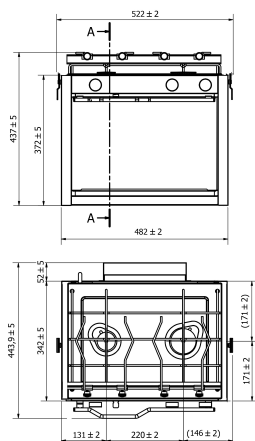
### NEW FEATURES & INNOVATIONS / NOVITÀ E INNOVAZIONI

| Feature / Caratteristica                                        | Benefit / Vantaggio                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Larger cooktop capacity<br>Maggiore capacità piano cottura      | Ability to use larger pots on the cooking surface<br>Possibilità di utilizzare pentole più grandi                   |
| Improved gimbaling<br>Basculamento migliorato                   | Better balance, reduced vertical and rear dimensions<br>Miglior equilibrio, ridotto ingombro verticale e posteriore |
| Cooler side panels<br>Fianchi mobili più freddi                 | Optimized gimbal pin positioning<br>Miglior dimensionamento dei perni basculanti                                    |
| Full oven height utilization<br>Utilizzo altezza forno completa | Greater capacity at same volume (approx. 30 L)<br>Maggiore capienza a parità di volume (circa 30 L)                 |
| Reduced gas consumption<br>Consumo gas ridotto                  | Optimized new oven burner<br>Ottimizzazione del nuovo bruciatore forno                                              |
| Ultra-light design<br>Design ultra-leggero                      | Approx. 18 kg vs 23 kg of standard models<br>Circa 18 kg contro i 23 kg dei modelli standard                        |

## TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPECIFICHE TECNICHE

| COOKTOP / PIANO COTTURA                    |                                                                                 |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Number of burners / Numero fuochi          | 2 differentiated power burners / 2 bruciatori a potenze differenziate           |
| Burner power / Potenza bruciatori          | 2.3 kW + 1.7 kW                                                                 |
| Burner caps / Spartifiamma                 | Solid brass / Ottone massiccio                                                  |
| Cooking surface / Superficie cottura       | AISI 304 stainless steel / Acciaio inox AISI 304                                |
| Pan holder / Fermapentole                  | Standard / Di serie                                                             |
| OVEN / FORNO                               |                                                                                 |
| Oven power / Potenza forno                 | 1.55 kW                                                                         |
| Oven capacity / Capacità forno             | Approx. 30 liters / Circa 30 litri                                              |
| Interior finish / Interni                  | Enameled / Smaltati                                                             |
| Drip pan / Leccarda                        | Enameled, optimal heat distribution / Smaltata, distribuzione calore ottimale   |
| Oven rack / Griglia forno                  | Included / Inclusa                                                              |
| SAFETY / SICUREZZA                         |                                                                                 |
| Door lock / Bloccaporta                    | Standard / Di serie                                                             |
| Security latch / Chiavistello di sicurezza | Standard / Di serie                                                             |
| Thermocouples / Termocoppie                | Premium quality / Di alta gamma                                                 |
| Valves / Valvole                           | Premium quality / Di alta gamma                                                 |
| Door glass / Vetro porta                   | Double safety glass with thermometer / Doppio vetro di sicurezza con termometro |
| GIMBAL SYSTEM / SISTEMA BASCULANTE         |                                                                                 |
| Gimbal kit / Kit basculanti                | Standard / Di serie                                                             |
| GENERAL DATA / DATI GENERALI               |                                                                                 |
| Gas category / Categoria gas               | Cat I3+                                                                         |
| Gas type / Tipo gas                        | Butane / Propane 30 mbar (LPG) — Butano / Propano 30 mbar (GPL)                 |
| Weight / Peso                              | Approx. 18 kg / Circa 18 kg                                                     |
| Handle / Maniglia                          | Ergonomic design / Design ergonomico                                            |

## TECHNICAL DRAWING / DISEGNO TECNICO



| Dimension / Dimensione               | mm        |
|--------------------------------------|-----------|
| Width / Larghezza                    | 522 ± 2   |
| Depth / Profondità                   | 482 ± 2   |
| Height / Altezza                     | 437 ± 5   |
| Oven height / Altezza forno          | 372 ± 5   |
| Top surface width / Larghezza piano  | 443.9 ± 5 |
| Top surface depth / Profondità piano | 342 ± 5   |

### MARINE COOKERS

Via Cosmo 14 - 31015 Conegliano (TV) - Italia | Tel: +39 0438 1840230 | [info@marinecookers.com](mailto:info@marinecookers.com) | [www.techimpex.tv](http://www.techimpex.tv)