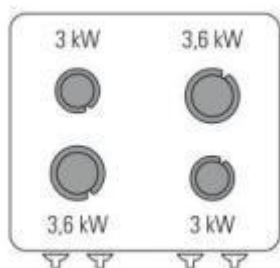


113006

PF70G/6

CUCINA GAS 4 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 1 GRIGLIA E 1 TEGLIA



- Cucina a gas 4 fuochi su forno elettrico a convezione da 70 cm.
- Piano di lavoro stampato con angoli arrotondati per evitare traboccamenti e per la massima igiene e facilità di pulizia realizzato in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite.
- Bruciatori fissati al ripiano, in alluminio mono corona da 3,0 kW e 3,6 kW
- Spartifiamma in alluminio con coperchio in ghisa smaltata.
- Accensione del bruciatore tramite dispositivo piezoelettrico.
- Termocoppia di sicurezza.
- Rubinetto gas valvolato.
- Griglie posapentole in ghisa smaltate per essere resistenti agli acidi, agli alcali e alla fiamma.
- Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195 mm.

>> FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

>> Camera di cottura smaltata 45x39,5x33,5 cm.

>> Porta forno con 2 vetri temperati. Vetro interno termoriflettente.

>> Guarnizione rimovibile in silicone.

>> Riscaldamento tramite ventola con resistenza.

>> Regolazione termostatica 0-275°C.

>> Capienza 4 teglie 440x365 mm.

>> Timer 0-50 minuti.

>> 1 griglia e 1 teglia in dotazione.

- Cruscotto e fianchi in acciaio inox.
- Sistema di accoppiamento moduli con giunti esterni laterali.
- Le apparecchiature a gas sono certificate CE dall'Ente tedesco DVGW e hanno superato i più severi test di sicurezza.
- La fornitura dell'apparecchiatura segue i desideri del cliente in termini di ugelli installati, anche in fase di collaudo. La configurazione standard è gas naturale G20. In aggiunta viene fornita una dotazione di ugelli fosse necessaria la conversione in loco.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	13,2 + 2,5 kW	POTENZA A GAS	13,2 kW
POTENZA ELETTRICA	2,5 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	230 ~ V	POTENZA DEL FORNO	2,5 kW
POTENZA DEI FUOCHI APERTI	2x3 + 2x3,6 n°- kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	13,2 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4x(440x380)	CONSUMO DI GAS NATURALE	1,39 m³/h
CONSUMO GPL	1.04 kg/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	46x41,5x32 cm
GUIDE	n° 4	NUMERO DI BRUCIATORI	n° 4
PASSO TEGLIE	1x8 + 2x5 cm	RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	0÷275 °C
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 1,5 n° - mm²	SUPPORTI PENTOLA	Ghisa smaltata RAAF
TIMER CONTAMINUTI	0-50 min	TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F
TIPO FORNO	Ventilato	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085AQ1145
DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1	GRADO IPX	4
LARGHEZZA	70 cm	PROFONDITÀ	60 cm
ALTEZZA	85 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	76 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	75 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	116 cm
PESO NETTO	55 kg	PESO LORDO	67,5 kg
VOLUME	0,66 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
EMISSIONE CALORE LATENTE	1584.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	3960.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	2323.2 g/h		

ACCESSORI

120585 ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65
 120655 RIDUTTORE POSAPENTOLE

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

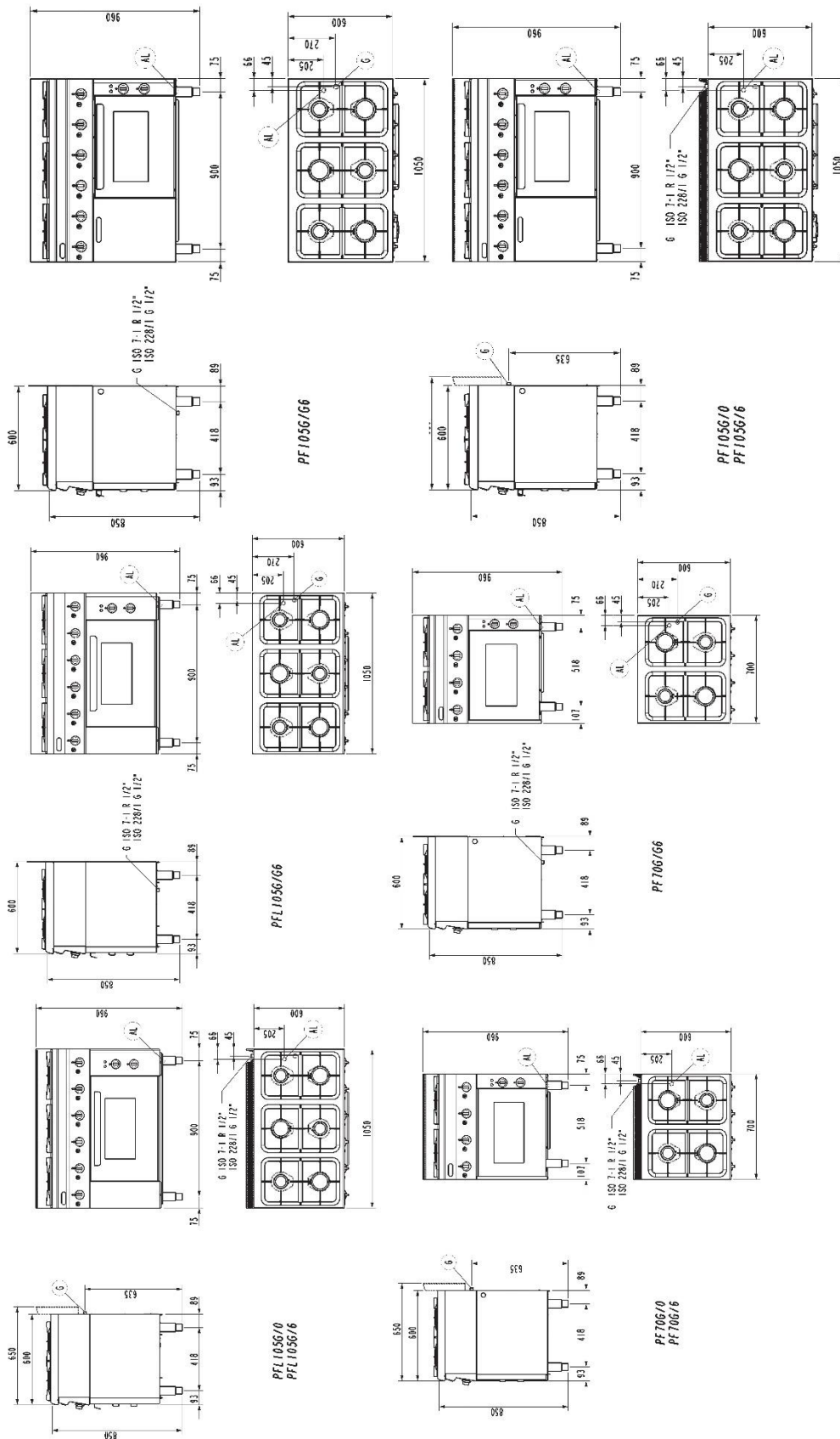


Fig.1 | Abb.1 | pvc.1 - 5415.671.00