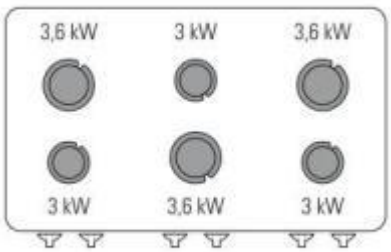
113008 PF105G/6

CUCINA GAS 6 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 1 GRIGLIA E 1 TEGLIA



• Cucina a gas 6 fuochi su forno elettrico a convezione da 70 cm e vano con porta da 35 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.

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	19,8 + 2,5 kW	POTENZA A GAS	19,8 kW
POTENZA ELETTRICA	2,5 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	230 ~ V	POTENZA DEL FORNO	2,5 kW
POTENZA DEI FUOCHI APERTI	3x3 + 3x3,6 n°- kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	19,8 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4x(440x380)	CONSUMO DI GAS NATURALE	2,09 m^3/h
CONSUMO GPL	1.56 kg/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	46x41,5x32 cm
DIMENSIONI DEL VANO	36,5x57x42 cm	GUIDE	n° 4
NUMERO DI BRUCIATORI	n° 6	PASSO TEGLIE	1x8 + 2x5 cm
RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	0÷275 °C	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 1,5 n° - mm^2
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	105 cm
PROFONDITÀ	60 cm	ALTEZZA	85 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	111 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	75,0 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	115,0 cm	PESO NETTO	70 kg
PESO LORDO	89,4 kg	VOLUME	0,95 m^3
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	2376.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	5940.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	3484.8 g/h

ACCESSORI

120585 ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65
120655 RIDUTTORE POSAPENTOLE
120667 PARASPRUZZO POSTERIORE L=1050MM

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

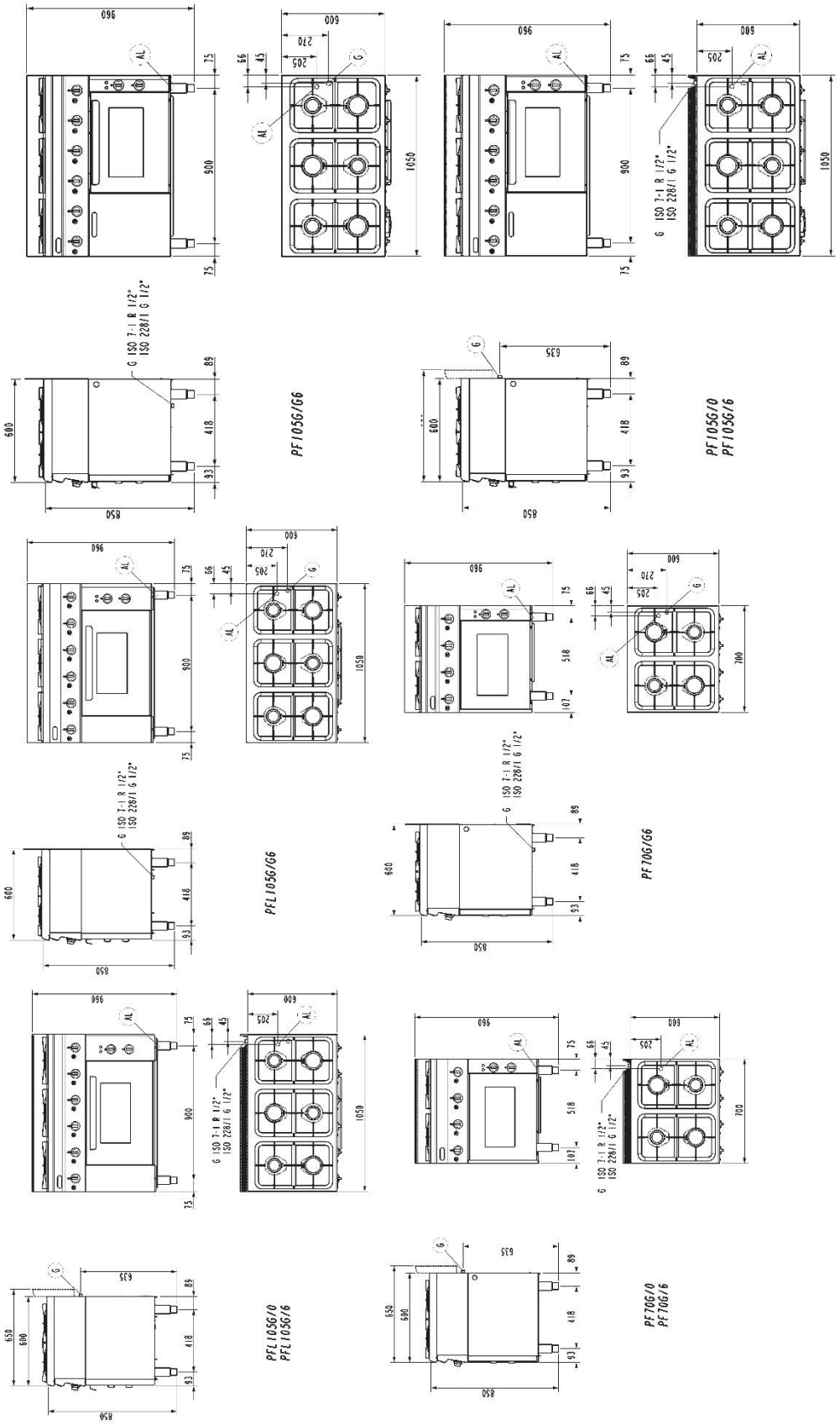


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.671.00