

313208

GR8FG9T

GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA FREESTANDING SU VANO APERTO

- Griglia a gas a pietra lavica freestanding su vano aperto da 80 cm.
- Potenza: 2x10 kW.
- 2 zone indipendenti di cottura.
- Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 2mm e finitura Scotch Brite con sistema di giunzione interno.
- Cruscotto e fianchi in acciaio inox AISI 304.
- Bruciatore a foratura differenziata per una migliore distribuzione del calore, rimovibile per la pulizia.
- Accensione tramite dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione dall'acqua.
- Gruppo pilota protetto dallo sporco da tegolo superiore.
- Superficie di cottura con griglie intercambiabili e con maniglia posteriore. Di serie viene fornita una griglia in acciaio inossidabile AISI304, spessore 15/10 con profilo a S per evitare che eventuali fiamme della pietra lavica brucino i prodotti. Come accessori sono disponibili sia la griglia in ghisa porcellanata con moduli double face per la cottura di carne da un lato e pesce e verdure dall'altro, che la griglia con profilo in tondino in acciaio inossidabile AISI 304.
- Le griglie sono conformi al Regolamento (CE) n. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- Le griglie sono regolabili su 2 posizioni con aste di sollevamento distanziate da fonti di calore e rimovibili per la pulizia.
- Cestello per pietra lavica rimovibile.
- In dotazione alzatina paraspruzzi su 3 lati rimovibile.
- Canalino e cassetto per la raccolta di grassi e liquidi. Ogni zona di cottura è dotata del cassetto ergonomico con impugnatura a tazza rimovibile.
- Cassetto per recupero polveri e lavica, estraibile dal cruscotto, uno per ogni zona di cottura.
- Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete gas.
- 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	20 kW	POTENZA A GAS	20 kW
CONSUMO DI GAS NATURALE	2,12 m ³ /h	CONSUMO GPL	1.58 kg/h
DIMENSIONI DEL VANO	73x57,4x39,5 cm	SUPERFICIE DI COTTURA	2x(62x36) cm
TIPO DI GRIGLIA	Con profilo a S	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BO0098
DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	484 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	766 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-75 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	133 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	133/195 mm
LARGHEZZA	80 cm	PROFONDITÀ	90 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	86 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	101 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	112 cm
PESO NETTO	108 kg	PESO LORDO	125 kg
VOLUME	0,97 m ³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
EMISSIONE CALORE LATENTE	4000.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	14400.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	5880.0 g/h		

ACCESSORI

319002	PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
399583	GRIGLIA 1/2 MODULO TONDINO PER PIETRA LAVICA TECNO90
399584	GRIGLIA 1/2 MODULO GHISA PER PIETRA LAVICA TECNO90

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

