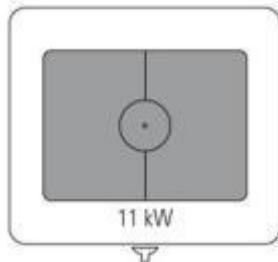


313214

PPF8GG9

**CUCINA GAS TUTTAPIASTRA CON FORNO GAS
GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

IMMAGINE DA DEFINIRE



- Cucina tuttapiastro a gas su forno a gas statico GN 2/1 da 80 cm.
- Piastra indeformabile in fusione di ghisa dello spessore di 1 cm.
- Bruciatore centrale in ghisa da 11 kW per raggiungere una temperatura di 500°C al centro della piastra, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
- Rubinetto valvolato.
- Accensione piezoelettrica.
- Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195 mm.

>> FORNO GAS STATICO GN 2/1

>> Porta forno in acciaio inossidabile AISI 304.

>> Camera di cottura in acciaio inox e guarnizione di lunga durata in maglia d'acciaio e fibra di vetro resistente alle alte temperature.

>> Dotato di rubinetto termostatico, regolazione 150-290°C.

>> Accensione della fiamma pilota con termocoppia tramite piezoelettrico.

>> Guide laterali in acciaio inox rimovibili.

>> 1 griglia in dotazione.

- 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.
- Vano tecnico per facilitare l'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	18 kW	POTENZA A GAS	18 kW
POTENZA DEL FORNO	7 kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	11 kW
POTENZA DELLA PIASTRA A GAS	1x11 n°- kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4xGN2/1
CONSUMO DI GAS NATURALE	1,9 m³/h	CONSUMO GPL	1.42 kg/h
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57,5x65x30 cm	DIMENSIONE DEL FORNO	GN2/1
DIMENSIONI DELLA PIASTRA ELETTRICA	76,6x68,3 cm	GUIDE	n° 4
NUMERO DI BRUCIATORI	n° 1 (piastra)	PASSO TEGLIE	6 cm
RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	150÷290 °C	TIPO FORNO	Statico
TIPO PIASTRA	Ghisa	ZONE RISCALDANTI	n° 1
NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BO0092	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	25 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	729 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	-74 mm
DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	3/4"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
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	80 cm
PROFONDITÀ	90 cm	ALTEZZA	90 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	87,0 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	101,0 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	114,0 cm	PESO NETTO	157,0000 kg
PESO LORDO	179,0000 kg	VOLUME	1 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180		

ACCESSORI

220590	GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)
319010	TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM
319011	TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=120CM
399569	COLONNINA ACQUA ORIENTABILE PER CUCINE CON CAMINO
399573	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM
619012	TEGLIA GN2/1 INOX

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



Fig.1 | Abb.1 | рис.1 || الصورة رقم ١ - 5415.618.00

⚡ SOLO VERSIONI CON FORNO ELETTRICO O VENTILATO | ONLY MODELS WITH ELECTRIC OVEN OR FAN ASSISTED
 نمذاج فقط مع فرن كهربائي أو بمساعدة مروحة