## 313222 FTR12G9 PLAQUE À SNACKER À GAZ 1/3 RAINURÉE TOP

- Plaque à snacker à gaz version top de 120 cm avec plaque de cuisson 2/3 lisse et 1/3 nervurée en acier.
- La plaque de cuisson encastrée et hermétiquement soudée au plan de travail permet de cuisiner de grandes quantités de différents aliments.
- Chauffage au moyen de 3 brûleurs en acier chromé à 2 branches de 8 kW avec 3 zones indépendantes.
- Vanne thermostatique
- Pieds en plastique caoutchouté réglables en hauteur 15/25 mm.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 2mm et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- Bandeau de commandes et tiroir en acier inox AISI 304.
- Les équipements destinés à la cuisson directe des aliments, leur utilisation pour chauffer des casseroles ou des poêles n'est pas autorisée.
- Allumage par dispositif piézoélectrique avec bouchon de protection contre l'eau.
- Flamme pilote et thermocouple de sécurité.
- Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur, inclinée pour favoriser le drainage de graisses et de liquides.
- Commandes de chauffage et contrôle séparées pour chaque zone.
- Tiroir de récupération des graisses et liquides amovible avec trou de trop-plein.
- Rehausse anti-éclaboussures sur 3 côtés amovibles fournie et bouchon.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau à gaz.
- Les appareils à gaz sont certifiés CE par l'Organisme allemand DVGW et ont passé les tests de sécurité les plus stricts.
- La fourniture du matériel suit les souhaits du client en termes de injecteurs installées, même pendant la phase de test. La configuration standard est le gaz naturel G20. De plus, des injecteurs de rechange sont fournis si une conversion sur site sera nécessaire..

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, même sans préavis.

## DONNÉES TECHNIQUES

| | | | |
|---|---|---|---|
| PUISSANCE TOTALE | 24 kW | PUISSANCE À GAZ | 24 kW |
| PLAGE DE TEMPÉRATURE | 60÷300 °C | CONSOMMATION DE GAZ NATUREL | 2,55 m³/h |
| CONSOMMATION DE GAZ GPL | 1.89 kg/h | SURFACE DE CUISSON | 113x69 cm |
| TYPE PLAQUE | 1/3 nervurée et 2/3 lisse | ZONES CHAUFFANTES | n° 3 |
| NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE | CE-0085BO0093 | DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ | 1/2"G EN10226-1 |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H) | 35 mm | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X) | 1166 mm |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y) | -75 mm | HAUTEUR DU PIED | 15 mm |
| RÉGLAGE DU PIED | 15/25 mm | LARGEUR | 120 cm |
| PROFONDEUR | 90 cm | HAUTEUR | 28 cm |
| LARGEUR DE L'EMBALLAGE | 125 cm | PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE | 99 cm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 54 cm | POIDS NET | 175 kg |
| POIDS BRUT | 190 kg | VOLUME | 0,66 m³ |
| NOMENCLATURE COMBINÉE | 84198180 | ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE | 9600.0 W |
| ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE | 8400.0 W | ÉMISSION D'HUMIDITÉ | 14112.0 g/h |

## ACCESSOIRES

120595 GRATTOIR POUR NETTOYAGE PLAQUE À SNACKER
120597 GRATTOIR - KIT LAME DE RECHANGE (10 PCS)
120598 KIT LAMA RICAM.PER RASCH.PIA.RIG. (10PZ)
319002 PORTE DROITE/GAUCHE INOX POUR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
319009 PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=40CM
319055 PROTECTION THERMIQUE LATÉRALE
399573 PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE POUR BASE ET TOP L=90CM

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, même sans préavis.

## DIAGRAMMES D'INSTALLATION

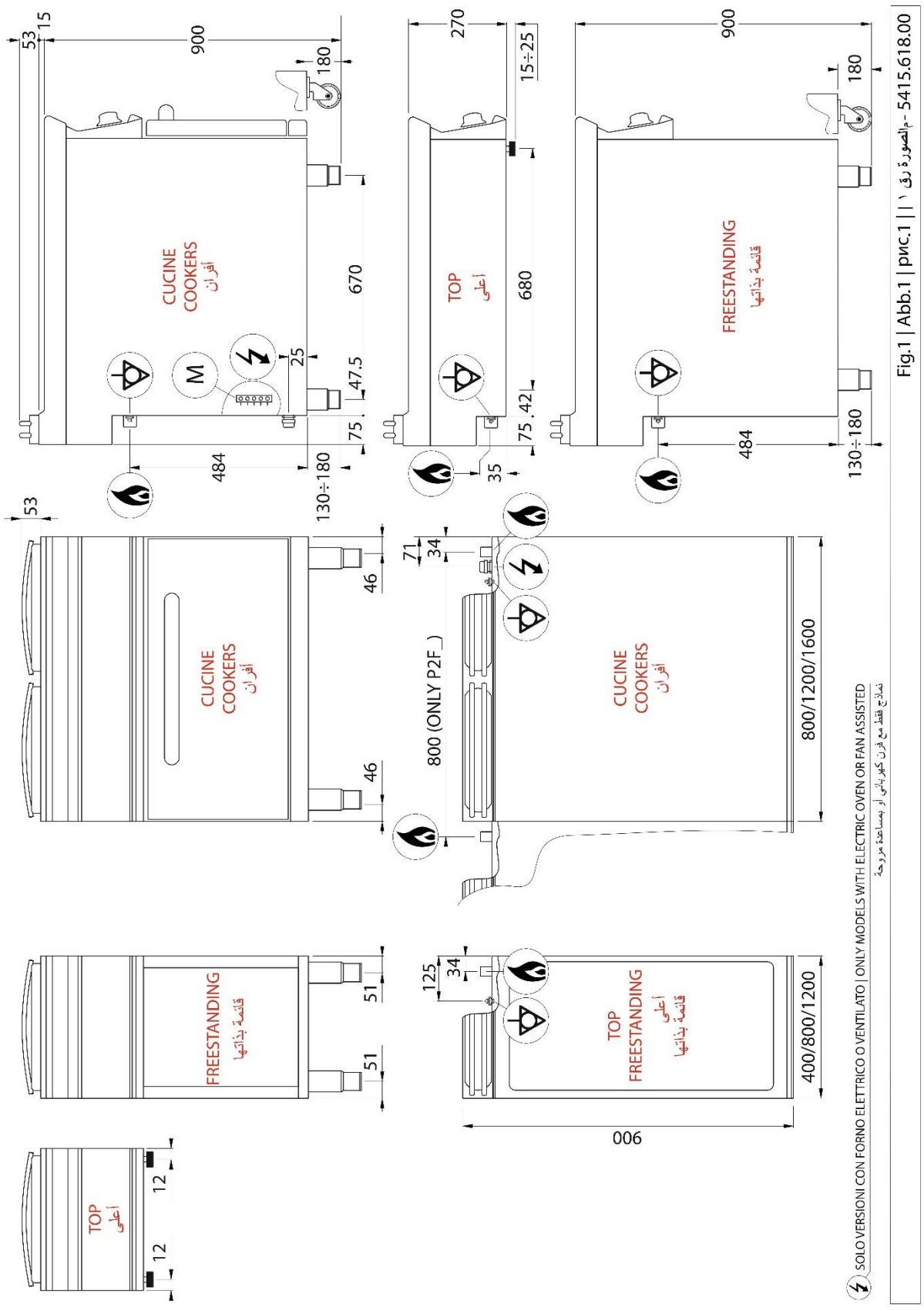


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | | الصورة رقم ١ - 5415.618.00