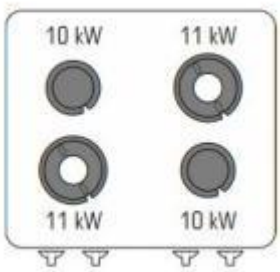
TECNO90

313275 PFH8HPGG9

CUCINA GAS ERMETICA 4 FUOCHI HIGH POWER CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA



• Cucina a gas 4 fuochi su forno a gas statico GN 2/1 da 80 cm, versione HIGH POWER.

• Bruciatori in ghisa ad elevata efficienza fissati ermeticamente al piano e spartifiamma in ottone ad alta durabilità monocorona da 10kW e doppia corona da 11kW.

• Piano di lavoro stampato in profondità per evitare traboccamenti e con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia.

• Accensione del bruciatore principale tramite fiamma pilota dotata di termocoppia di sicurezza.

• Rubinetto a gas valvolato.

• Griglie posapentole in ghisa smaltate per essere resistenti agli acidi, agli alcali e alla fiamma.

• Predisposizione per installazione colonnina d'acqua.

• 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.

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

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	49 kW	POTENZA A GAS	49 kW
POTENZA DEL FORNO	7 kW	POTENZA DEI FUOCHI APERTI	10X2 + 11X2 n°- kW
POTENZA DEL PIANO COTTURA	42 kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4xGN2/1
CONSUMO DI GAS NATURALE	5,19 m³/h	CONSUMO GPL	3.86 kg/h
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57,5x65x30 cm	DIMENSIONE DEL FORNO	GN2/1
GUIDE	n° 4	NUMERO DI BRUCIATORI	n° 4
PASSO TEGLIE	6 cm	RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	150÷290 °C
SUPPORTI PENTOLA	Ghisa smaltata RAAF	TIPO FORNO	Statico
NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BQ0326	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	25 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	729 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	-75 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
LARGHEZZA	80 cm	PROFONDITÀ	90 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	86,0 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	100,0 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	113,0 cm
PESO NETTO	128,5 kg	PESO LORDO	150,5 kg
VOLUME	0,97 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
EMISSIONE CALORE LATENTE	5880.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	14700.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	8624.0 g/h		

ACCESSORI

220590 GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)
319010 TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM
319067 SPARTIFIAMMA ERMETICO CON BORDINO (10KW)
399569 COLONNINA ACQUA ORIENTABILE PER CUCINE CON CAMINO
399573 COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM
619012 TEGLIA GN2/1 INOX

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

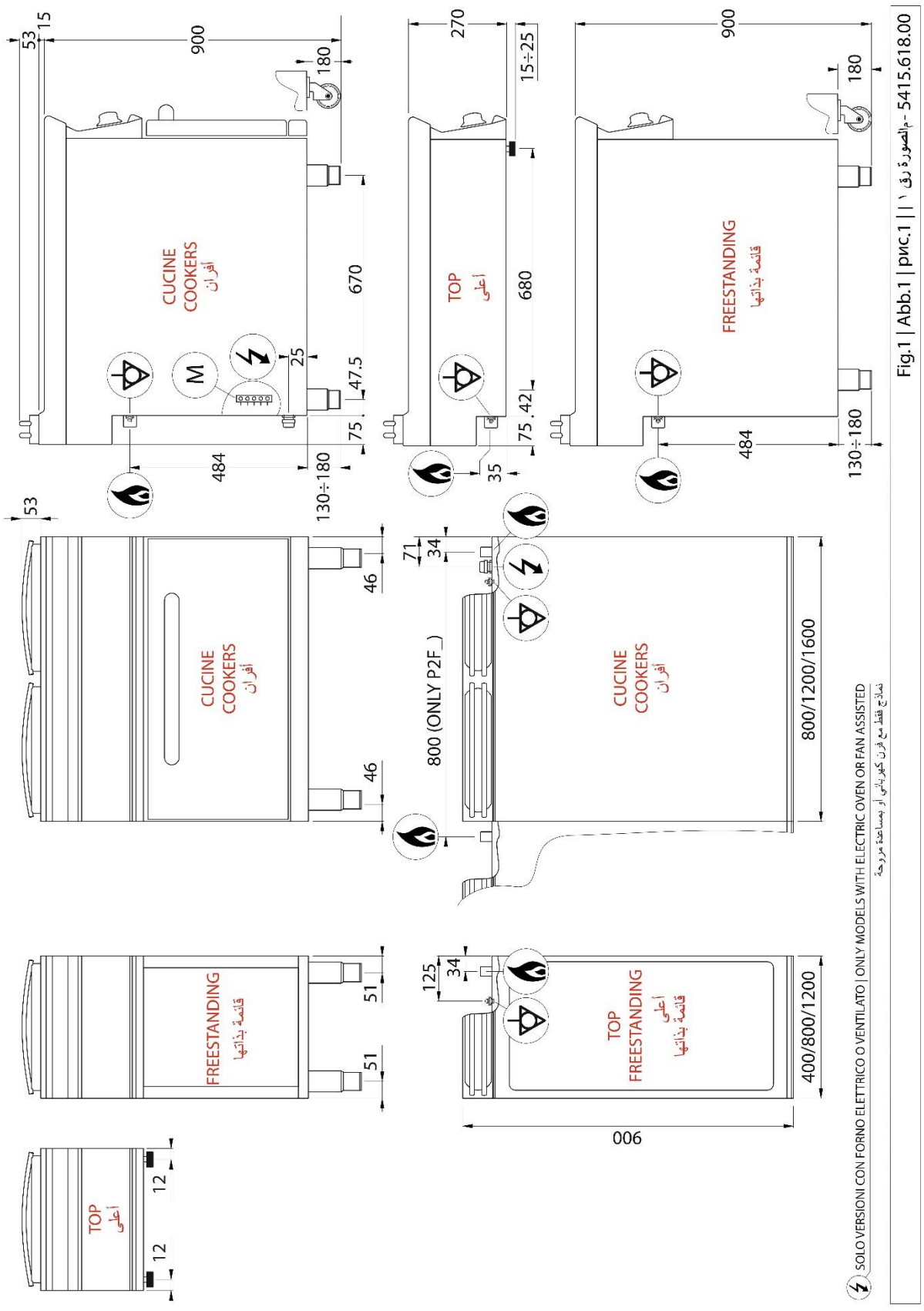


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | | ١ الصورة رقم - 5415.618.00