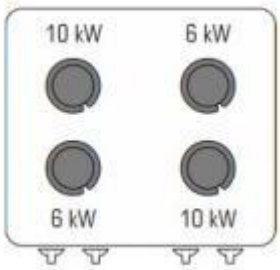
313276 PFH8G9

CUISINIÈRE HERMÉTIQUE À GAZ 4 FOYERS AVEC GRILLES EN FONTE SUR FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE GN2/1 AVEC 1 GRILLE



• Fourneau à gaz 4 feux sur four électrique statique GN 2/1 de 80 cm.
• Brûleurs en fonte hautement efficaces hermétiquement fixés au plan et diffuseur de flamme en laiton à haute durabilité mono couronne de 6 kW et 10 kW.
• Plan de travail embouti en profondeur pour éviter les débordements et avec coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile.
• Allumage du brûleur principal à travers une flamme pilote dotée d'un thermocouple de sécurité.
• Robinet à gaz à clapet.
• Grilles pose-casserole en fonte émaillée résistante aux acides, aux alcalis et aux flammes.
• Prédisposition pour installation colonne d'eau.
• Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195 mm.

>> FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE GN 2/1
>> Porte du four en acier inoxydable AISI 304.
>> Chambre de cuisson en acier inox et joint de longue durée en maille d'acier et fibre de verre résistante aux hautes températures.
>> Chauffage par résistances supérieures et inférieures pouvant être activées ensemble ou séparément.
>> Réglage thermostatique 60-270 °C.
>> Guides latéraux en acier inox amovibles.
>> 1 grille fournie.

• 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.
• Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau de 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	32 + 5,3 kW	PUISSANCE À GAZ	32 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5,3 kW	FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	380-415 3N~ V	PUISSANCE DU FOUR	5,3 kW
PUISSANCES DES FEUX OUVERTS	6X2 + 10X2 n°- kW	PUISSANCE DU PLAN DE CUISSON	32 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 4xGN2/1	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	3,39 m³/h
CONSOMMATION DE GAZ GPL	2.52 kg/h	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	57,5x65x30 cm
DIMENSIONS DU FOUR	GN2/1	GUIDES	n° 4
NOMBRE DE BRÛLEURS	n° 4	INTERVALLE DES PLATS	6 cm
PLAGE DE TEMPÉRATURE DU FOUR	60÷270 °C	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 1,5 n° - mm²
SUPPORT CASSEROLE	RAAF fonte émaillée	TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F
TYPE FOUR	Statique	NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BQ0326
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)	25 mm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	729 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	-75 mm	DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	3/4"G EN10226-1
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H)	484 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	766 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-75 mm	HAUTEUR DU PIED	133 mm
RÉGLAGE DU PIED	133/195 mm	DEGRÉ IPX	4
LARGEUR	80 cm	PROFONDEUR	90 cm
HAUTEUR	90 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	87 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	101 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	113 cm
POIDS NET	124,9 kg	POIDS BRUT	147,1 kg
VOLUME	0,99 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	3840.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	9600.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	5632.0 g/h		

ACCESSOIRES

220590 GRILLE EXTRA FOUR GN2/1 (53X63CM)
319010 PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=80CM
319067 SPARTIFIAMMA ERMETICO 10KW
319068 SPARTIFIAMMA PICCOLO ERMETICO 5-6-7KW
399569 COLONNE D'EAU ORIENTABLE POUR CUISINIÈRES AVEC CHEMINÉE
399573 PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE POUR BASE ET TOP L=90CM
619012 TEGLIA GN2/1 INOX

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

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

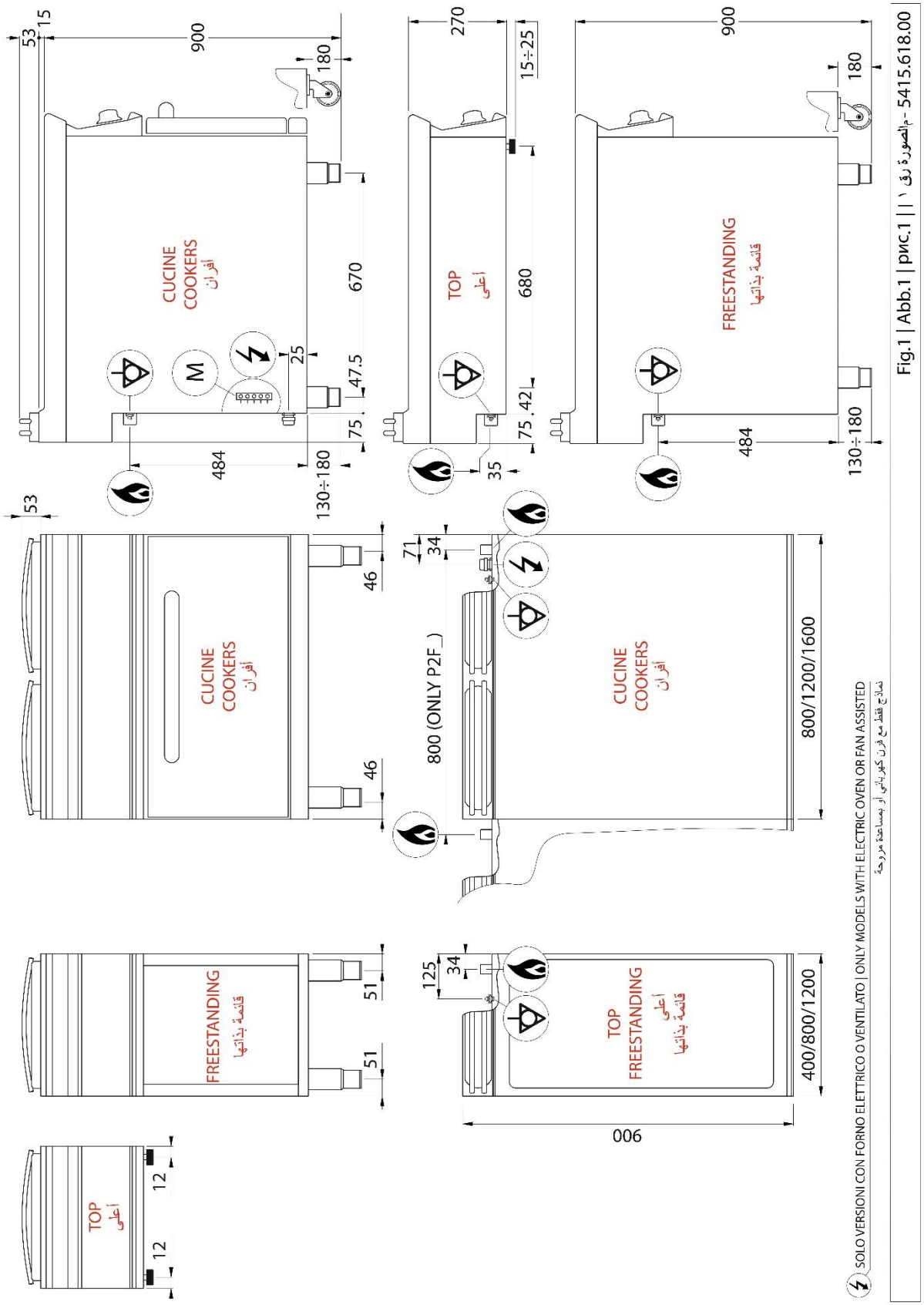


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | الصورة رقم ١ - 5415.618.00