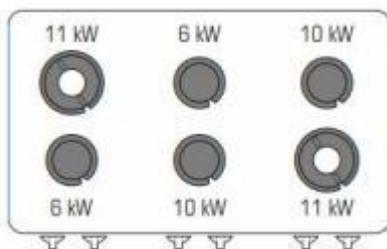


313287

PFH12SGG9

CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA



- Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas statico GN 2/1 e vano con porta, larghezza totale 120 cm, versione SUPER.
- Bruciatori in ghisa ad elevata efficienza fissati ermeticamente al piano e spartifiamma in ottone ad alta durabilità monocorona da 6kW e 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.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	61 kW	POTENZA A GAS	61 kW
POTENZA DEL FORNO	7 kW	POTENZA DEI FUOCHI APERTI	6X2 + 10X2 + 11X2 n°- kW
POTENZA DEL PIANO COTTURA	54 kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4xGN2/1
CONSUMO DI GAS NATURALE	6,46 m³/h	CONSUMO GPL	4.81 kg/h
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57,5x65x30 cm	DIMENSIONE DEL FORNO	GN2/1
DIMENSIONI DEL VANO	33x76,1x39,5 cm	GUIDE	n° 4
NUMERO DI BRUCIATORI	n° 6	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 (Y)	-75 mm	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	3/4"G EN10226-1
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	484 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	1166 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-75 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	133 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	133/195 mm	LARGHEZZA	120 cm
PROFONDITÀ	90 cm	ALTEZZA	90 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	124 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	99 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	116,0 cm	PESO NETTO	190 kg
PESO LORDO	215 kg	VOLUME	1,42 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	7320.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	18300.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	10736.0 g/h

ACCESSORI

220590	GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)
319011	TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=120CM
319067	SPARTIFIAMMA ERMETICO CON BORDINO (10KW)
319068	SPARTIFIAMMA ERMETICO CON BORDINO (5 -6 - 7 KW)
399516	COLONNINA ACQUA ORIENTABILE
399538	RIDUTTORE POSAPENTOLE
399573	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM
619012	TEGLIA GN2/1 INOX

