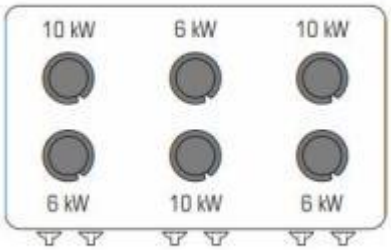
TECNO90

313293 PFXH12GGE9

CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO FULLSIZE E GRILL ELETTRICO CON 1 GRIGLIA



• Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas statico FULL-SIZE H40 92,5x63x40 cm con GRILL ELETTRICO, larghezza totale 120cm.

• Bruciatori in ghisa ad elevata efficienza fissati ermeticamente al piano e spartifiamma in ottone ad alta durabilità monocorona da 6kW e 10kW.

• 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 A GAS STATICO FULL-SIZE H40 92,5x63x40 CM CON GRILL ELETTRICO.

>> Porta forno in acciaio inossidabile AISI 304.

>> Camera di cottura in acciaio inox con 2 fondi rimovibili in acciaio decappato spessore 3 mm.

>> Guarnizione di lunga durata in maglia d'acciaio e fibra di vetro resistente alle alte temperature.

>> Bruciatore tubolare in acciaio cromato.

>> Dotato di rubinetto termostatico, regolazione 0-150-290°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.

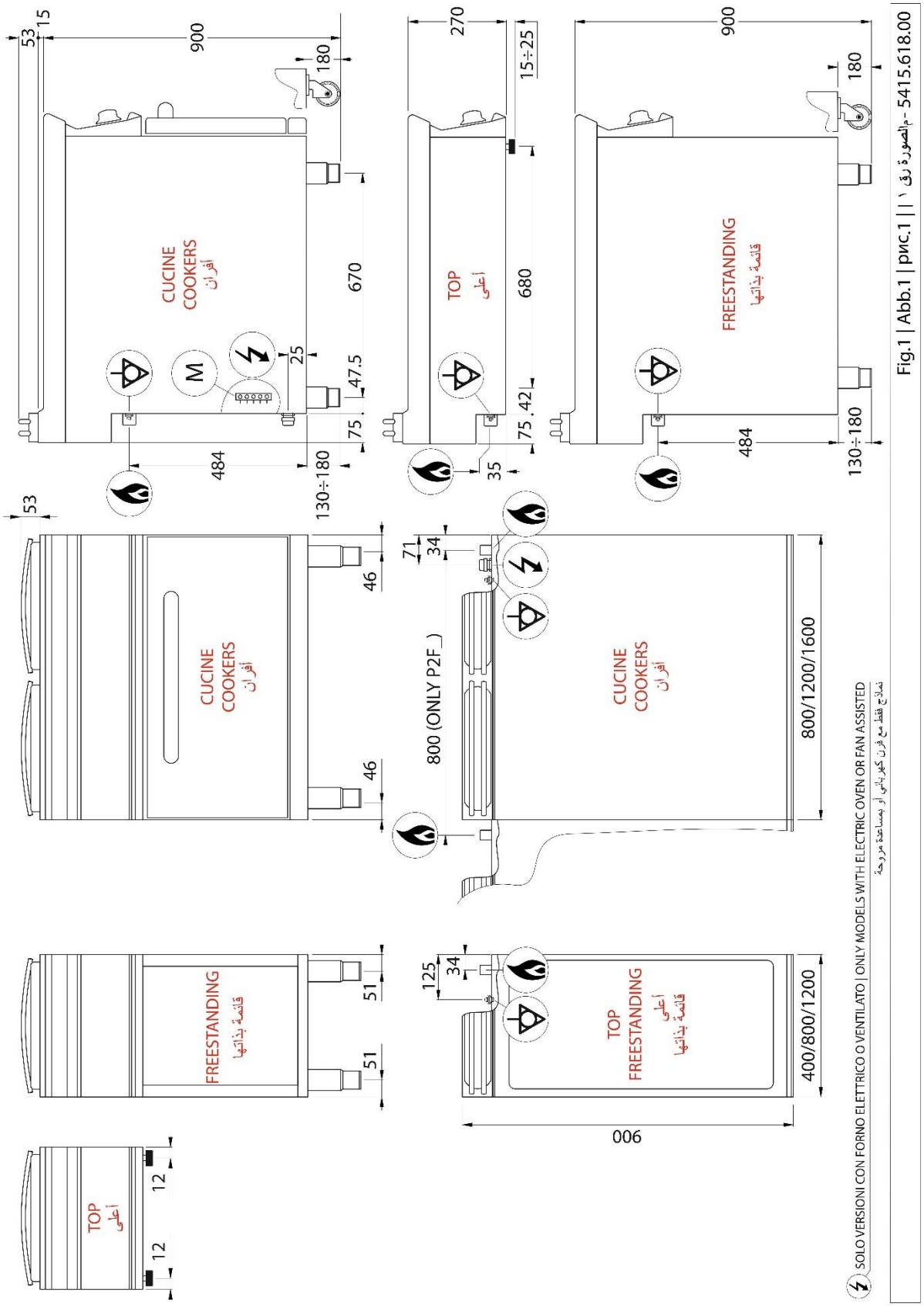
TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	55 + 3 kW	POTENZA A GAS	55 kW
POTENZA ELETTRICA	3 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	230 ~ V	POTENZA DEL FORNO	7 + 3(grill) kW
POTENZA DEI FUOCHI APERTI	6X3 + 10X3 n°- kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	48 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4x(883x603)	CONSUMO DI GAS NATURALE	5,82 m^3/h
CONSUMO GPL	4.33 kg/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	92,5x63x40 cm
DIMENSIONE DEL FORNO	Full size h 40 cm	DIMENSIONI DEL VANO	33x76,1x39,5 cm
GUIDE	n° 4	PASSO TEGLIE	6 cm
RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	150÷290 °C	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 1,5 n° - mm^2
SUPPORTI PENTOLA	Ghisa smaltata RAAF	TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F
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	126 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	100,0 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	116,0 cm	PESO NETTO	210,0000 kg
PESO LORDO	229 kg	VOLUME	01,4600 m^3
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	6600.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	16500.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	9680.0 g/h

ACCESSORI

220595 GRIGLIA FORNO EXTRA FULL-SIZE (88X62CM)
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
619013 TEGLIA INOX PER FULL SIZE

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE