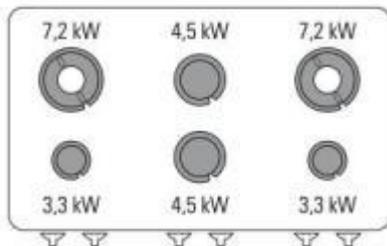


613009

PFX105GGE7

**Cuisinière à gaz 6 foyers sur four à gaz statique full-size (cm92,5x63x40) et grill électrique avec 1 grille**



- Fourneau à gaz 6 feux sur four à gaz statique FULL-SIZE H40 92,5x63x40 cm avec GRILL ÉLECTRIQUE.
- Plan de travail embouti avec angles arrondis pour éviter les débordements et pour une hygiène maximale et un nettoyage facile, réalisé en acier inox AISI 304 avec finition Scotch Brite.
- Brûleurs et diffuseur de flamme à haut rendement, en fonte mono couronne de 3,3 et 4,5 kW et double couronne de 7,2 kW.
- 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.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195 mm.

>> FOUR À GAZ STATIQUE FULL-SIZE H40 92,5x63x40 CM AVEC GRILL ÉLECTRIQUE.

>> Porte du four et chambre de cuisson en acier inoxydable.

>> Joint de longue durée en maille d'acier et fibre de verre résistante aux hautes températures.

>> Chambre de cuisson avec 2 fonds amovibles en acier décapé de 3 mm d'épaisseur.

>> Brûleur tubulaire en acier chromé.

>> Équipé d'un robinet thermostatique, réglage 0-150-290 °C.

>> Allumage de la flamme pilote avec thermocouple par dispositif piézoélectrique.

>> Guides latéraux en acier inox amovibles.

>> 1 grille fournie.

- Panneau de contrôle, côtés et fond en acier inox.
- Système de couplage de modules avec joints extérieurs latéraux.
- 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 de l'appareil suit les souhaits du client en termes d'injecteurs installés, même pendant la phase d'essai. La configuration standard est gaz naturel G20. De plus, des injecteurs de rechange sont fournis si une conversion sur site sera nécessaire.

## DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	37 + 3 kW	PUISSANCE À GAZ	37 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	3 kW	FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 ~ V	PUISSANCE DU FOUR	7 + 3(grill) kW
PUISSANCES DES FEUX OUVERTS	2x7,2+2x3,3+2x4,5 n° - kW	PUISSANCE DU PLAN DE CUISSON	30 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 4x(883x603)	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	3,91 m³/h
CONSOMMATION DE GAZ GPL	2.92 kg/h	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	92,5x63x40 cm
DIMENSIONS DU FOUR	Full size h 40 cm	GUIDES	n° 4
NOMBRE DE BRÛLEURS	n° 6	INTERVALLE DES PLATS	6 cm
PLAGE DE TEMPÉRATURE DU FOUR	150÷290 °C	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	3 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-0085BO0091
DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1	DEGRÉ IPX	4
LARGEUR	105 cm	PROFONDEUR	70 cm
HAUTEUR	85 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	111 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	81 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	115 cm
POIDS NET	126 kg	POIDS BRUT	159 kg
VOLUME	1,03 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	4440.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	11100.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	6512.0 g/h		

## ACCESSOIRES

120655	RÉDUCTEUR POSE-CASSEROLLES
220585	ÉLÉMENT D'UNION
220595	GRILLE FOUR EXTRA FULL-SIZE (88X62CM)
619013	TEGLIA INOX PER FULL SIZE

## DIAGRAMMES D'INSTALLATION

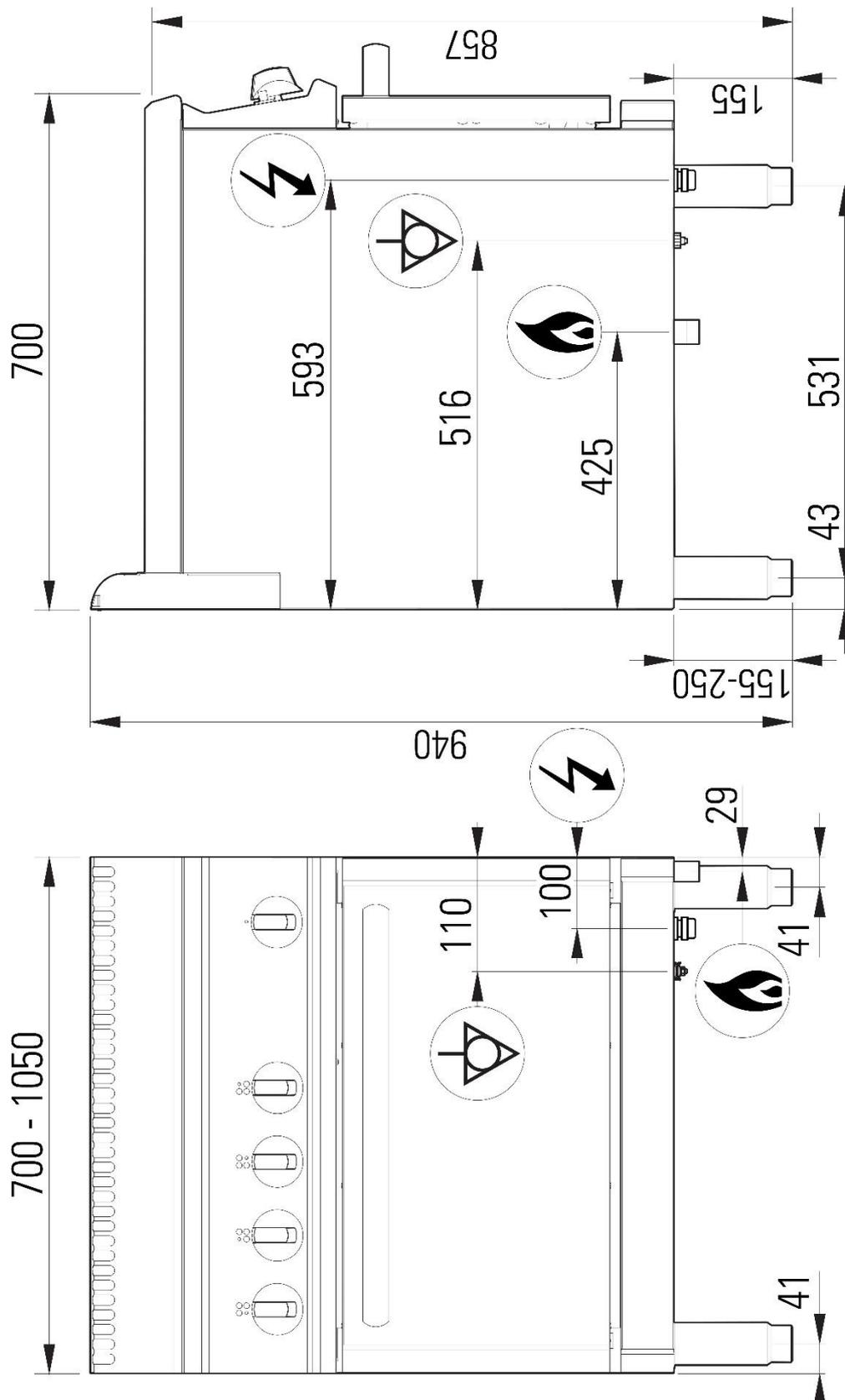


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.617.00