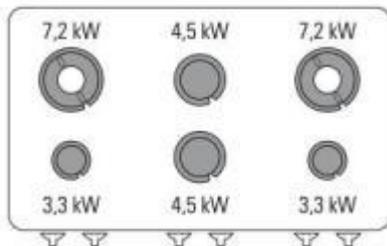


613014

PF105GG7

**CUCINA GAS 6 FUOCHI CON FORNO GAS STATICO GN2/1 E 1 GRIGLIA**



- Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas statico GN 2/1 da 70 cm e vano con porta da 35 cm.
- Piano di lavoro stampato con angoli arrotondati per evitare traboccamenti e per la massima igiene e facilità di pulizia realizzato in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite.
- Bruciatori e spartifiamma ad alto rendimento in ghisa mono corona da 3,3 e 4,5 kW e doppia corona da 7,2 kW.
- 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.
- Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195 mm.

>> FORNO GAS STATICO GN 2/1

>> Porta forno e camera di cottura in acciaio inossidabile.

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

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

>> Riscaldamento tramite bruciatore tubolare con diffusore in acciaio di 4 mm di spessore.

>> Accensione della fiamma pilota con termocoppia tramite piezoelettrico.

>> Guide laterali in acciaio inox rimovibili.

>> 1 griglia in dotazione.

- Cruscotto, fianchi e schiena in acciaio inox.
- Sistema di accoppiamento moduli con giunti esterni laterali.
- 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	37 kW	POTENZA A GAS	37 kW
POTENZA DEL FORNO	7 kW	POTENZA DEI FUOCHI APERTI	2x7,2+2x3,3+2x4,5 n°- kW
POTENZA DEL PIANO COTTURA	30 kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4xGN2/1
CONSUMO DI GAS NATURALE	3,91 m³/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57,5x65x30 cm
DIMENSIONE DEL FORNO	GN2/1	DIMENSIONI DEL VANO	34,5x57x40 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-0085BO0091	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	0 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	1021 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-425 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	155 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	155/250 mm	GRADO IPX	4
LARGHEZZA	105 cm	PROFONDITÀ	70 cm
ALTEZZA	85 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	109,0 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	80,0 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	114,0 cm
PESO NETTO	132,0000 kg	PESO LORDO	153,0000 kg
VOLUME	0,9900 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
CONSUMO GPL	2.92 kg/h	EMISSIONE CALORE LATENTE	4440.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	11100.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	6512.0 g/h

## ACCESSORI

120655	RIDUTTORE POSAPENTOLE
220585	ELEMENTO DI UNIONE
220590	GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)
619012	TEGLIA GN2/1 INOX

## SCHEMI DI INSTALLAZIONE

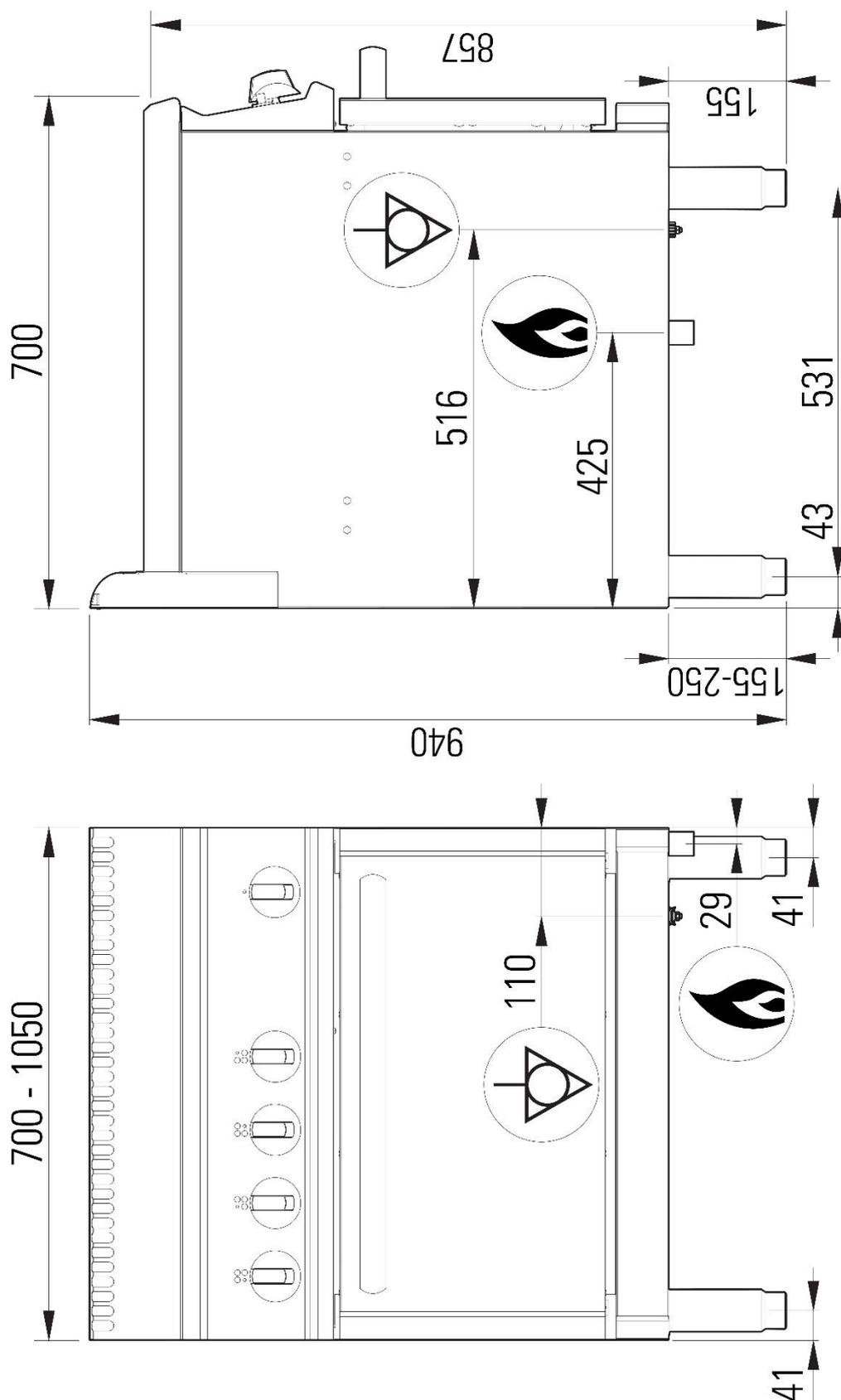


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.616.00