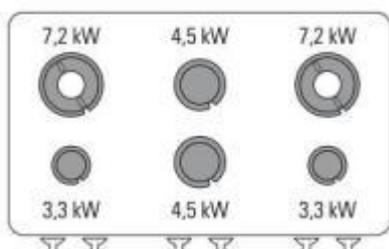


613016

PFX105GG7

CUISINIÈRE À GAZ 6 FOYERS SUR FOUR À GAZ STATIQUE FULL-SIZE (CM92,5X63X30) AVEC 1 GRILLE



- Fourneau à gaz à 6 feux sur FOUR À GAZ STATIQUE FULL SIZE avec dimensions internes 92,5 x 63 x 30 cm.
- 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 avec dimensions internes 92,5 x 63 x 30 cm.

>> 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 à 2 branches.

>> Vanne thermostatique de travail avec température maximale de 300 °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 kW	PUISSANCE DU GAZ	37 kW
PUISSANCE DU FOUR (KW)	7	FEUX DE PUISSANCE APERT (N°- KW)	2x7,2+2x3,3+2x4,5
PUISSANCE PLATE (KW)	30	CAPACITÉ DU PLATEAU (N°)	4x(883x603)
CONSOMMATION DE MÉTHANE (M³/H)	3,91	TAILLE DE LA CHAMBRE (CM)	92,5x63x30
TAILLE DU FOUR	Full size h 30 cm	GUIDES (N°)	4
NOMBRE DE BRÛLEURS (N°)	6	PASS PLATEAU (CM)	6
PLAGE DE TEMPÉRATURE FO (°C)	150÷290	MANIQUES	RAAF fonte émaillée
TYPE DE FOUR	Statique	N° DE CERTIFICAT CE	CE-0085BO0091
DIAMÈTRE DE CONNEXION	1/2"G EN10226-1	GAS_ALTEZZA (MM)	0
GAS_X (MM)	1021	GAS_Y (MM)	-425
ALTEZZA_PIEDINO (MM)	155	REGOLAZIONE_PIEDINO (MM)	155/250
GRADO_IPX	4	LARGEUR	105 cm
PROFONDEUR	70 cm	HAUTEUR	85 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	109,0 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	80,0 cm
HAUTEUR D'EMBALLAGE	114,0 cm	POIDS NET (KG)	137
POIDS BRUT (KG)	158	VOLUME (M³)	0,9900
NOMENCLATURE DES COMBINAISONS	84198180	CONSOMMATION DE GAZ GPL	2.92 kg/h
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-CASSEROLES
220585	ÉLÉMENT D'UNION
220595	GRILLE FOUR EXTRA FULL-SIZE (88X62CM)
619013	TEGLIA INOX PER FULL SIZE

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

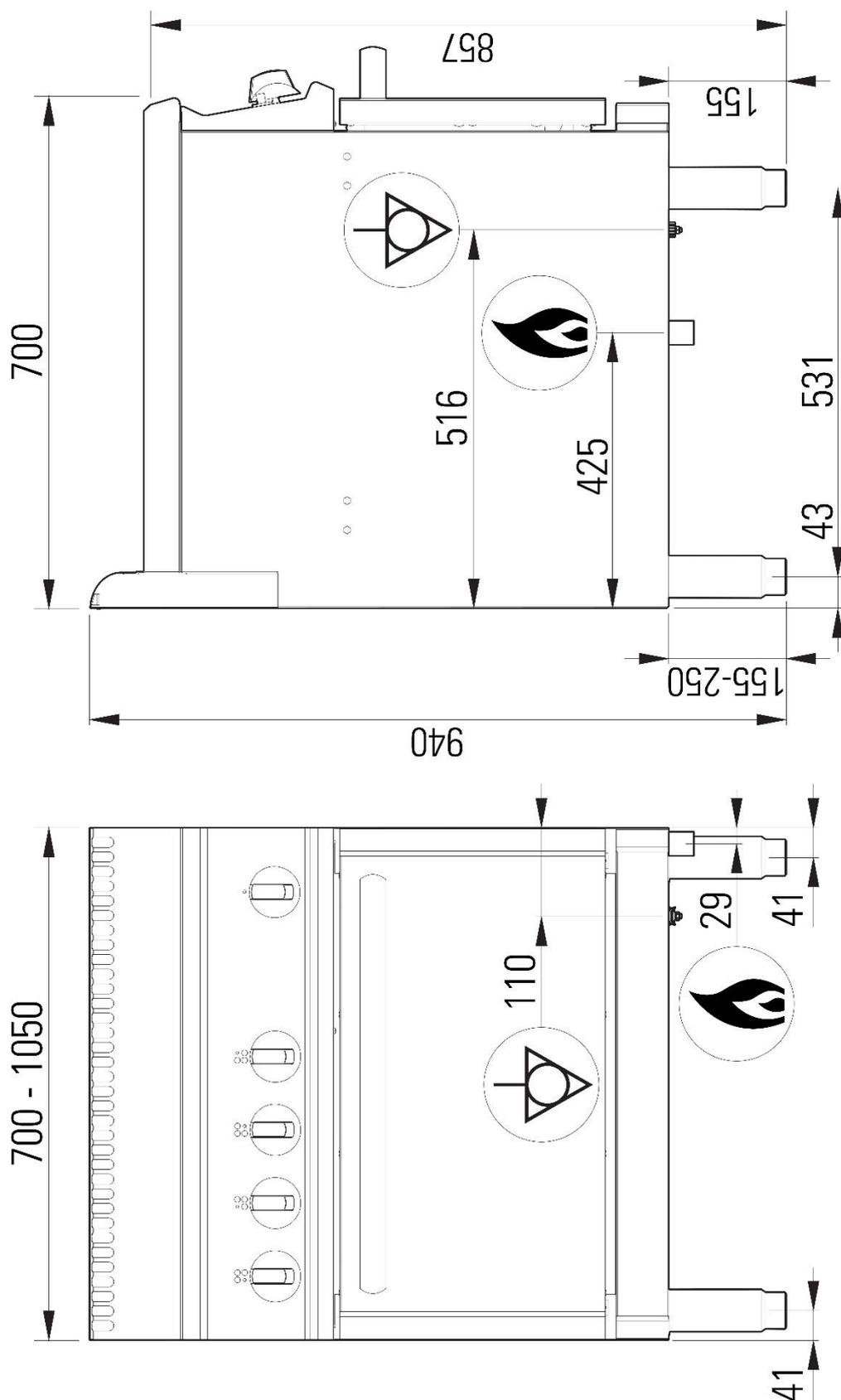


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.616.00