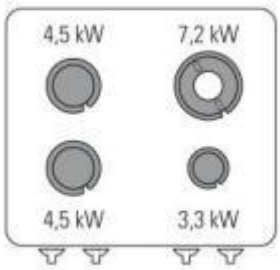
TECNO70

613103 PF70G7

CUCINA GAS 4 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISASU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1GRIGLIA



• Cucina a gas 4 fuochi su forno elettrico statico GN 2/1 da 70 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 ELETTRICO 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.

>> Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori che possono essere attivate insieme o separatamente.

>> Regolazione termostatica 60-270°C.

>> Guide laterali in acciaio inox rimovibili.

• 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.

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

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	19,5 + 5,3 kW	POTENZA A GAS	19,5 kW
POTENZA ELETTRICA	5,3 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	400 3N ~ V	POTENZA DEL FORNO	5,3 kW
POTENZA DEI FUOCHI APERTI	1x7,2+1x3,3+2x4,5 n°- kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	19,5 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4xGN2/1	CONSUMO DI GAS NATURALE	2,06 m^3/h
CONSUMO GPL	1.54 kg/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57,5x65x30 cm
DIMENSIONE DEL FORNO	GN2/1	GUIDE	n° 4
NUMERO DI BRUCIATORI	n° 4	PASSO TEGLIE	6 cm
RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	60÷270 °C	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 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-0085BO0091
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	0 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	600 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	-593 mm	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	0 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	671 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-425 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	155 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	155/250 mm	GRADO IPX	4
LARGHEZZA	70 cm	PROFONDITÀ	70 cm
ALTEZZA	85 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	76,0 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	81 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	114,0 cm
PESO NETTO	92,5 kg	PESO LORDO	108 kg
VOLUME	0,7000 m^3	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
EMISSIONE CALORE LATENTE	2340.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	5850.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	3432.0 g/h		

ACCESSORI

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

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

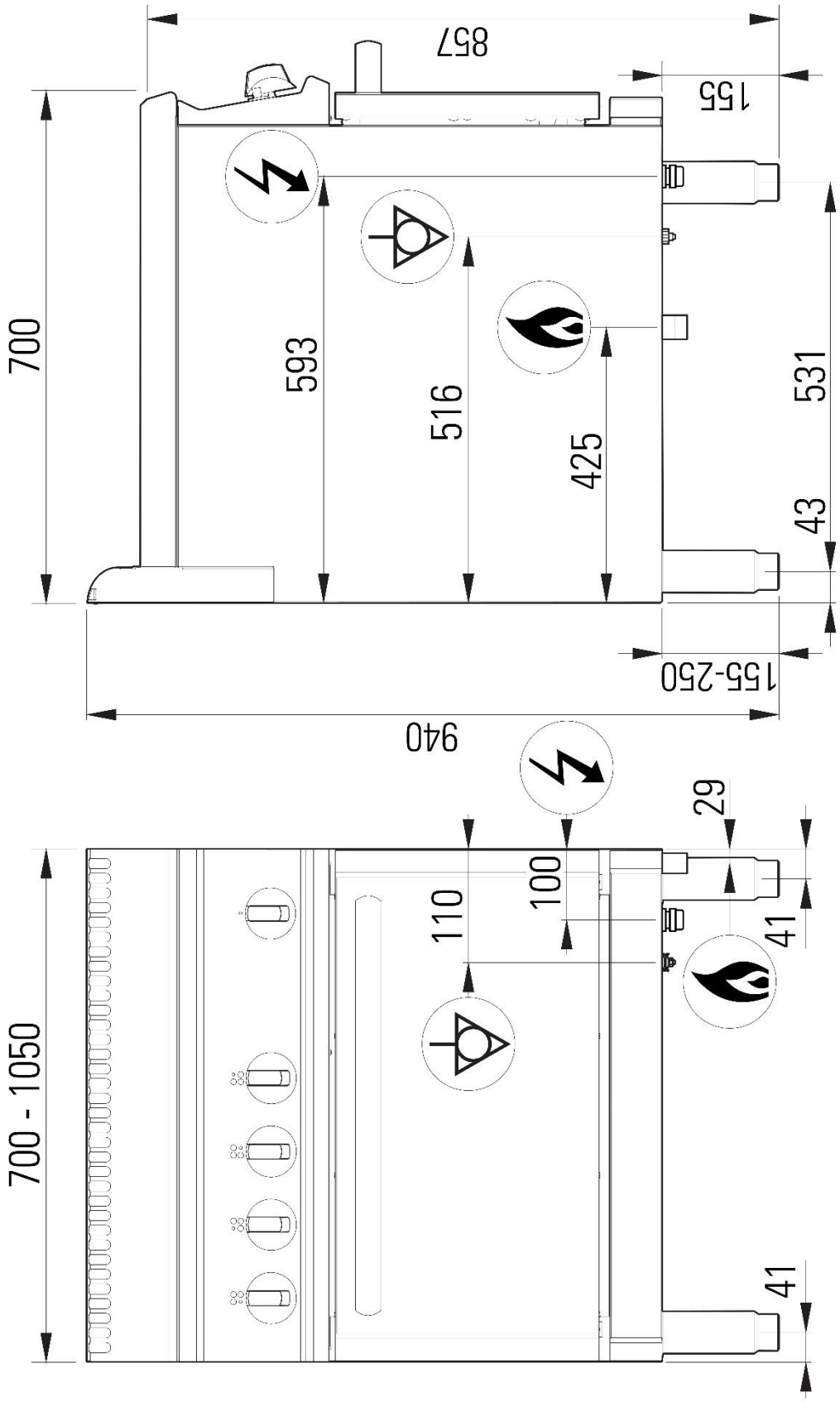


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.617.00