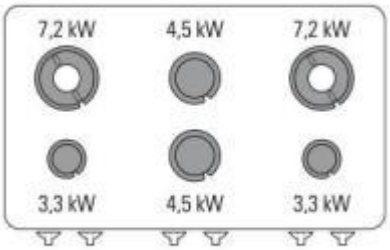
613104 PF105G7

CUCINA GAS 6 FUOCHI CON FORNO ELETTRICOSTATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA



• Cucina a gas 6 fuochi su forno elettrico 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 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	30 + 5,3 kW	POTENZA A GAS	30 kW
POTENZA ELETTRICA	5,3 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	400 3N ~ V	POTENZA DEL FORNO	5,3 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	3,17 m³/h
CONSUMO GPL	2.36 kg/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	60÷270 °C
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 1,5 n° - mm²	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)	950 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)	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	111 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	81 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	116 cm	PESO NETTO	131 kg
PESO LORDO	149 kg	VOLUME	1,04 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	3600.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	9000.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	5280.0 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

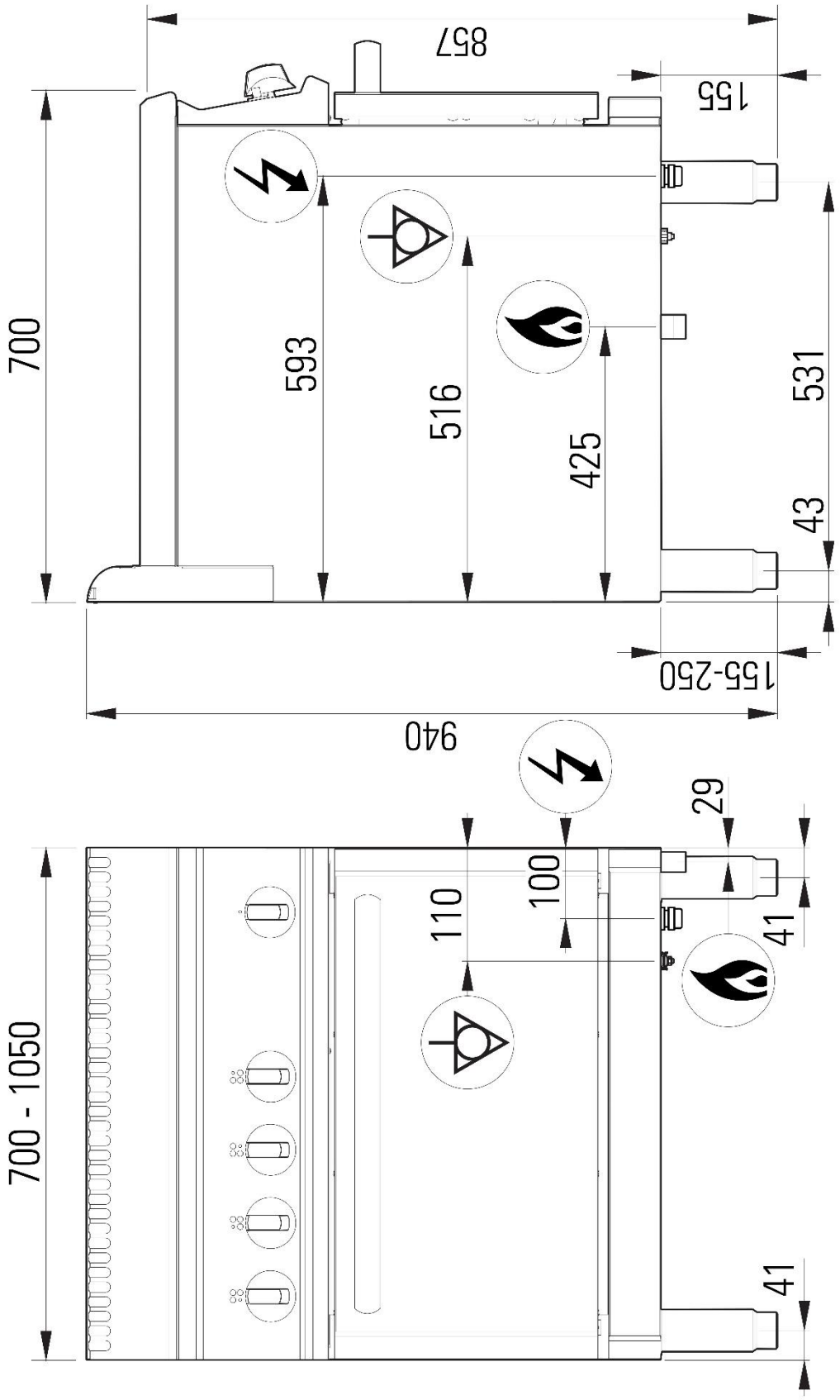


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.617.00