

713161

FTC12FG7

Plaque à snacker à gaz lisse chromée freestanding sur compartiment ouvert

- Plaque à snacker à gaz freestanding sur compartiment ouvert de 120 cm avec plaque de cuisson lisse chromée miroir essentiellement recommandée pour la cuisson de produits délicats.
- La plaque de cuisson encastrée et hermétiquement soudée au plan de travail permet de cuisiner de grandes quantités de différents aliments.
- Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur, inclinée pour favoriser le drainage de graisses et de liquides.
- La plaque anti-adhérente assure un nettoyage facile et rapide, aucune oxydation et aucun transfert des saveurs.
- Chauffage par 3 brûleurs en acier chromé à 2 branches de 7 kW avec 3 zones indépendantes.
- Vanne thermostatique avec plage de température de 150 °C à 300 °C.
- Thermostat de sécurité.
- Grattoir fourni.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195.
- Les plaques à snacker chromées sont conformes au Règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et les objets destinés à venir au contact des produits alimentaires.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- tableau de bord et tiroir en acier inox AISI 304.
- Les équipements sont destinés à la cuisson directe des aliments, leur utilisation pour chauffer des casseroles ou des poêles n'est pas autorisée.
- Allumage par dispositif piézoélectrique avec bouchon de protection contre l'eau.
- Flamme pilote et thermocouple de sécurité.
- Commandes de chauffage et contrôle séparées pour chaque zone.
- Tiroir de récupération des graisses et liquides amovible avec trou de trop-plein.
- Rehausse anti-éclaboussures sur 3 côtés amovibles et bouchon fournis.
- 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 du matériel suit les souhaits du client en termes de injecteurs installées, même pendant la phase de test. La configuration standard est le gaz naturel G20. De plus, des injecteurs des rechange sont fourni si une conversion sur site sera nécessaire.

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	21.6 kW	PUISSANCE À GAZ	21.6 kW
PLAGE DE TEMPÉRATURE	60÷300 °C	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	2,22 m³/h
CONSOMMATION DE GAZ GPL	1.7 kg/h	DIMENSIONS DU COMPARTIMENT	113x57,4x39,5 cm
SURFACE DE CUISSON	113x56 cm	TYPE PLAQUE	Chromée - lisse
ZONES CHAUFFANTES	n° 3	NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0093
DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H)	660 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	1166 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-63 mm
HAUTEUR DU PIED	155 mm	RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm
LARGEUR	120 cm	PROFONDEUR	70 cm
HAUTEUR	90 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	125 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	81 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	113 cm
POIDS NET	137 kg	POIDS BRUT	146 kg
VOLUME	1,13 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	8640.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	7560.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	12700.8 g/h		

ACCESSOIRES

120595	GRATTOIR POUR NETTOYAGE PLAQUE À SNACKER
120597	GRATTOIR - KIT LAME DE RECHANGE (10 PCS)
719040	PROTECTION THERMIQUE LATÉRALE
799506	PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE L=70CM

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

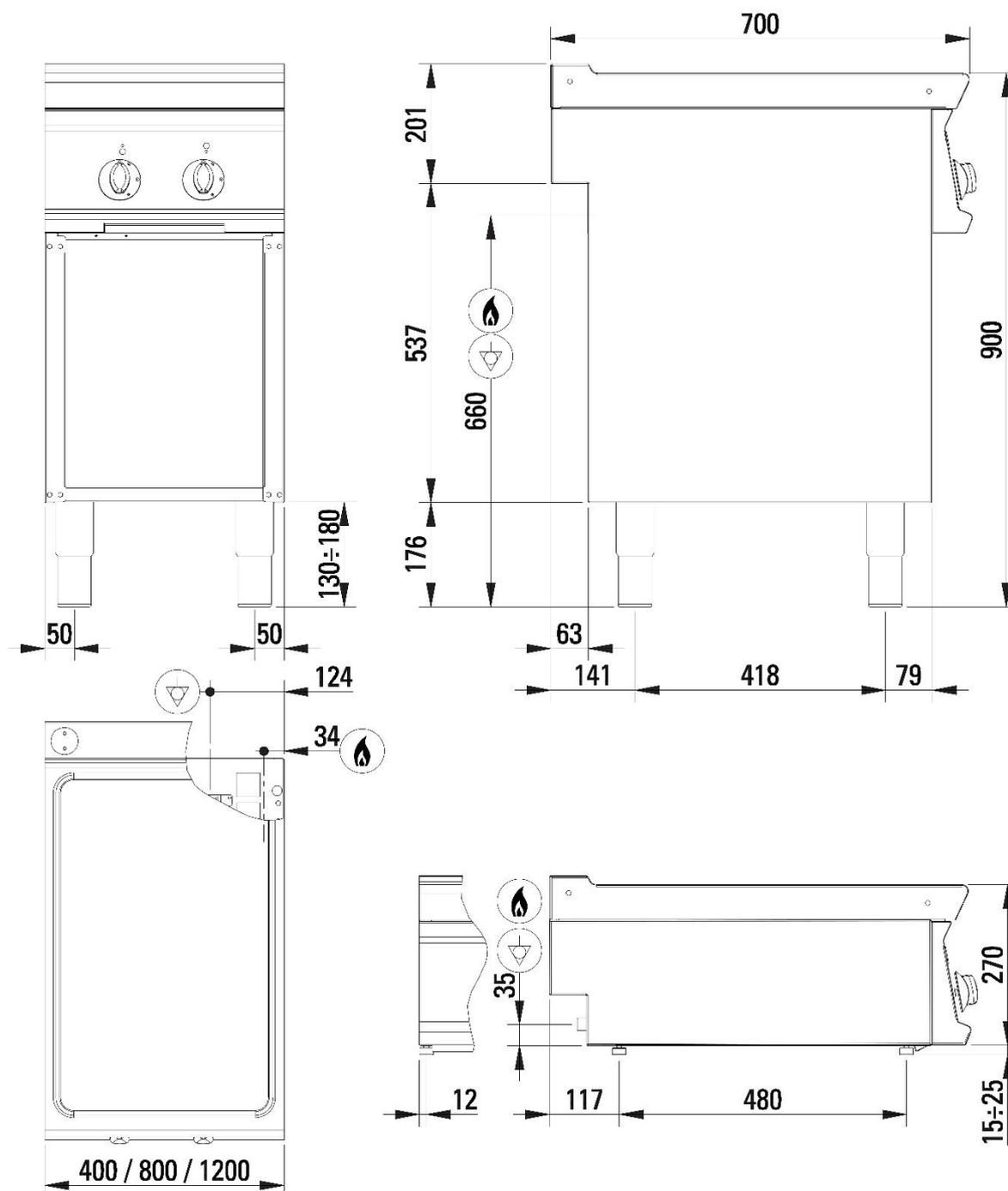


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.649.00