

713174

FTR8G7

Plaque à snacker à gaz 1/3 rainurée top



- Plaque à snacker à gaz version top de 80 cm avec plaque de cuisson 2/3 lisse et 1/3 nervurée en acier.
- Plan de travail embouti auquel est hermétiquement soudée la plaque de cuisson encastrée aux coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile.
- Plaque de cuisson de 12 mm d'épaisseur, inclinée pour favoriser le drainage de graisses et de liquides.
- Chauffage par 2 brûleurs en acier chromé à 2 branches de 7 kW avec 2 zones indépendantes.
- Robinet à gaz à clapet avec température maximale de 390 °C.
- Pieds en plastique caoutchouté réglables en hauteur 15-25 mm.
- 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	14 kW	PUISSANCE À GAZ	14 kW
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	1,48 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	1.1 kg/h
SURFACE DE CUISSON	74,8x56,4 cm	TYPE PLAQUE	1/3 nervurée et 2/3 lisse
ZONES CHAUFFANTES	n° 2	NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0093
DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H)	35 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	766 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-63 mm
HAUTEUR DU PIED	15 mm	RÉGLAGE DU PIED	15/25 mm
LARGEUR	80 cm	PROFONDEUR	70 cm
HAUTEUR	28 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	87,0 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	81,0 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	54 cm
POIDS NET	80,2000 kg	POIDS BRUT	87,4 kg
VOLUME	0,3900 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	5600.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	4900.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	8232.0 g/h		

ACCESSOIRES

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

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

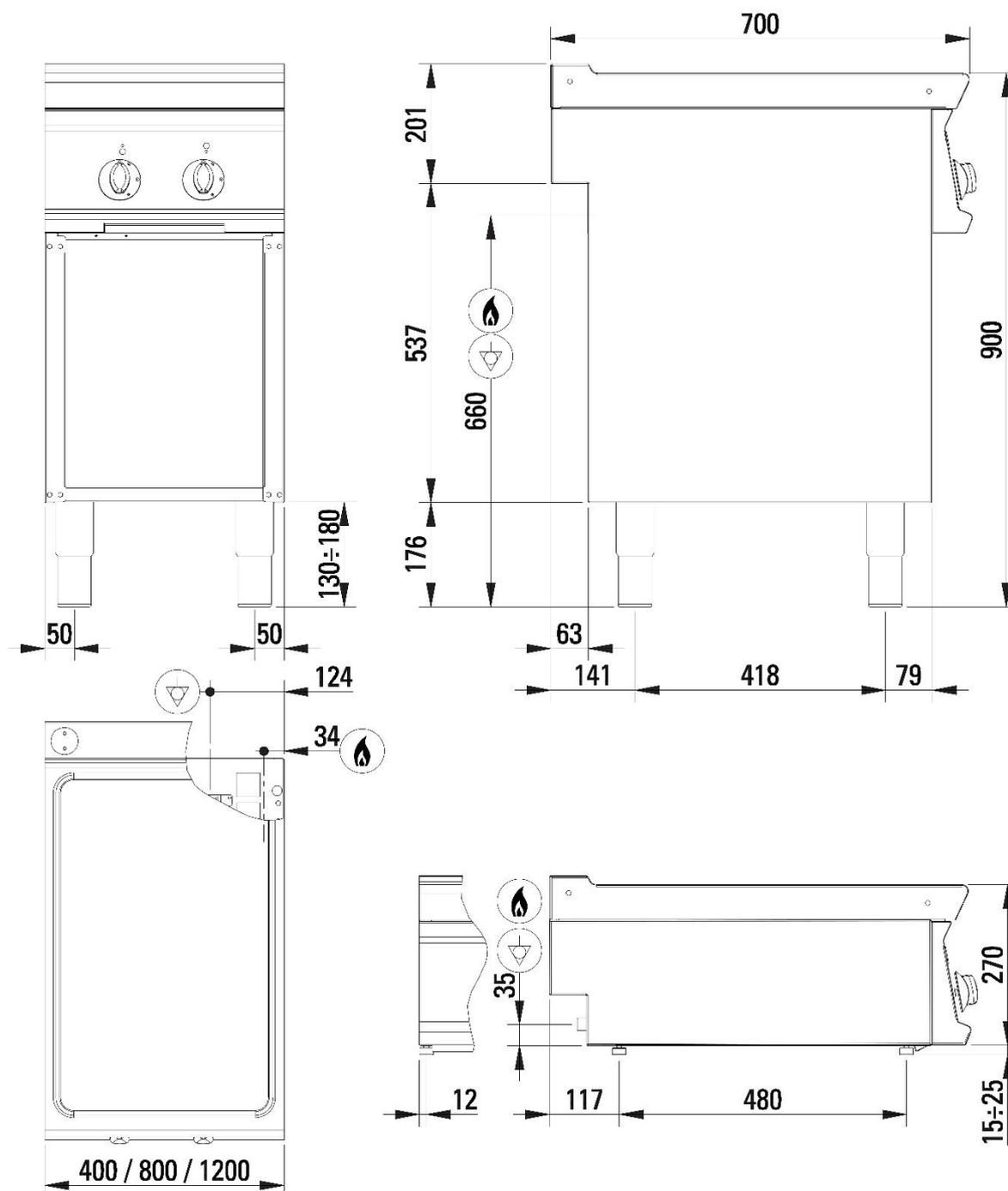


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.649.00