

713179

FTC4FG7

Plaque à snacker à gaz lisse chromée freestanding sur compartiment ouvert

- Plaque à snacker à gaz freestanding sur compartiment ouvert de 40 cm avec plaque de cuisson lisse chromée miroir essentiellement recommandée pour la cuisson de produits délicats.
- 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.
- La plaque de cuisson anti-adhérente assure un nettoyage facile et rapide, aucune oxydation et aucun transfert des saveurs
- Chauffage par 1 brûleur en acier chromé à 2 branches de 7 kW.
- 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 mm.
- 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 | 7 kW | PUISSANCE À GAZ | 7 kW |
| PLAGE DE TEMPÉRATURE | 60÷300 °C | CONSOMMATION DE GAZ NATUREL | 0,74 m³/h |
| CONSOMMATION DE GAZ GPL | 0.55 kg/h | DIMENSIONS DU COMPARTIMENT | 33x57,4x39,5 cm |
| SURFACE DE CUISSON | 35,3x56,4 cm | TYPE PLAQUE | Chromée - lisse |
| ZONES CHAUFFANTES | n° 1 | 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) | 366 mm | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y) | -63 mm |
| HAUTEUR DU PIED | 155 mm | RÉGLAGE DU PIED | 155/250 mm |
| LARGEUR | 40 cm | PROFONDEUR | 70 cm |
| HAUTEUR | 90 cm | LARGEUR DE L'EMBALLAGE | 82 cm |
| PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE | 47 cm | HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 116 cm |
| POIDS NET | 53,0000 kg | POIDS BRUT | 63 kg |
| VOLUME | 0,43 m³ | NOMENCLATURE COMBINÉE | 84198180 |
| ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE | 2800.0 W | ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE | 2450.0 W |
| ÉMISSION D'HUMIDITÉ | 4116.0 g/h | | |

ACCESSOIRES

| | |
|--------|--|
| 120595 | GRATTOIR POUR NETTOYAGE PLAQUE À SNACKER |
| 120597 | GRATTOIR - KIT LAME DE RECHANGE (10 PCS) |
| 319002 | PORTE DROITE/GAUCHE INOX POUR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90 |
| 719004 | PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE TECNO74 POUR ÉLÉMENTS FREESTANDING L=40 CM |
| 799503 | PANNEAU DE COMPENSATION LATÉRAL POUR MODULE FREESTANDING |
| 799506 | PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE L=70CM |

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.649.00