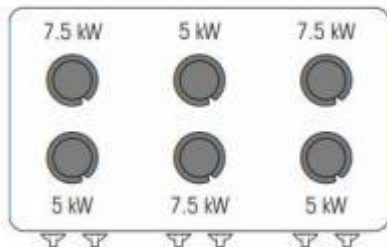


713210

PFH12GG7

CUISINIÈRE HERMÉTIQUE À GAZ 6 FOYERS AVEC GRILLES EN FONTE SUR FOUR STATIQUE GN2/1 AVEC 1 GRILLE



- Fourneau à gaz 6 feux vifs sur four à gaz statique GN 2/1 de 80 cm et armoire avec porte de 40 cm.
- Brûleurs hermétiques à haut rendement, base en fonte et diffuseur de flamme en laiton puissance 5 kW et 7,5 kW
- Plan de travail embouti avec coins arrondis pour éviter les débordements et pour une hygiène maximale et un nettoyage facile.
- Allumage du brûleur principal à travers une flamme pilote système anti-arrêt dotée d'un thermocouple de sécurité.
- Robinet à gaz à clapet.
- Prédiposition pour installation colonne d'eau.
- Grille pose-casserole en fonte émaillée résistante aux acides, aux alcalis et aux flammes.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195 mm.

>> FOUR À GAZ STATIQUE GN 2/1

>> Porte du four en acier inoxydable AISI 304.

>> Chambre de cuisson en acier inox et joint de longue durée en maille d'acier et fibre de verre résistante aux hautes températures.

>> Doté d'un robinet thermostatique, réglage 150-290 °C.

>> Allumage de la flamme pilote avec thermocouple par dispositif piézoélectrique.

>> Guides latéraux en acier inox amovibles.

>> 1 grille fournie.

- 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.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau de 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 de rechange sont fournis si une conversion sur site sera nécessaire.

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	44,5 kW	PUISSANCE À GAZ	44,5 kW
PUISSANCE DU FOUR	7 kW	PUISSANCES DES FEUX OUVERTS	3x5 + 3x7,5 n°- kW
PUISSANCE DU PLAN DE CUISSON	37,5 kW	CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 4xGN2/1
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	4,70 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	3.51 kg/h
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	57,5x65x30 cm	DIMENSIONS DU FOUR	GN2/1
DIMENSIONS DU COMPARTIMENT	33x57,4x39,5 cm	GUIDES	n° 4
NOMBRE DE BRÛLEURS	n° 6	INTERVALLE DES PLATS	6 cm
PLAGE DE TEMPÉRATURE DU FOUR	150÷290 °C	SUPPORT CASSEOLE	RAAF fonte émaillée
TYPE FOUR	Statique	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	-580 mm
DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	3/4"G EN10226-1	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H)	0 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	1166 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-412 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	123 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	80 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	113 cm
POIDS NET	142,1000 kg	POIDS BRUT	168 kg
VOLUME	1,11 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	5340.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	13350.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	7832.0 g/h		

ACCESSOIRES

319068 SPARTIFIAMMA PICCOLO ERMETICO 5-6-7KW

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

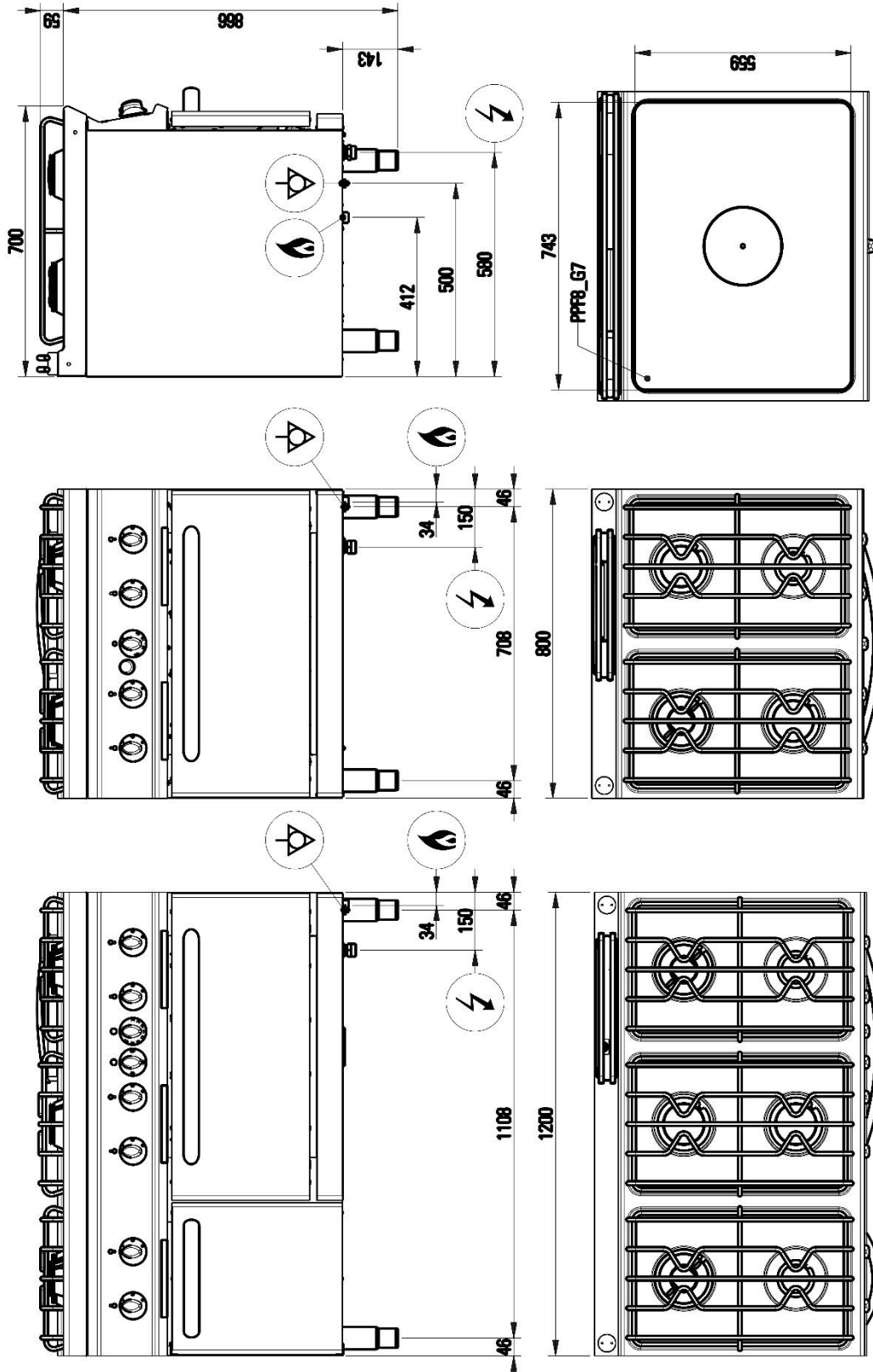


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415.647.00