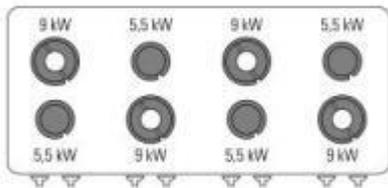


313037

P2FG16GG9

**Cuisinière à gaz 8 foyers avec 2 fours à gaz statiques GN2/1 avec 2 grilles**



- Fourneau à gaz 8 foyers sur 2 fours à gaz statique GN 2/1.
- Brûleur et diffuseur de flamme à haut rendement, en fonte mono couronne de 5,5 kW et double couronne de 9,0 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 dotée d'un thermocouple de sécurité.
- Robinet à gaz à clapet.
- Grille pose-casserole en fonte émaillée résistante aux acides, aux alcalis et aux flammes.
- Prédiposition pour installation colonne d'eau.
- 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 d'une épaisseur 2mm et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.

• Bandeau de commandes 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	72 kW	PUISSANCE À GAZ	72 kW
PUISSANCE DU FOUR	2x7 kW	PUISSANCES DES FEUX OUVERTS	4x5,5 + 4x9 n°- kW
PUISSANCE DU PLAN DE CUISSON	58 kW	CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 4xGN2/1
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	7,61 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	5.67 kg/h
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	57,5x65x30 cm	DIMENSIONS DU FOUR	GN2/1
GUIDES	n° 4 + 4	NOMBRE DE BRÛLEURS	n° 8
INTERVALLE DES PLATS	6 cm	PLAGE DE TEMPÉRATURE DU FOUR	150÷290 °C
SUPPORT CASSEROLE	RAAF fonte émaillée	TYPE FOUR	Statique
NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BQ0326	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)	25 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	1529 mm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	-75 mm
DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	3/4"G EN10226-1	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H)	484 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	1566 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-75 mm
HAUTEUR DU PIED	133 mm	RÉGLAGE DU PIED	133/195 mm
LARGEUR	160 cm	PROFONDEUR	90 cm
HAUTEUR	90 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	164,0 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	100,0 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	115,0 cm
POIDS NET	278 kg	POIDS BRUT	308 kg
VOLUME	1,88 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180

## ACCESSOIRES

220590	GRILLE EXTRA FOUR GN2/1 (53X63CM)
319010	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=80CM
399538	RÉDUCTEUR POSE-CASSEROLES
399573	PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE POUR BASE ET TOP L=90CM
619012	TEGLIA GN2/1 INOX

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



Fig.1 | Abb.1 | рис.1 || الصورة رقم ١ - 5415.618.00

⚡ SOLO VERSIONI CON FORNO ELETTRICO O VENTILATO | ONLY MODELS WITH ELECTRIC OVEN OR FAN ASSISTED  
 نمذاج فقط مع فرن كهربائي أو بمساعدة مروحة