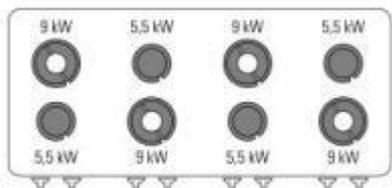


313037

P2FG16GG9

CUCINA GAS 8 FUOCHI CON 2 FORNI STATICI GAS GN2/1 CON 2 GRIGLIE



- Cucina gas 8 fuochi su 2 forni a gas statici GN 2/1.
- Bruciatori e spartifiamma ad alto rendimento in ghisa mono corona da 5,5 kW e doppia corona da 9,0 kW.
- Piano di lavoro stampato in profondità per evitare traboccamenti e con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia.
- Accensione del bruciatore principale tramite fiamma pilota dotata di termocoppia di sicurezza.
- Rubinetto a gas valvolato.
- Griglie posapentole in ghisa smaltate per essere resistenti agli acidi, agli alcali e alla fiamma.
- Predisposizione per installazione colonnina d'acqua.
- Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195 mm.

>> FORNO GAS STATICO GN 2/1

>> Porta forno in acciaio inossidabile AISI 304.

>> Camera di cottura in acciaio inox e guarnizione di lunga durata in maglia d'acciaio e fibra di vetro resistente alle alte temperature.

>> Dotato di rubinetto termostatico, regolazione 150-290°C.

>> Accensione della fiamma pilota con termocoppia tramite piezoelettrico.

>> Guide laterali in acciaio inox rimovibili.

>> 1 griglia in dotazione.

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 2mm e finitura Scotch Brite con sistema di giunzione interno.

- Cruscotto e fianchi in acciaio inox AISI 304.

- Vano tecnico per facilitare l'allacciamento alla rete gas.

- Le apparecchiature a gas sono certificate CE dall'Ente tedesco DVGW e hanno superato i più severi test di sicurezza.

- La fornitura dell'apparecchiatura segue i desideri del cliente in termini di ugelli installati, anche in fase di collaudo. La configurazione standard è gas naturale G20. In aggiunta viene fornita una dotazione di ugelli fosse necessaria la conversione in loco.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	72 kW	POTENZA A GAS	72 kW
POTENZA DEL FORNO	2x7 kW	POTENZA DEI FUOCHI APERTI	4x5,5 + 4x9 n°- kW
POTENZA DEL PIANO COTTURA	58 kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4xGN2/1
CONSUMO DI GAS NATURALE	7,61 m³/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57,5x65x30 cm
DIMENSIONE DEL FORNO	GN2/1	GUIDE	n° 4 + 4
NUMERO DI BRUCIATORI	n° 8	PASSO TEGLIE	6 cm
RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	150÷290 °C	SUPPORTI PENTOLA	Ghisa smaltata RAAF
TIPO FORNO	Statico	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BQ0326
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	25 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	1529 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	-75 mm	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	3/4"G EN10226-1
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	484 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	1566 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-75 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	133 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	133/195 mm	LARGHEZZA	160 cm
PROFONDITÀ	90 cm	ALTEZZA	90 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	164,0 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	100,0 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	115,0 cm	PESO NETTO	278 kg
PESO LORDO	308 kg	VOLUME	1,88 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	CONSUMO GPL	5.67 kg/h

ACCESSORI

220590	GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)
319010	TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM
399538	RIDUTTORE POSAPENTOLE
399573	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM
619012	TEGLIA GN2/1 INOX

