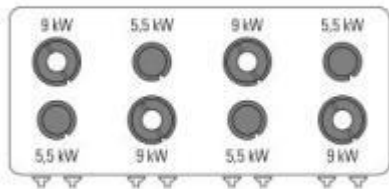


313037

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 |

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

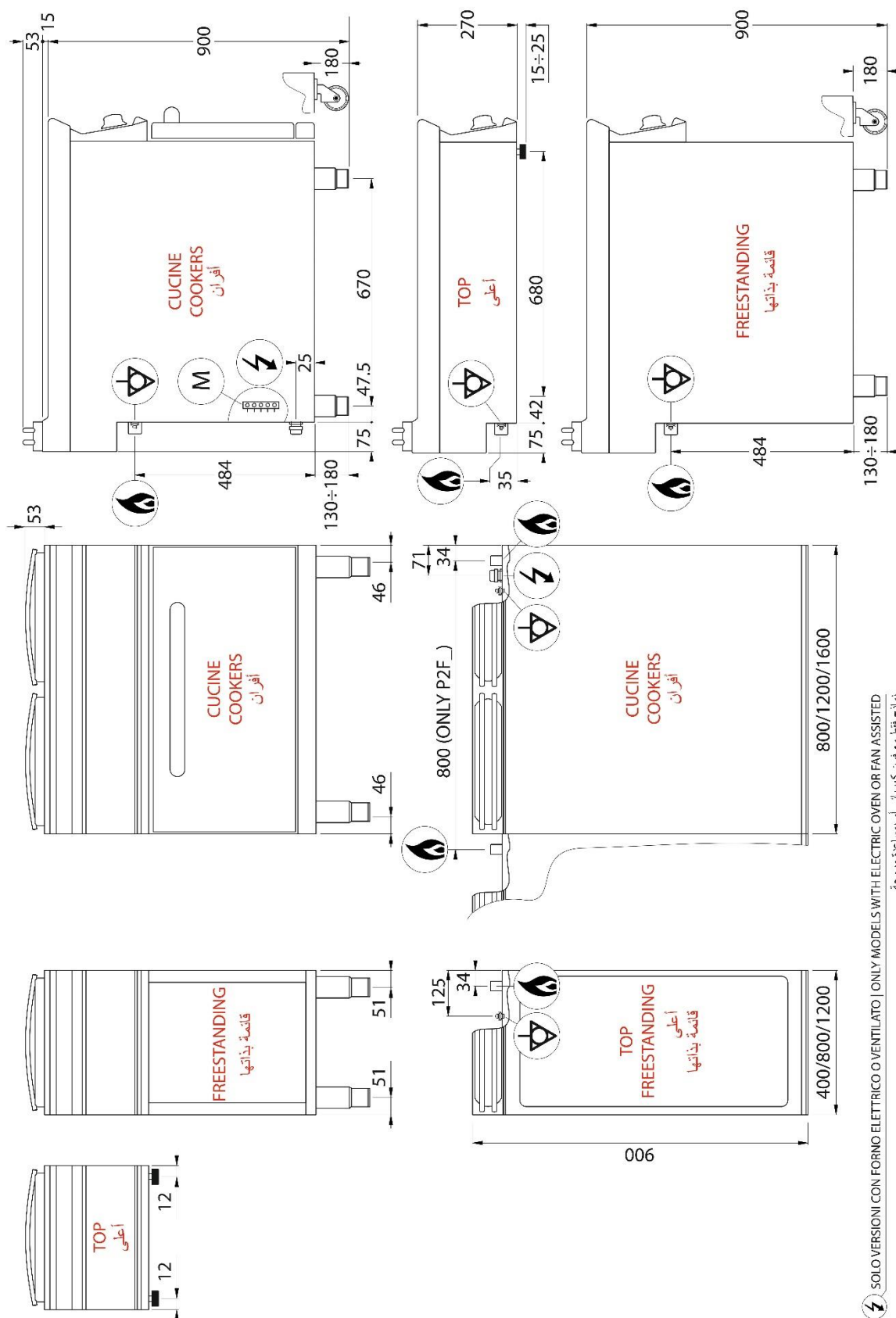


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 || الصورة رقم ١ - 5415.618.00

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