

313228

FTC12FG9

Plaque à snacker à gaz lisse chromée freestanding sur compartiment ouvert



- Plaque à snacker à gaz freestanding sur compartiment ouvert de 120 cm avec plaque de cuisson lisse chromée miroir essentiellement recommandée pour la cuisson de produits délicats.
- La plaque de cuisson encastrée et hermétiquement soudée au plan de travail permet de cuisiner de grandes quantités de différents aliments.
- La plaque anti-adhérente assure un nettoyage facile et rapide, aucune oxydation et aucun transfert des saveurs.
- Chauffage au moyen de 3 brûleurs en acier chromé à 2 branches de 8 kW avec 3 zones indépendantes.
- 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.
- 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 d'une épaisseur 2mm et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- Bandeau de commandes et tiroir en acier inox AISI 304.
- Les équipements 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.
- Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur, inclinée pour favoriser le drainage de graisses et de liquides.
- 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 fournie et bouchon.
- 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 de rechange sont fournis si une conversion sur site sera nécessaire..

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	24 kW	PUISSANCE À GAZ	24 kW
PLAGE DE TEMPÉRATURE	60÷300 °C	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	2,55 m³/h
CONSOMMATION DE GAZ GPL	1.89 kg/h	DIMENSIONS DU COMPARTIMENT	113x57,4x39,5 cm
SURFACE DE CUISSON	113x69 cm	TYPE PLAQUE	Chromée - lisse
ZONES CHAUFFANTES	n° 3	NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0093
DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H)	484 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	1166 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-75 mm
HAUTEUR DU PIED	133 mm	RÉGLAGE DU PIED	133/195 mm
LARGEUR	120 cm	PROFONDEUR	90 cm
HAUTEUR	90 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	126 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	100 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	116 cm
POIDS NET	196 kg	POIDS BRUT	211 kg
VOLUME	1,46 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	9600.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	8400.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	14112.0 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
- 319009 PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=40CM
- 399573 PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE POUR BASE ET TOP L=90CM

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

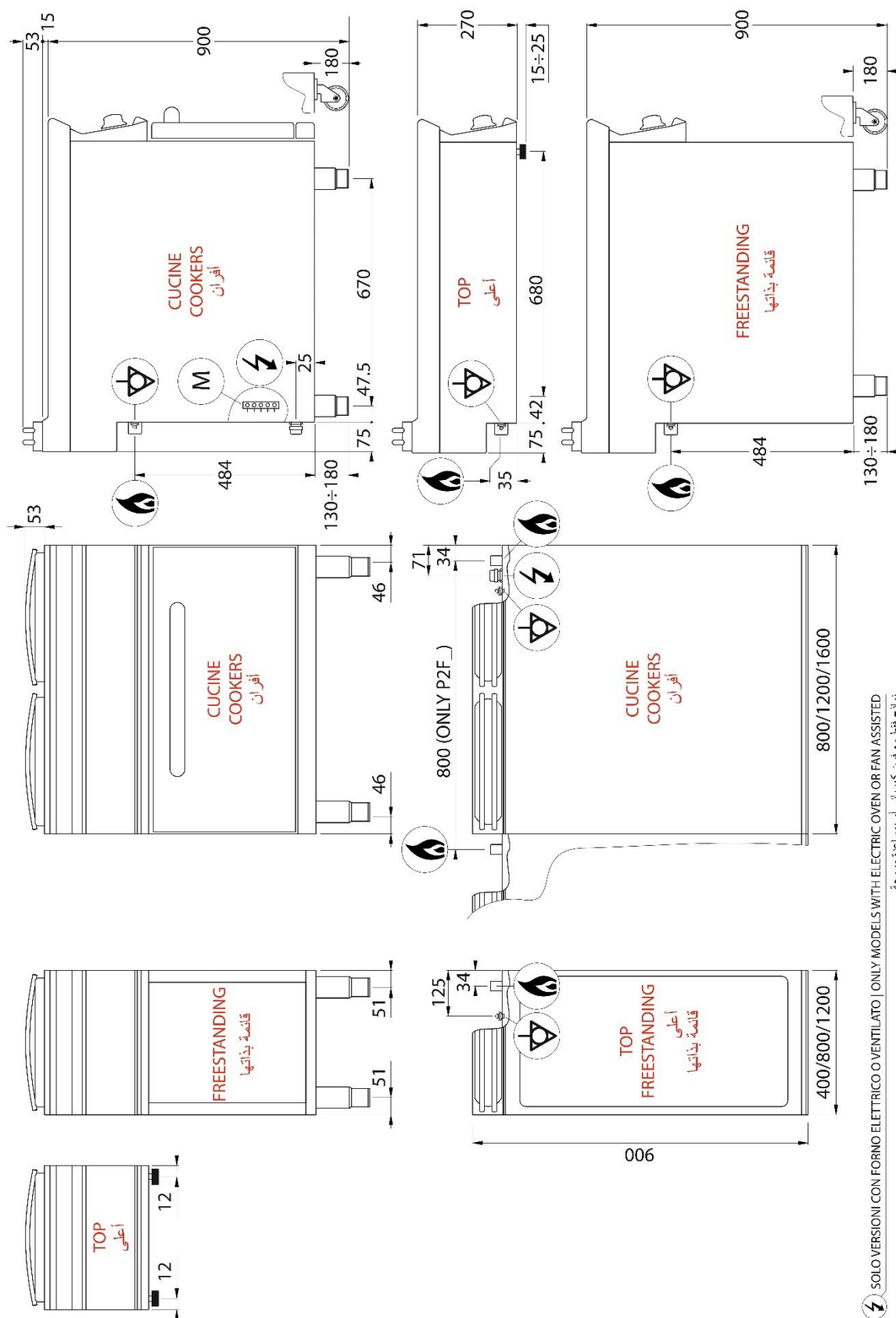


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 || الصورة رقم ١ - 5415.618.00

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