

313251

FTRR8FG9

<DESCRIZIONE>



- 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..
- 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	16 kW	PUISSANCE À GAZ	16 kW
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	1,69 m ³ /h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	1.26 kg/h
DIMENSIONS DU COMPARTIMENT	77x76,1x39,5 cm	SURFACE DE CUISSON	74,9x69,8 cm
TYPE PLAQUE	Nervurée	ZONES CHAUFFANTES	n° 2
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)	766 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-75 mm	HAUTEUR DU PIED	133 mm
RÉGLAGE DU PIED	133/195 mm	LARGEUR	80 cm
PROFONDEUR	90 cm	HAUTEUR	90 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	86,0 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	100,0 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	116,0 cm	POIDS NET	117 kg
POIDS BRUT	139 kg	VOLUME	0,9900 m ³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	6400.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	5600.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	9408.0 g/h

ACCESSOIRES

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



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