

313252

FTC8FG9

GAS-GRILLPLATTE FREISTEHEND GLATT VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU



- Gas-Grillplatte freistehend mit offenem Unterbau 80 cm und glatter, spiegelverchromter Kochfläche, die sich insbesondere zum Garen zarter Lebensmittel eignet.
- Die große, tiefgezogene Kochfläche mit abgerundeten Ecken ist hermetisch mit der tiefgezogenen Arbeitsfläche verschweißt, so dass eine einwandfreie Hygiene und einfache Reinigung garantiert sind.
- Die Antihaft-Kochfläche lässt sich einfach und schnell reinigen, oxidiert nicht und schützt vor Geschmacksübertragung.
- Die Erwärmung erfolgt über 2 zweireihige 8 kW Stabbrenner mit 2 unabhängigen Kochzonen.
- Thermostatventil mit Temperaturbereich von 150°C bis 300°C.
- Sicherheitsthermostat.
- Schaber im Lieferumfang enthalten.
- Nivellierfüße 133/195 aus Edelstahl AISI 304.
- Die verchromten Grillplatten entsprechen der EU-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 von 2mm Stärke mit Scotch Brite-Finish und internem Verbindungssystem.
- Vorderseite und Seitenwände aus Edelstahl AISI 304.
- Geräte, die zum direkten Garen von Speisen bestimmt sind, sowie die Verwendung zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen sind nicht gestattet.
- Die Einschaltung erfolgt über eine Piezozündung mit Wasserschutzkappe.
- Zündflamme und Sicherheitsthermoelement.
- Die 15 mm starke Bratplatte ist geneigt, so dass Fett und Flüssigkeiten besser ablaufen können.
- Kontrollleuchten für eingeschaltete Kochzonen.
- Herausnehmbarer Fett- und Flüssigkeitsauffangbehälter mit Überlaufloch.
- Einschließlich abnehmbarem, dreiseitigem Spritzschutz und Stöpsel.
- Technikfach für einfachere Gasanschlüsse.
- Die Gasgeräte sind vom DVGW CE-zertifiziert und wurden strengsten Sicherheitstests unterzogen.
- Die Lieferung der Geräte folgt den Wünschen des Kunden hinsichtlich der installierten Düsen, auch während der Testphase. Die Standardkonfiguration ist G20-Erdgas. Zusätzlich wird ein Satz Düsen G30-30mb mitgeliefert, falls ein Umbau vor Ort notwendig sein sollte.

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	16 kW	GAS-LEISTUNG	16 kW
TEMPERATURBEREICH	60÷300 °C	VERBRAUCH ERDGAS	1,69 m³/h
ABMESSUNGEN DES FACHS	77x76,1x39,5 cm	KOCHFLÄCHE	74,9x69,8 cm
PLATTENTYP	Verchromt - glatt	KOCHZONEN	n° 2
NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT	CE-0085BO0093	DURCHMESSER GASANSCHLUSS	1/2"G EN10226-1
POSITION GASANSCHLUSS (H)	484 mm	POSITION GASANSCHLUSS (X)	766 mm
POSITION GASANSCHLUSS (Y)	-75 mm	FUSSHÖHE	133 mm
FUSSEINSTELLUNG	133/195 mm	BREITE	80 cm
TIEFE	90 cm	HÖHE	90 cm
BREITE DER VERPACKUNG	86,0 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	100,0 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	116,0 cm	NETTO-GEWICHT	122,0000 kg
BRUTTO-GEWICHT	146,0000 kg	VOLUMEN	1 m³
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180	VERBRAUCH FLÜSSIGGAS	1.26 kg/h
LATENTE WÄRME-ABGABE	6400.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	5600.0 W
DAMPF-ABGABE	9408.0 g/h		

ZUBEHÖRE

120595	REINIGUNGSSCHABER FÜR GRILLPLATTE
120597	REINIGUNGSSCHABER - SET ERSATZKLINGE (10 STCK.)
319002	TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
319010	HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM
399573	1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



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