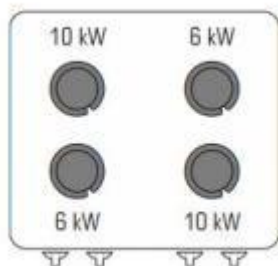


313273

PFH8GG9

GAS-HERD MIT 4 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND STATISCHEM GAS- BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST



- Gas-Herd mit 4 Brennern und statischem Gas-Backofen GN 2/1, 80 cm.
- Gusseiserne Hochleistungsbrenner, die hermetisch mit der Kochfläche verbunden sind und Flammenteiler aus hohes Haltbarkeitsmessing, Einkreisbrenner 6 kW und 10 kW.
- Tiefgezogene Arbeitsplatte zur Vermeidung von Überlaufen und mit abgerundeten Ecken für maximale Hygiene und einfache Reinigung.
- Einschaltung des Hauptbrenners über Zündflamme mit Sicherheits-Thermoelement.
- Ventil-Gashahn.
- Emaillierte gusseiserne Topfräger, die äußerst säure- und alkalibeständig sowie hitzefest sind.
- Vorgerüstet für die Installation eines Wasserhahns.
- Nivellierfüße 133/195 mm aus Edelstahl AISI 304.

>> STATISCHER GAS-BACKOFEN GN 2/1

>> Ofentür aus Edelstahl AISI 304.

>> Garraum aus Edelstahl mit langlebiger, hitzebeständiger Dichtung aus Stahl und Glasfaser.

>> Ausgestattet mit Temperaturregler 150-290°C.

>> Einschaltung der Zündflamme mit Thermoelement über Piezozündung.

>> Herausnehmbare Seitenschielen aus Edelstahl.

>> 1 Backrost im Lieferumfang enthalten.

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 von 2mm Stärke mit Scotch Brite-Finish und internem Verbindungssystem.
- Vorderseite und Seitenwände aus Edelstahl AISI 304.
- 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	39 kW	GAS-LEISTUNG	39 kW
OFENLEISTUNG	7 kW	LEISTUNG DER BRENNER	2X6 + 2X10 n°- kW
LEISTUNG DES KOCHFELDS	32 kW	KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 4xGN2/1
VERBRAUCH ERDGAS	4,13 m³/h	VERBRAUCH FLÜSSIGGAS	3.07 kg/h
ABMESSUNGEN GARRAUM	57,5x65x30 cm	ABMESSUNGEN DES OFENS	GN2/1
SEITENSCHIENEN	n° 4	ANZAHL DER BRENNER	n° 4
BLECHABSTAND	6 cm	TEMPERATURBEREICH OFEN	150÷290 °C
TOPFREGALE	Emailliertes Gusseisen RAAF	OFENTYP	Statisch
NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT	CE-0085BQ0326	POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	-75 mm
DURCHMESSER GASANSCHLUSS	3/4"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	87,0 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	101,0 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	113 cm
NETTO-GEWICHT	127 kg	BRUTTO-GEWICHT	148 kg
VOLUMEN	0,99 m³	KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180
LATENTE WÄRME-ABGABE	4680.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	11700.0 W
DAMPF-ABGABE	6864.0 g/h		

ZUBEHÖRE

220590	ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN2/1 (53X63CM)
319010	HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM
319067	SPARTIFIAMMA ERMETICO 10KW
319068	SPARTIFIAMMA PICCOLO ERMETICO 5-6-7KW
399569	VERSTELLBARER WASSERHAHN FÜR KÜCHEN MIT KAMIN
399573	1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM
619012	TEGLIA GN2/1 INOX

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



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