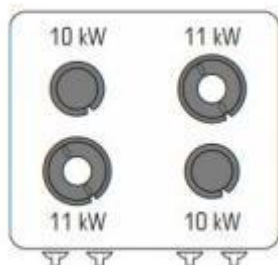


313275

PFH8HPGG9

GAS-HERD MIT 4 HOCHLEISTUNG 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, Version HIGH POWER.
- Gusseiserne Hochleistungsbrenner, die hermetisch mit der Kochfläche verbunden sind und Flammteiler aus hohes Haltbarkeitsmessing, Einkreisbrenner 10 kW und Zweikreisbrenner 11 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	49 kW	GAS-LEISTUNG	49 kW
OFENLEISTUNG	7 kW	LEISTUNG DER BRENNER	10X2 + 11X2 n°- kW
LEISTUNG DES KOCHFELDS	42 kW	KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 4xGN2/1
VERBRAUCH ERDGAS	5,19 m³/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	Emalliertes Gusseisen RAAF
OFENTYP	Statisch	NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT	CE-0085BQ0326
POSITION STROMANSCHLUSS (H)	25 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (X)	729 mm
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	86,0 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	100,0 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	113 cm	NETTO-GEWICHT	137,0000 kg
BRUTTO-GEWICHT	159 kg	VOLUMEN	0,97 m³
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180	VERBRAUCH FLÜSSIGGAS	3.86 kg/h
LATENTE WÄRME-ABGABE	5880.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	14700.0 W
DAMPF-ABGABE	8624.0 g/h		

ZUBEHÖRE

220590	ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN2/1 (53X63CM)
319010	HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM
319067	SPARTIFIAMMA HERMETICO 10KW
399569	VERSTELLBARER WASSERHAHN FÜR KÜCHEN MIT KAMIN
399573	1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLATTEN L=90CM
619012	TEGLIA GN2/1 INOX

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



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