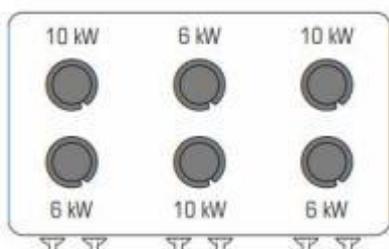


313286

PFH12GG9

CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA



- Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas statico GN 2/1 e vano con porta, larghezza totale 120 cm.
- Bruciatori in ghisa ad elevata efficienza fissati ermeticamente al piano e spartifiamma in ottone ad alta durabilità monocorona da 6kW e 10kW.
- Piano di lavoro stampato in profondità per evitare traboccamenti e con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia.
- Accensione del bruciatore principale tramite fiamma pilota dotata di termocoppia di sicurezza.
- Rubinetto a gas valvolato.
- Griglie posapentole in ghisa smaltate per essere resistenti agli acidi, agli alcali e alla fiamma.
- Predisposizione per installazione colonnina d'acqua.
- Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195 mm.

>> FORNO GAS STATICO GN 2/1

>> Porta forno in acciaio inossidabile AISI 304.

>> Camera di cottura in acciaio inox e guarnizione di lunga durata in maglia d'acciaio e fibra di vetro resistente alle alte temperature.

>> Dotato di rubinetto termostatico, regolazione 150-290°C.

>> Accensione della fiamma pilota con termocoppia tramite piezoelettrico.

>> Guide laterali in acciaio inox rimovibili.

>> 1 griglia in dotazione.

• Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 2mm e finitura Scotch Brite con sistema di giunzione interno.

• Cruscotto e fianchi in acciaio inox AISI 304.

• Vano tecnico per facilitare l'allacciamento alla rete gas.

• Le apparecchiature a gas sono certificate CE dall'Ente tedesco DVGW e hanno superato i più severi test di sicurezza.

• La fornitura dell'apparecchiatura segue i desideri del cliente in termini di ugelli installati, anche in fase di collaudo. La configurazione standard è gas naturale G20. In aggiunta viene fornita una dotazione di ugelli fosse necessaria la conversione in loco.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	55 kW	POTENZA A GAS	55 kW
POTENZA DEL FORNO	7 kW	POTENZA DEI FUOCHI APERTI	6X3 + 10X3 n°- kW
POTENZA DEL PIANO COTTURA	48 kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4xGN2/1
CONSUMO DI GAS NATURALE	5,82 m³/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57,5x65x30 cm
DIMENSIONE DEL FORNO	GN2/1	DIMENSIONI DEL VANO	33x76,1x39,5 cm
GUIDE	n° 4	NUMERO DI BRUCIATORI	n° 6
PASSO TEGLIE	6 cm	RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	150÷290 °C
SUPPORTI PENTOLA	Ghisa smaltata RAAF	TIPO FORNO	Statico
NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BQ0326	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	25 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	1129 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	-75 mm
DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	3/4"G EN10226-1	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	484 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	1166 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-75 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	133 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	133/195 mm
LARGHEZZA	120 cm	PROFONDITÀ	90 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	125 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	100,0 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	117 cm
PESO NETTO	196,4 kg	PESO LORDO	218,4 kg
VOLUME	01,4600 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
CONSUMO GPL	4.33 kg/h	EMISSIONE CALORE LATENTE	6600.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	16500.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	9680.0 g/h

ACCESSORI

220590	GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)
319011	TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=120CM
319067	SPARTIFIAMMA ERMETICO CON BORDINO (10KW)
319068	SPARTIFIAMMA ERMETICO CON BORDINO (5 -6 - 7 KW)
399516	COLONNINA ACQUA ORIENTABILE
399538	RIDUTTORE POSAPENTOLE
399573	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM
619012	TEGLIA GN2/1 INOX

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

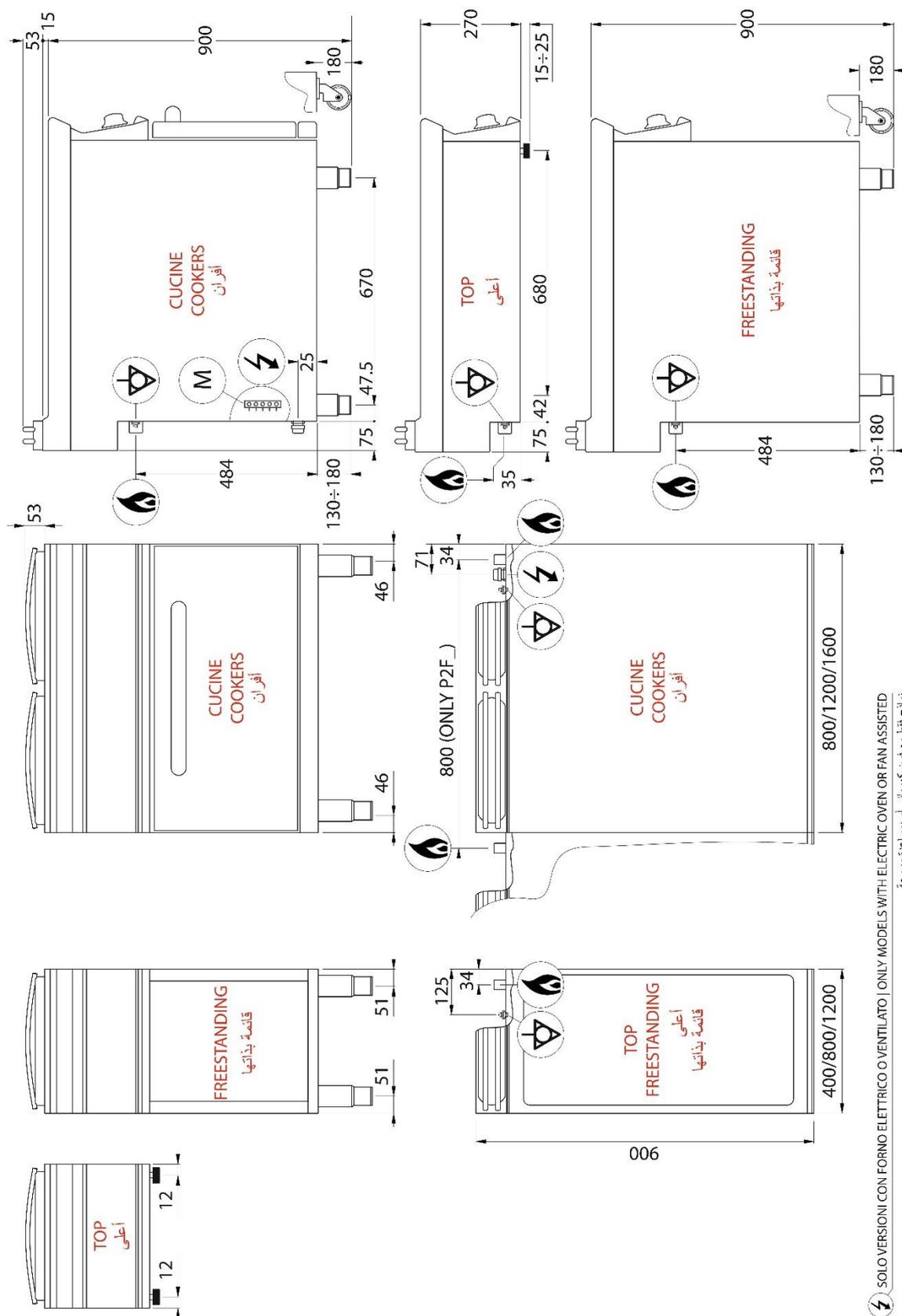


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 || الصورة رقم ١ - 5415.618.00