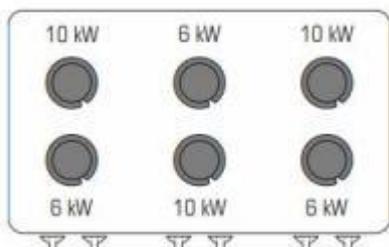


313290

PFXH12GG9

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



- Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas statico FULL-SIZE H30 92,5x63x30 cm, larghezza totale 120cm.
- 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 A GAS STATICO FULL-SIZE H30 92,5x63x30 CM.

>> Porta forno in acciaio inossidabile AISI 304.

>> Camera di cottura in acciaio inox con 2 fondi rimovibili in acciaio decappato spessore 3 mm.

>> Guarnizione di lunga durata in maglia d'acciaio e fibra di vetro resistente alle alte temperature.

>> Bruciatore tubolare in acciaio cromato a 2 rami.

>> Valvola termostatica di lavoro con temperatura massima di 300°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	57 kW	POTENZA A GAS	57 kW
POTENZA DEL FORNO	9 kW	POTENZA DEI FUOCHI APERTI	6X3 + 10X3 n°- kW
POTENZA DEL PIANO COTTURA	48 kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4x(883x603)
CONSUMO DI GAS NATURALE	5,93 m³/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	92,5x63x30 cm
DIMENSIONE DEL FORNO	Full size h 30 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 (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	125,0 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	100,0 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	116,0 cm	PESO NETTO	205,0000 kg
PESO LORDO	224 kg	VOLUME	01,4600 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	CONSUMO GPL	4.49 kg/h
EMISSIONE CALORE LATENTE	6840.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	17100.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	10032.0 g/h		

ACCESSORI

220595	GRIGLIA FORNO EXTRA FULL-SIZE (88X62CM)
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
619013	TEGLIA INOX PER FULL SIZE

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



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

⚡ SOLO VERSIONI CON FORNO ELETTRICO O VENTILATO | ONLY MODELS WITH ELECTRIC OVEN OR FAN ASSISTED
 نمذاج فقط مع فرن كهربائي أو بمساعدة مروحة