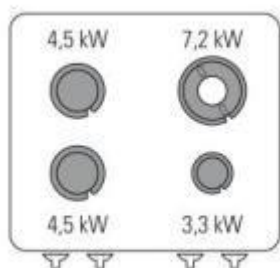


613011

PF70GG7

Cuisinière à gaz 4 foyers avec grilles en fonte sur four statique à gaz GN2/1 et 1 grille



- Fourneau à gaz 4 feux sur four à gaz statique GN 2/1 de 70 cm.
- Plan de travail embouti avec angles arrondis pour éviter les débordements et pour une hygiène maximale et un nettoyage facile, réalisé en acier inox AISI 304 avec finition Scotch Brite.
- Brûleurs et diffuseur de flamme à haut rendement, en fonte mono couronne de 3,3 et 4,5 kW et double couronne de 7,2 kW.
- Allumage du brûleur principal à travers une flamme pilote dotée d'un thermocouple de sécurité.
- Robinet à gaz à clapet.
- Grilles pose-casserole en fonte émaillée résistante aux acides, aux alcalis et aux flammes.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195 mm.

>> FOUR À GAZ STATIQUE GN 2/1

>> Porte du four et chambre de cuisson en acier inoxydable.

>> Joint de longue durée en maille d'acier et fibre de verre résistante aux hautes températures.

>> Doté d'un robinet thermostatique, réglage 0-150-290 °C.

>> Chauffage moyennant brûleur tubulaire avec diffuseur en acier de 4 mm d'épaisseur.

>> Allumage de la flamme pilote avec thermocouple par dispositif piézoélectrique.

>> Guides latéraux en acier inox amovibles.

>> 1 grille fournie.

- Panneau de contrôle, côtés et fond en acier inox.
- Système de couplage de modules avec joints extérieurs latéraux.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau à gaz.
- Les appareils à gaz sont certifiés CE par l'Organisme allemand DVGW et ont passé les tests de sécurité les plus stricts.
- La fourniture de l'appareil suit les souhaits du client en termes d'injecteurs installés, même pendant la phase d'essai. La configuration standard est gaz naturel G20. De plus, des injecteurs de rechange sont fournis si une conversion sur site sera nécessaire.

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	26,5 kW	PUISSANCE À GAZ	26,5 kW
PUISSANCE DU FOUR	7 kW	PUISSANCES DES FEUX OUVERTS	1x7,2+1x3,3+2x4,5 n°- kW
PUISSANCE DU PLAN DE CUISSON	19,5 kW	CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 4xGN2/1
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	2,8 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	2.09 kg/h
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	57,5x65x30 cm	DIMENSIONS DU FOUR	GN2/1
GUIDES	n° 4	NOMBRE DE BRÛLEURS	n° 4
INTERVALLE DES PLATS	6 cm	PLAGE DE TEMPÉRATURE DU FOUR	150÷290 °C
SUPPORT CASSEROLE	RAAF fonte émaillée	TYPE FOUR	Statique
NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0091	DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H)	0 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	671 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-425 mm	HAUTEUR DU PIED	155 mm
RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm	DEGRÉ IPX	4
LARGEUR	70 cm	PROFONDEUR	70 cm
HAUTEUR	85 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	76,0 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	80,0 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	113 cm
POIDS NET	98,8 kg	POIDS BRUT	114,4 kg
VOLUME	0,6900 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	3180.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	7950.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	4664.0 g/h		

ACCESSOIRES

120655	RÉDUCTEUR POSE-CASSEROLES
220585	ÉLÉMENT D'UNION
220590	GRILLE EXTRA FOUR GN2/1 (53X63CM)
619012	TEGLIA GN2/1 INOX

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

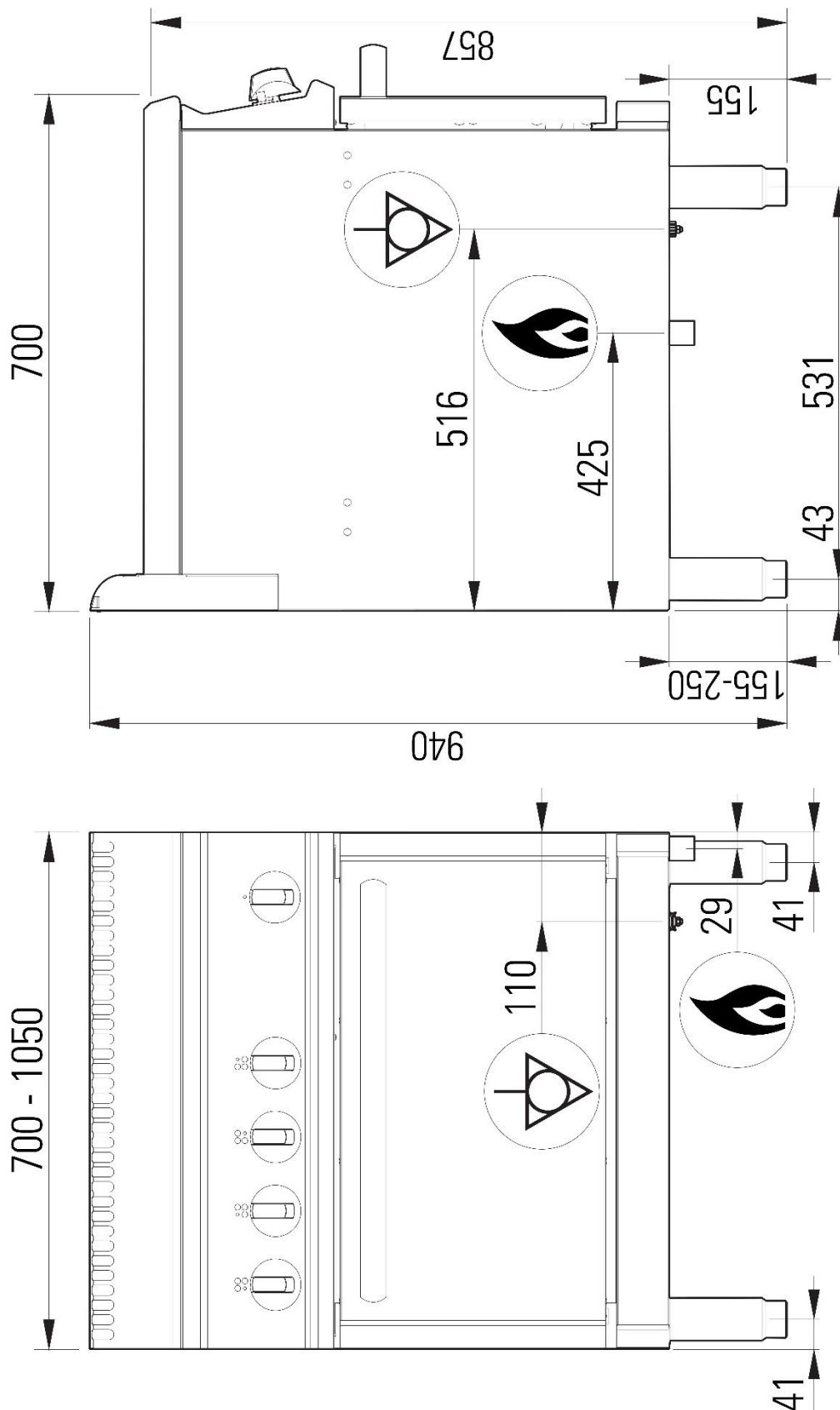


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.616.00