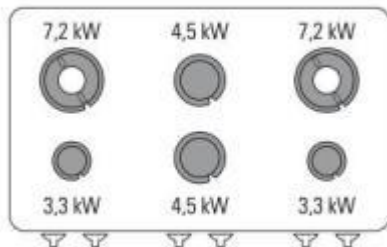


613016

PFX105GG7

CUCINA GAS 6 FUOCHI CON FORNO GAS STATICO FULL-SIZE (CM92,5X63X30) CON 1 GRIGLIA



- Cucina a gas 6 fuochi su FORNO A GAS STATICO FULL-SIZE con dimensioni interne 92,5 x 63 x 30 cm.
- Piano di lavoro stampato con angoli arrotondati per evitare traboccamenti e per la massima igiene e facilità di pulizia realizzato in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite.
- Bruciatori e spartifiamma ad alto rendimento in ghisa mono corona da 3,3 e 4,5 kW e doppia corona da 7,2 kW.
- 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.
- Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195 mm.

>> FORNO A GAS STATICO FULL-SIZE con dimensioni interne 92,5 x 63 x 30 cm.

>> Porta forno e camera di cottura in acciaio inossidabile.

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

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

>> Bruciatore tubolare in acciaio cromato a 2 rami.

>> Valvola termostatica di lavoro con temperatura massima 300°C.

>> Accensione della fiamma pilota con termocoppia tramite piezoelettrico.

>> Guide laterali in acciaio inox rimovibili.

>> 1 griglia in dotazione

- Cruscotto, fianchi e schiena in acciaio inox.
- Sistema di accoppiamento moduli con giunti esterni laterali.
- 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	37 kW	POTENZA A GAS	37 kW
POTENZA DEL FORNO	7 kW	POTENZA DEI FUOCHI APERTI	2x7,2+2x3,3+2x4,5 n°- kW
POTENZA DEL PIANO COTTURA	30 kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4x(883x603)
CONSUMO DI GAS NATURALE	3,91 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-0085BO0091
DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	0 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	1021 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-425 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	155 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	155/250 mm
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	105 cm
PROFONDITÀ	70 cm	ALTEZZA	85 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	109,0 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	80,0 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	114,0 cm	PESO NETTO	137 kg
PESO LORDO	158 kg	VOLUME	0,9900 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	CONSUMO GPL	2.92 kg/h
EMISSIONE CALORE LATENTE	4440.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	11100.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	6512.0 g/h		

ACCESSORI

120655	RIDUTTORE POSAPENTOLE
220585	ELEMENTO DI UNIONE
220595	GRIGLIA FORNO EXTRA FULL-SIZE (88X62CM)
619013	TEGLIA INOX PER FULL SIZE

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

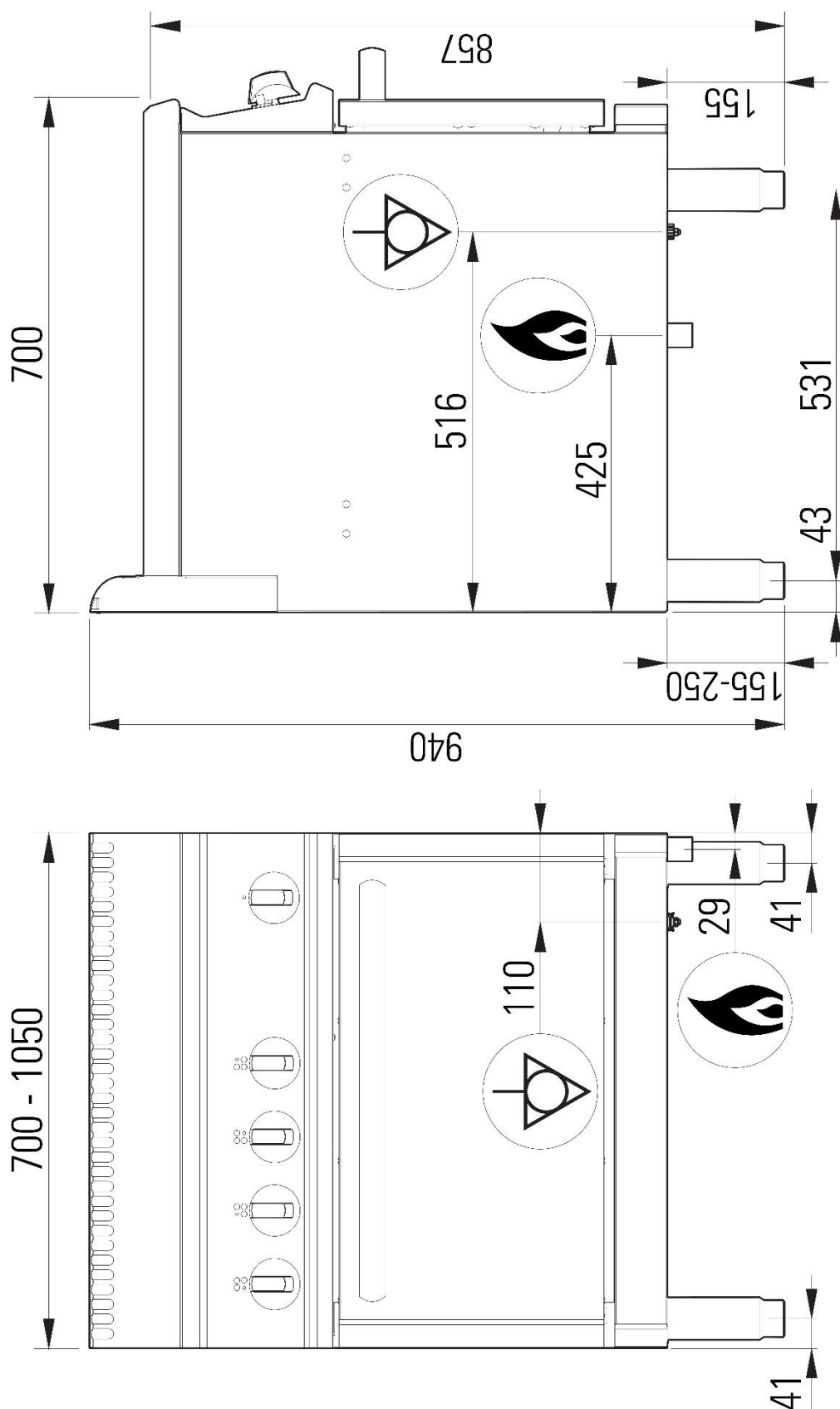


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.616.00