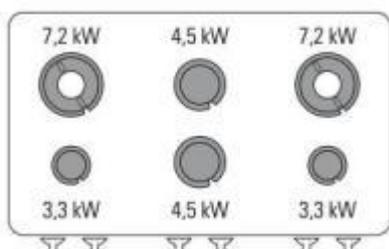


613104

PF105G7

## CUCINA GAS 6 FUOCHI CON FORNO ELETTRICOSTATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA



- Cucina a gas 6 fuochi su forno elettrico statico GN 2/1 da 70 cm e vano con porta da 35 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 ELETTRICO STATICO GN 2/1

>> 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.

>> Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori che possono essere attivate insieme o separatamente.

>> Regolazione termostatica 60-270°C.

>> Guide laterali in acciaio inox rimovibili.

- 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	30 + 5,3 kW	POTENZA A GAS	30 kW
POTENZA ELETTRICA	5,3 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	400 3N ~ V	POTENZA DEL FORNO	5,3 kW
POTENZA DEI FUOCHI APERTI	2x7,2+2x3,3+2x4,5 n°- kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	30 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4xGN2/1	CONSUMO DI GAS NATURALE	3,17 m³/h
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57,5x65x30 cm	DIMENSIONE DEL FORNO	GN2/1
DIMENSIONI DEL VANO	34,5x57x40 cm	GUIDE	n° 4
NUMERO DI BRUCIATORI	n° 6	PASSO TEGLIE	6 cm
RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	60÷270 °C	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 1,5 n° - mm²
SUPPORTI PENTOLA	Ghisa smaltata RAAF	TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F
TIPO FORNO	Statico	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BO0091
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	0 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	950 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	-593 mm	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	111 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	81 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	116 cm
PESO NETTO	131 kg	PESO LORDO	149 kg
VOLUME	1,04 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
CONSUMO GPL	2.36 kg/h	EMISSIONE CALORE LATENTE	3600.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	9000.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	5280.0 g/h

## ACCESSORI

120655	RIDUTTORE POSAPENTOLE
220585	ELEMENTO DI UNIONE
220590	GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)
619012	TEGLIA GN2/1 INOX

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

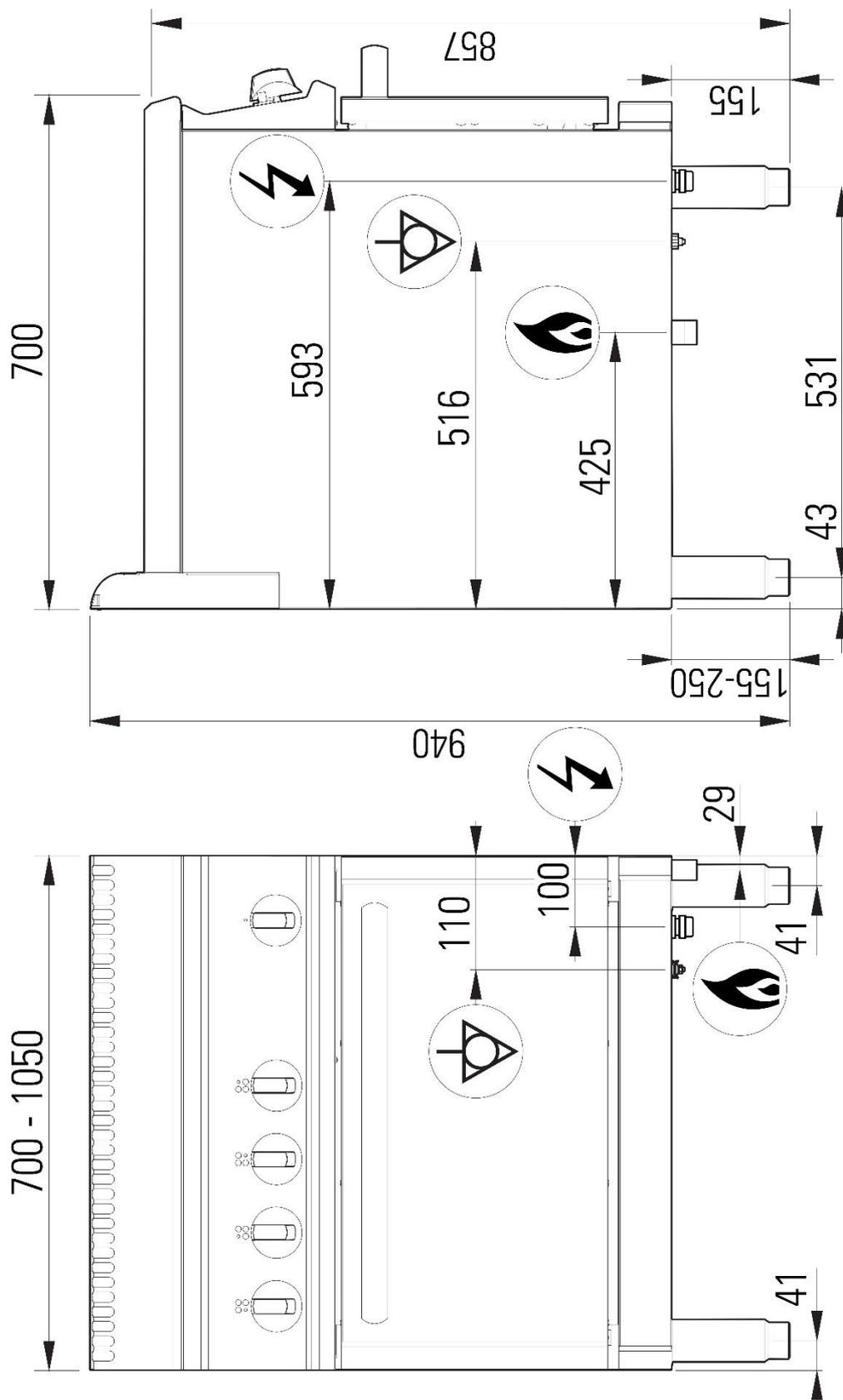


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.617.00