

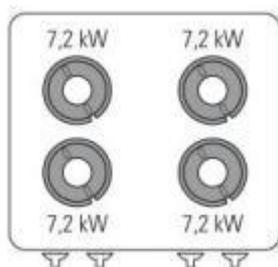
713011

PC8SG7

PIANO COTTURA GAS 4 FUOCHI SUPER TOP



- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 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	28,8 kW	POTENZA A GAS	28,8 kW
POTENZA DEI FUOCHI APERTI	4x7,2 n°- kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	28,8 kW
CONSUMO DI GAS NATURALE	3,04 m³/h	NUMERO DI BRUCIATORI	n° 4
SUPPORTI PENTOLA	Tondino inox	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BO0091
DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	35 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	766 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-63 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	15 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	15/25 mm
LARGHEZZA	80 cm	PROFONDITÀ	70 cm
ALTEZZA	28 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	87,0 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	81,0 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	56 cm
PESO NETTO	44 kg	PESO LORDO	54,5 kg
VOLUME	0,39 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
CONSUMO GPL	2.27 kg/h	EMISSIONE CALORE LATENTE	3456.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	8640.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	5068.8 g/h

ACCESSORI

799506 COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=70CM

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.649.00