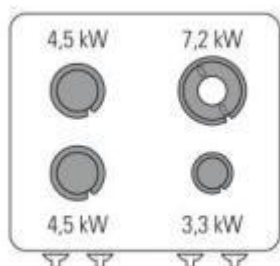


713060

PFG8GG7

**CUCINA GAS 4 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**



- Cucina a gas 4 fuochi su forno gas statico GN 2/1 da 80 cm.
- Bruciatori e spartifiamma ad alto rendimento in ghisa mono corona da 3,3 e 4,5 kW e doppia corona da 7,2 kW.
- 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.
- Predisposizione per installazione colonnina d'acqua.
- 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 GAS STATICO GN 2/1

>> Porta forno in acciaio inossidabile AISI 304.

>> Camera di cottura in acciaio inox e guarnizione di lunga durata in maglia d'acciaio e fibra di vetro resistente alle alte temperature.

>> Dotato di rubinetto termostatico, regolazione 150-290°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 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	26,5 kW	POTENZA A GAS	26,5 kW
POTENZA DEL FORNO	7 kW	POTENZA DEI FUOCHI APERTI	1x3,3+2x4,5+1x7,2 n°- kW
POTENZA DEL PIANO COTTURA	19,5 kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4xGN2/1
CONSUMO DI GAS NATURALE	2,8 m³/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57,5x65x30 cm
DIMENSIONE DEL FORNO	GN2/1	GUIDE	n° 4
NUMERO DI BRUCIATORI	n° 4	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
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	-580 mm	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	3/4"G EN10226-1
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	0 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	766 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-412 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	155 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	155/250 mm	LARGHEZZA	80 cm
PROFONDITÀ	70 cm	ALTEZZA	90 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	86 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	80 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	113 cm	PESO NETTO	108 kg
PESO LORDO	131 kg	VOLUME	0,78 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	CONSUMO GPL	2.09 kg/h
EMISSIONE CALORE LATENTE	3180.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	7950.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	4664.0 g/h		

## ACCESSORI

220590	GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)
399516	COLONNINA ACQUA ORIENTABILE
619012	TEGLIA GN2/1 INOX
799506	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=70CM

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

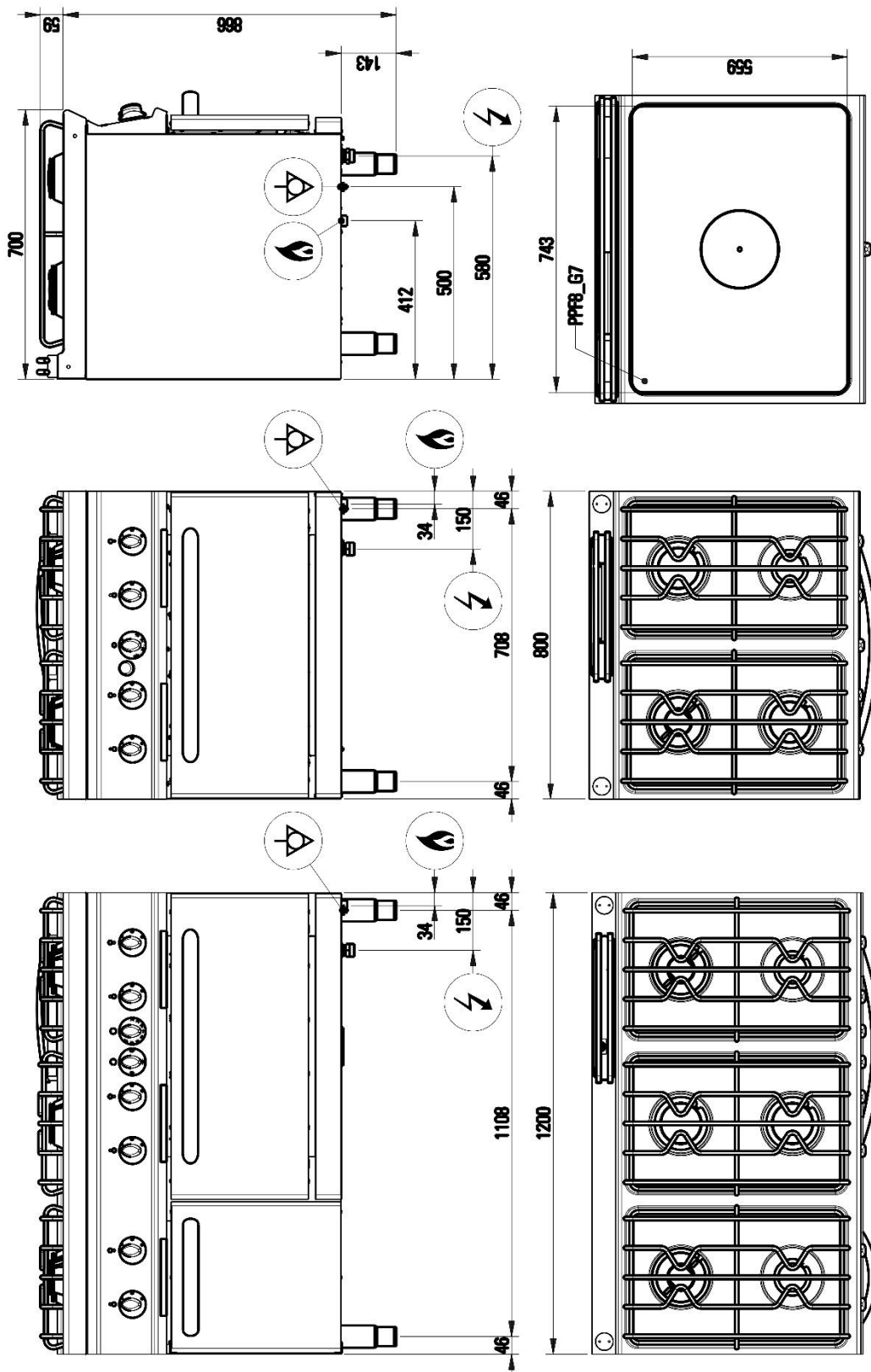


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415.647.00