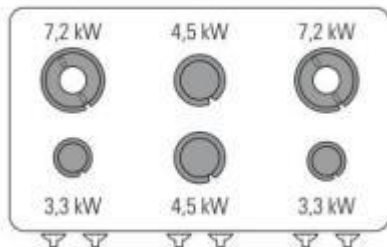


713065

PFG12GG7

**Cuisinière à gaz 6 foyers avec grilles en fonte sur four statique GN2/1 avec 1 grille**



- Fourneau à gaz 6 feux vifs sur four à gaz statique GN 2/1 de 80 cm et armoire avec porte de 40 cm.
- 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.
- Plan de travail embouti avec coins arrondis pour éviter les débordements et pour une hygiène maximale et un nettoyage facile.
- Allumage du brûleur principal à travers une flamme pilote dotée d'un thermocouple de sécurité.
- Robinet à gaz à clapet.
- Prédiposition pour installation colonne d'eau.
- Grille 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 en acier inoxydable AISI 304.

>> Chambre de cuisson en acier inox et joint de longue durée en maille d'acier et fibre de verre résistante aux hautes températures.

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

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

>> Guides latéraux en acier inox amovibles.

>> 1 grille fournie.

- Plan de travail en acier inox AISI 304 et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- tableau de bord et tiroir en acier inox AISI 304.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau de 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 du matériel suit les souhaits du client en termes de injecteurs installées, même pendant la phase de test. La configuration standard est le gaz naturel G20. De plus, des injecteurs de rechange sont fournis si une conversion sur site sera nécessaire.

## DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	37 kW	PUISSANCE À GAZ	37 kW
PUISSANCE DU FOUR	7 kW	PUISSANCES DES FEUX OUVERTS	2x7,2+2x3,3+2x4,5 n°- kW
PUISSANCE DU PLAN DE CUISSON	30 kW	CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 4xGN2/1
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	3,91 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	2.92 kg/h
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	57,5x65x30 cm	DIMENSIONS DU FOUR	GN2/1
DIMENSIONS DU COMPARTIMENT	33x57,4x39,5 cm	GUIDES	n° 4
NOMBRE DE BRÛLEURS	n° 6	INTERVALLE DES PLATS	6 cm
PLAGE DE TEMPÉRATURE DU FOUR	150÷290 °C	SUPPORT CASSEPOLE	RAAF fonte émaillée
TYPE FOUR	Statique	NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0091
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	-580 mm	DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	3/4"G EN10226-1
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H)	0 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	1166 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-412 mm	HAUTEUR DU PIED	155 mm
RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm	LARGEUR	120 cm
PROFONDEUR	70 cm	HAUTEUR	90 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	123 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	80 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	113 cm	POIDS NET	142,1000 kg
POIDS BRUT	168 kg	VOLUME	1,11 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	4440.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	11100.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	6512.0 g/h

## ACCESSOIRES

220590	GRILLE EXTRA FOUR GN2/1 (53X63CM)
399516	COLONNE D'EAU ORIENTABLE
619012	TEGLIA GN2/1 INOX
799506	PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE L=70CM

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

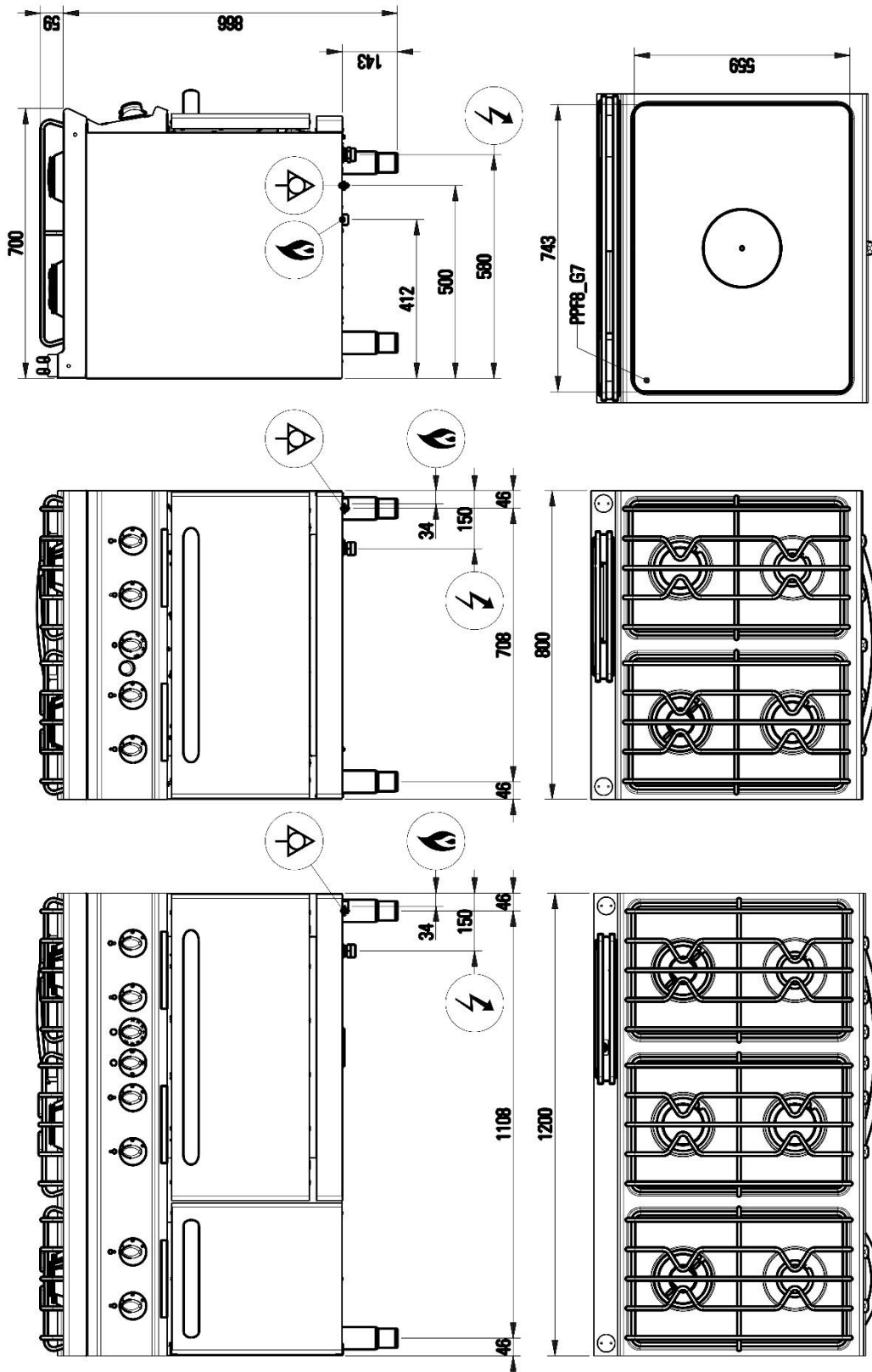


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415.647.00