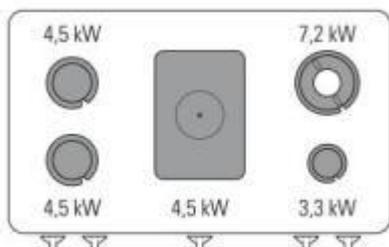


713066

PFPG12GG7

CUCINA GAS 4 FUOCHI CON GRIGLIA IN GHISA E PIASTRA RISCALDANTE SU FORNO GAS STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA



- Piano cottura tuttapiastro a gas da 40 cm e 2 moduli da 2 fuochi aperti da 40 cm su forno a gas statico GN 2/1.
- Piastra indeformabile in fusione di ghisa dello spessore di 1 cm.
- Bruciatore centrale in ghisa da 4,5 kW per raggiungere una temperatura di 400°C al centro della piastra, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
- Rubinetto valvolato.
- Fuochi aperti con bruciatori in ghisa mono corona da 3,3 e 4,5 kW e doppia corona da 7,2 kW con accensione dei bruciatori principali tramite fiamma pilota dotata di termocoppia di sicurezza e con 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	31 kW	POTENZA A GAS	31 kW
POTENZA DEL FORNO	7 kW	POTENZA DEI FUOCHI APERTI	1x7,2+1x3,3+2x4,5 n°- kW
POTENZA DEL PIANO COTTURA	24 kW	POTENZA DELLA PIASTRA A GAS	1x4,5 n°- kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4xGN2/1	CONSUMO DI GAS NATURALE	3,27 m³/h
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57,5x65x30 cm	DIMENSIONE DEL FORNO	GN2/1
DIMENSIONI DELLA PIASTRA ELETTRICA	30,9x55,4 cm	DIMENSIONI DEL VANO	33x57,4x39,5 cm
GUIDE	n° 4	NUMERO DI BRUCIATORI	n° 4 + 1 (piastra)
PASSO TEGLIE	6 cm	RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	150÷290 °C
SUPPORTI PENTOLA	Ghisa smaltata RAAF	TIPO FORNO	Statico
TIPO PIASTRA	Ghisa	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BO0091
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	0 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	1050 mm
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)	1166 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-412 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	155 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	155/250 mm	GRADO IPX	4
LARGHEZZA	120 cm	PROFONDITÀ	70 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	125,0 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	82,0 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	115 cm
PESO NETTO	170,1 kg	PESO LORDO	193 kg
VOLUME	1,17 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
CONSUMO GPL	2.44 kg/h	EMISSIONE CALORE LATENTE	3720.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	9300.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	5456.0 g/h

ACCESSORI

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

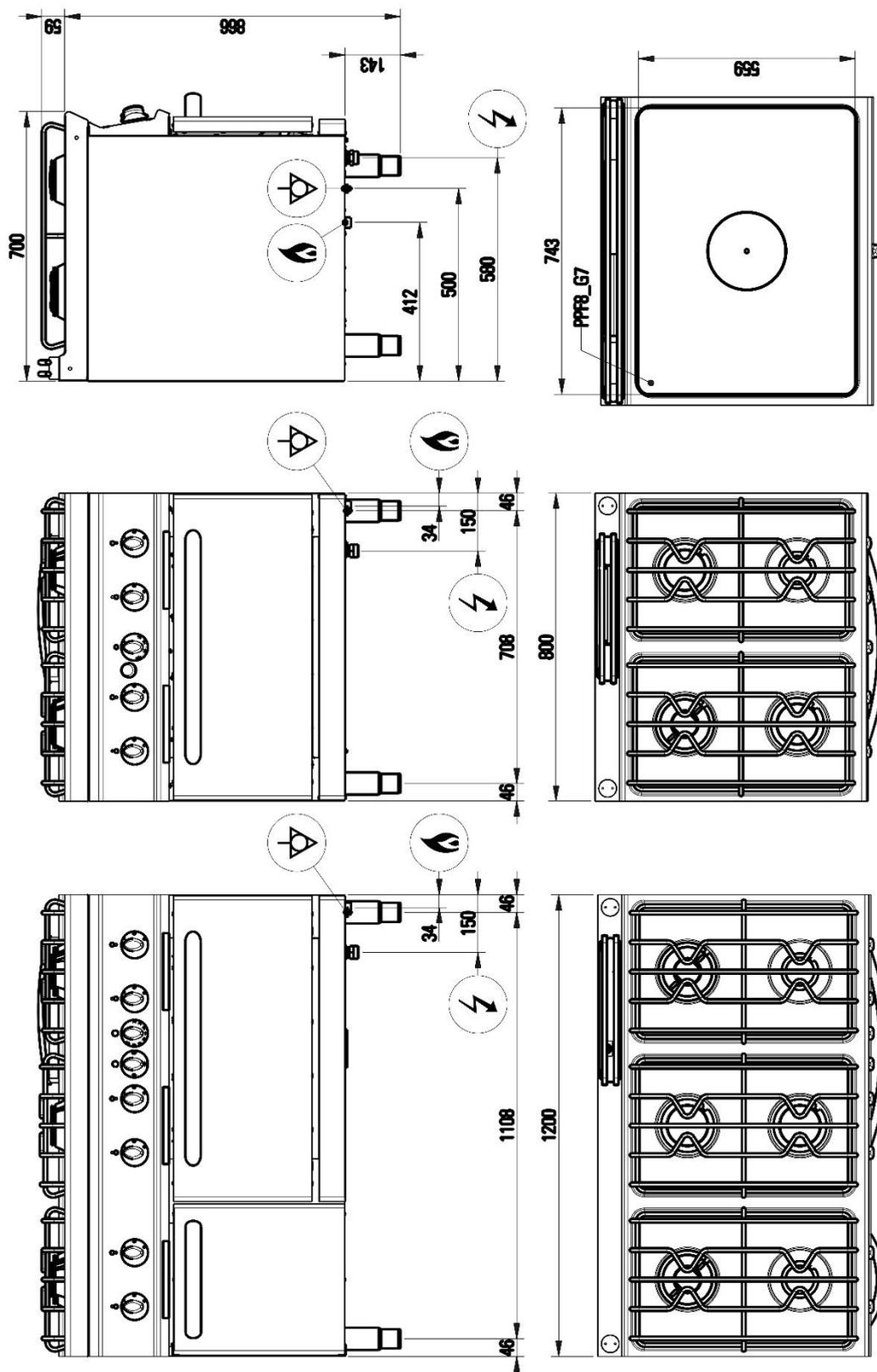


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415.647.00