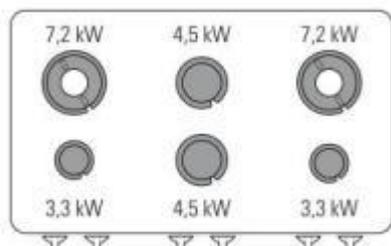


713068

PFXG12GGE7

**CUCINA GAS 6 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS FULL-SIZE (CM92,5X63X40) CON GRILL ELETTRICO E 1 GRIGLIA - NON INSTALLABILE SU ZOCCOLO**



- Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas statico FULL-SIZE H40 92,5x63x40 cm con GRILL ELETTRICO.
- 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 A GAS STATICO FULL-SIZE H40 92,5x63x40 CM CON GRILL ELETTRICO.

>> Porta forno in acciaio inossidabile AISI 304.

>> Camera di cottura in acciaio inox con 2 fondi rimovibili in acciaio decappato spessore 3 mm.

>> Guarnizione di lunga durata in maglia d'acciaio e fibra di vetro resistente alle alte temperature.

>> Bruciatore tubolare in acciaio cromato.

>> Dotato di rubinetto termostatico, regolazione 0-150-290°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	37 + 3 kW	POTENZA A GAS	37 kW
POTENZA ELETTRICA	3 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	230 ~ V	POTENZA DEL FORNO	7 + 3(grill) kW
POTENZA DEI FUOCHI APERTI	2x7,2+2x3,3+2x4,5 n° - kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	30 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4x(883x603)	CONSUMO DI GAS NATURALE	3,91 m³/h
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	92,5x63x40 cm	DIMENSIONE DEL FORNO	Full size h 40 cm
GUIDE	n° 4	NUMERO DI BRUCIATORI	n° 6
PASSO TEGLIE	6 cm	RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	150÷290 °C
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 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 (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	112,0 cm	PESO NETTO	168 kg
PESO LORDO	188 kg	VOLUME	01,1500 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	CONSUMO GPL	2.92 kg/h
EMISSIONE CALORE LATENTE	4440.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	11100.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	6512.0 g/h		

## ACCESSORI

220595	GRIGLIA FORNO EXTRA FULL-SIZE (88X62CM)
399516	COLONNINA ACQUA ORIENTABILE
619013	TEGLIA INOX PER FULL SIZE
799506	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=70CM

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

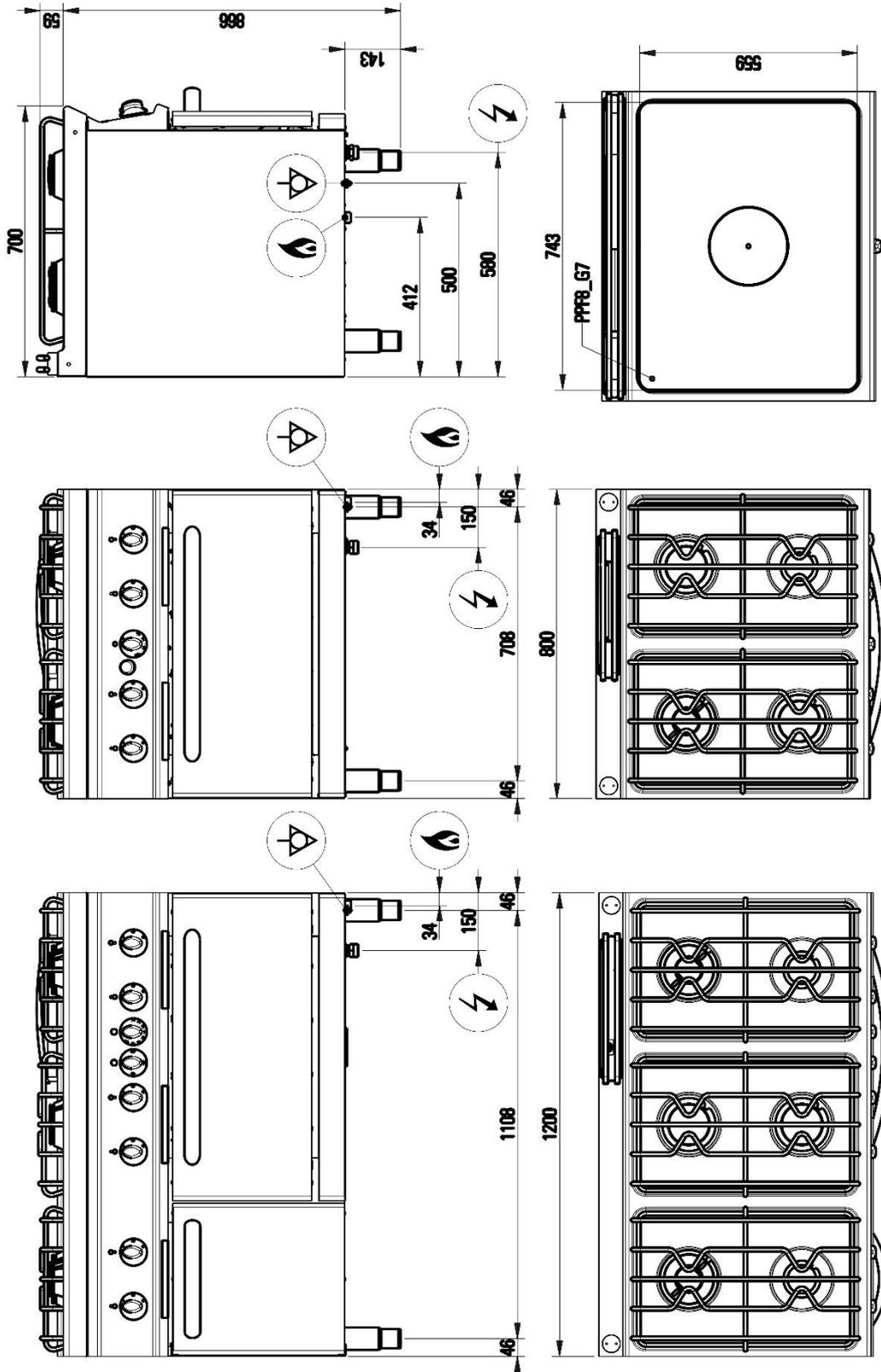


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415.647.00