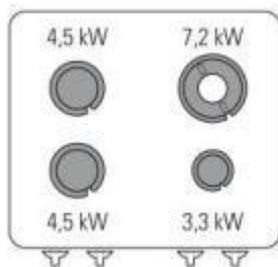


713073

PF8GG7

Cuisinière à gaz 4 foyers sur four à gaz statique GN2/1 avec 1 grille



- Fourneau à gaz 4 feux vifs sur four à gaz statique GN 2/1 de 80 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 deux feux vifs en barres rondes de 10 mm de diamètre AISI304.
- 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	26,5 kW	PUISSANCE À GAZ	26,5 kW
PUISSANCE DU FOUR	7 kW	PUISSANCES DES FEUX OUVERTS	1x3,3+2x4,5+1x7,2 n°- kW
PUISSANCE DU PLAN DE CUISSON	19,5 kW	CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 4xGN2/1
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	2,8 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	2.09 kg/h
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	57,5x65x30 cm	DIMENSIONS DU FOUR	GN2/1
GUIDES	n° 4	NOMBRE DE BRÛLEURS	n° 4
INTERVALLE DES PLATS	6 cm	PLAGE DE TEMPÉRATURE DU FOUR	150÷290 °C
SUPPORT CASSEROLE	Tondino inox	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)	766 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-412 mm
HAUTEUR DU PIED	155 mm	RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm
LARGEUR	80 cm	PROFONDEUR	70 cm
HAUTEUR	90 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	85,0 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	82,0 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	114,0 cm
POIDS NET	99,5000 kg	POIDS BRUT	115 kg
VOLUME	0,7900 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	3180.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	7950.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	4664.0 g/h		

ACCESSOIRES

220590	GRILLE EXTRA FOUR GN2/1 (53X63CM)
399516	COLONNE D'EAU ORIENTABLE
619012	TEGLIA GN2/1 INOX

