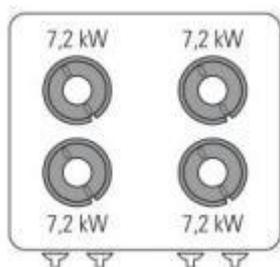


713074

PF8SGG7

CUCINA GAS 4 FUOCHI SUPER CON FORNO GAS STATICO GN2/1 E 1 GRIGLIA



- Cucina a gas 4 fuochi versione SUPER su forno gas statico GN 2/1 da 80 cm.
- Bruciatori e spartifiamma ad alto rendimento in ghisa 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 bifuoco in tondino diametro 10 mm in AISI304.
- 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	35,8 kW	POTENZA A GAS	35,8 kW
POTENZA DEL FORNO	7 kW	POTENZA DEI FUOCHI APERTI	4x7,2 n°- kW
POTENZA DEL PIANO COTTURA	28,8 kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4xGN2/1
CONSUMO DI GAS NATURALE	3,78 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	Tondino inox
TIPO FORNO	Statico	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BO0091
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	0 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	650 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)	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	85,0 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	82,0 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	114,0 cm	PESO NETTO	100,5000 kg
PESO LORDO	118,0000 kg	VOLUME	0,7900 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	CONSUMO GPL	2.82 kg/h
EMISSIONE CALORE LATENTE	4296.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	10740.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	6300.8 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

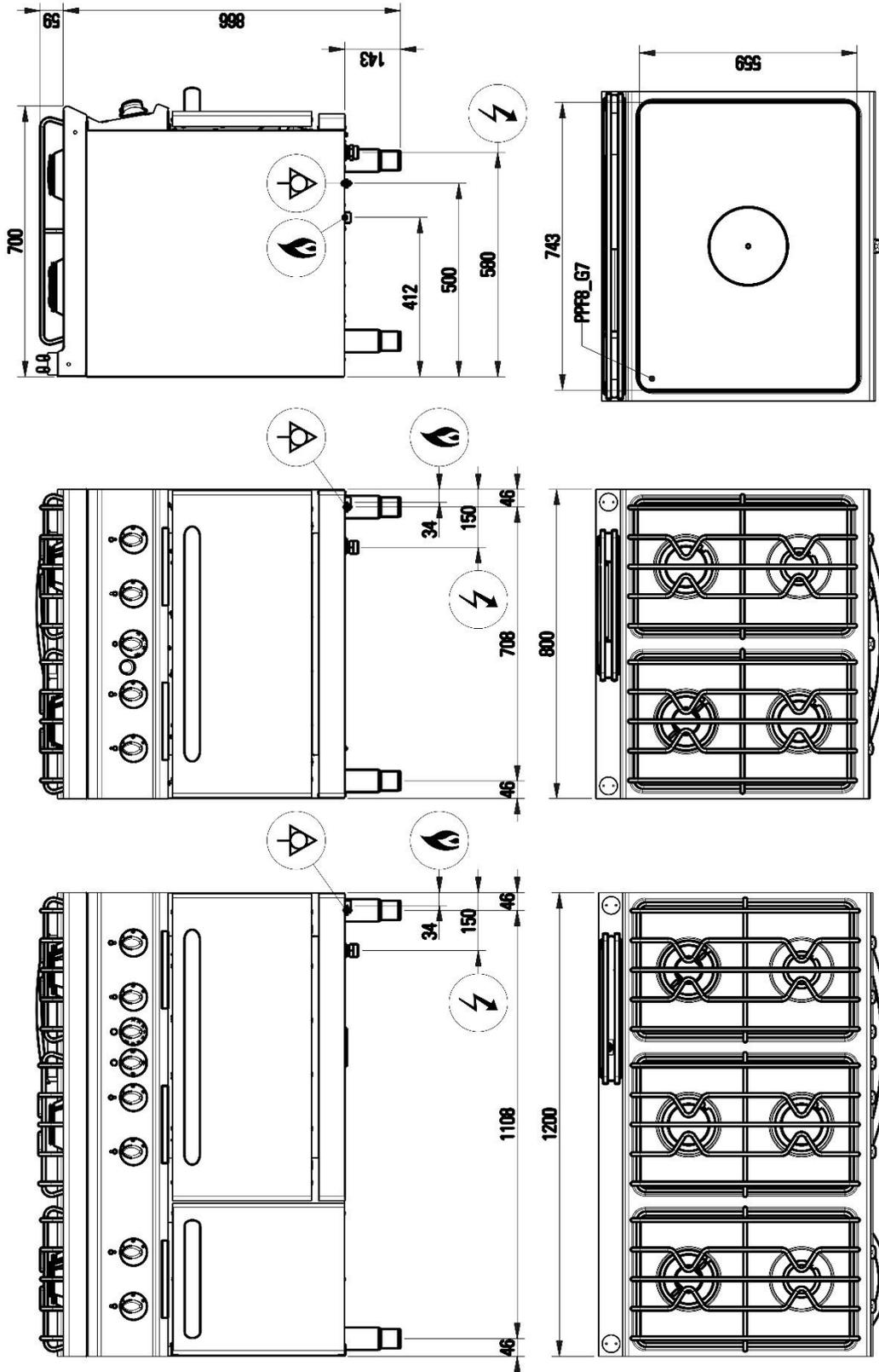


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415.647.00