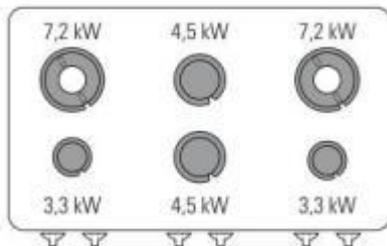


713078

PF12V7

CUCINA GAS 6 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN/1/1 CON 1 GRIGLIA



- Cucina a gas 6 fuochi su forno elettrico a convezione GN 1/1 dav 80 cm e vano con porta da 40 cm.
- 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 bifuoco in tondino diametro 10 mm in AISI304.
- Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195 mm.

>> FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE GN 1/1

>> 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.

>> Riscaldamento tramite 2 ventole con 2 resistenze con regolazione termostatica 60-270°C.

>> 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	30 + 5 kW	POTENZA A GAS	30 kW
POTENZA ELETTRICA	5 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	380-415 3N~ V	POTENZA DEL FORNO	5 kW
POTENZA DEI FUOCHI APERTI	2x3,3+2x4,5+2x7,2 n°- kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	30 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 5xGN1/1	CONSUMO DI GAS NATURALE	3,17 m³/h
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57x51,5x30 cm	DIMENSIONE DEL FORNO	GN1/1
GUIDE	n° 5	NUMERO DI BRUCIATORI	n° 6
PASSO TEGLIE	5 cm	RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	60÷270 °C
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 1,5 n° - mm²	SUPPORTI PENTOLA	Tondino inox
TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F	TIPO FORNO	Ventilato
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	1/2"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	126 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	82,0 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	113 cm	PESO NETTO	135 kg
PESO LORDO	162 kg	VOLUME	01,1500 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	CONSUMO GPL	2.36 kg/h
EMISSIONE CALORE LATENTE	3600.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	9000.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	5280.0 g/h		

ACCESSORI

399516	COLONNINA ACQUA ORIENTABILE
619004	GRIGLIA EXTRA FORNO GN1/1 (53X47CM)
799506	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=70CM

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

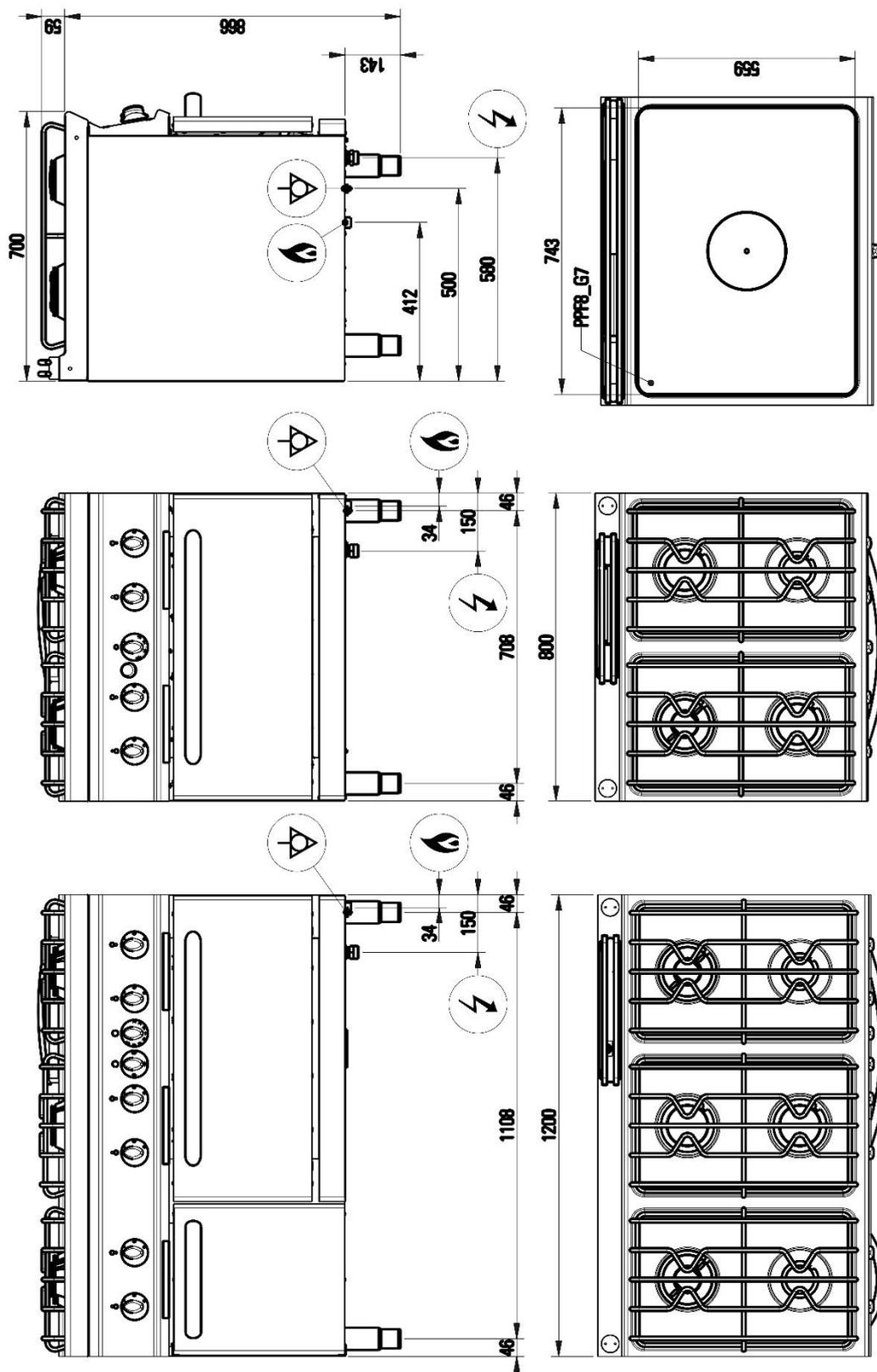


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415.647.00