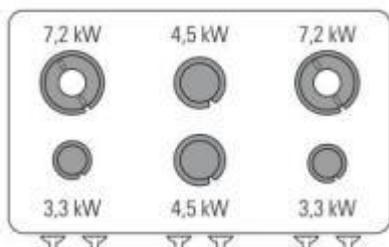


713079

PF12GG7

**CUCINA GAS 6 FUOCHI SU FORNO GAS STATICO
GN2/1 CON 1 GRIGLIA**



- Cucina a gas 6 fuochi su forno gas statico GN 2/1 da 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 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	37 kW	POTENZA A GAS	37 kW
POTENZA DEL FORNO	7 kW	POTENZA DEI FUOCHI APERTI	2x3,3+2x4,5+2x7,2 n° - kW
POTENZA DEL PIANO COTTURA	30 kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4xGN2/1
CONSUMO DI GAS NATURALE	3,91 m³/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57,5x65x30 cm
DIMENSIONE DEL FORNO	GN2/1	DIMENSIONI DEL VANO	33x57,4x39,5 cm
GUIDE	n° 4	NUMERO DI BRUCIATORI	n° 6
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)	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
LARGHEZZA	120 cm	PROFONDITÀ	70 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	125,0 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	82,0 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	114 cm
PESO NETTO	138,1 kg	PESO LORDO	161 kg
VOLUME	1,16 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

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

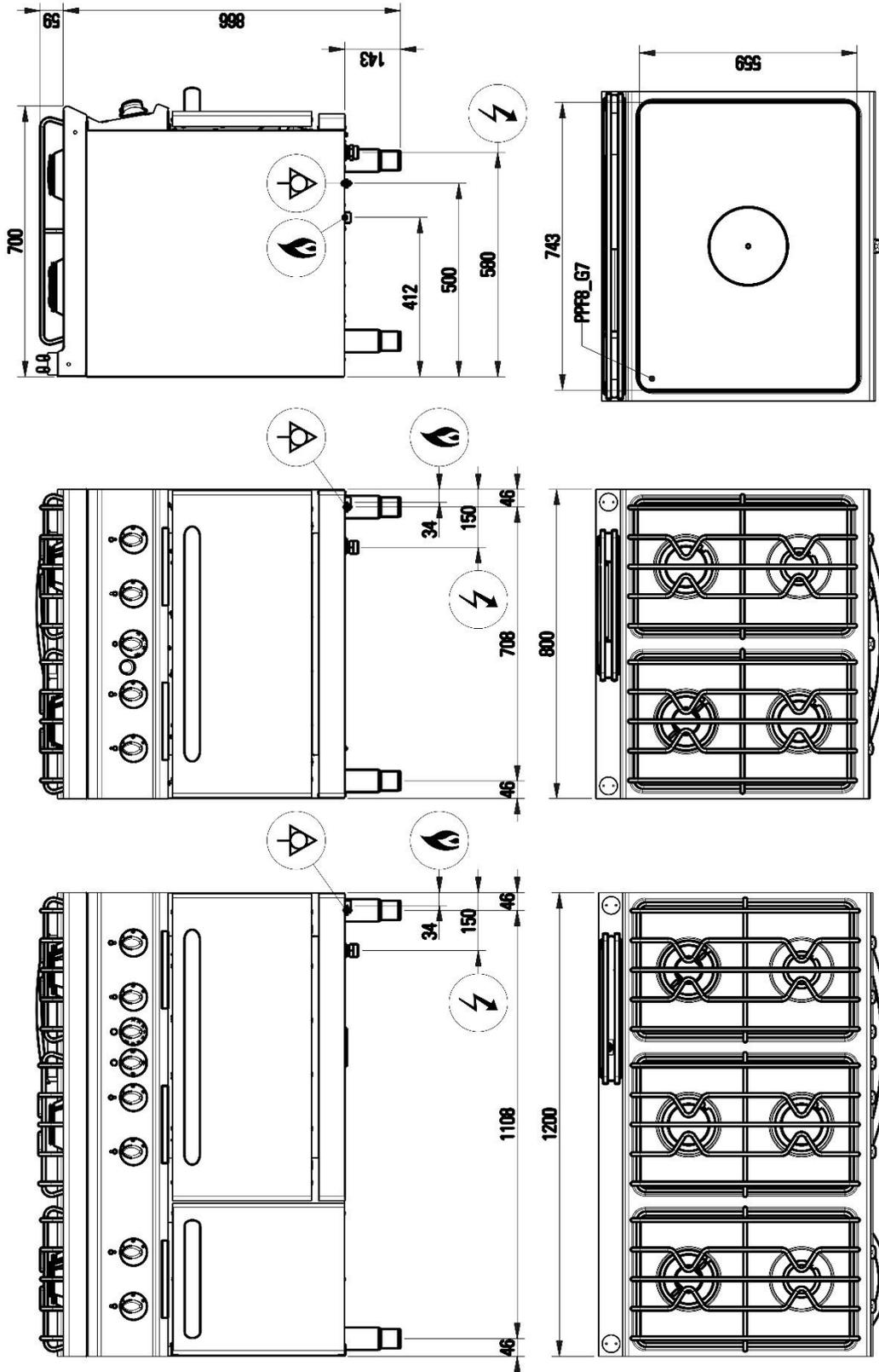


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415.647.00