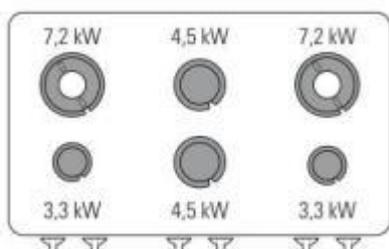


713081

PFX12GG7

Cuisinière à gaz 6 foyers sur four à gaz statique full-size (cm92,5x63x30) avec 1 grille



- Fourneau à gaz 6 feux vifs sur four à gaz statique FULL-SIZE H30 92,5x63x30 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 FULL-SIZE H30 92,5x63x30 CM.

>> Porte du four en acier inoxydable AISI 304.

>> Chambre de cuisson en acier inox avec 2 fonds amovibles en acier décapé de 3 mm d'épaisseur.

>> joint de longue durée en maille d'acier et fibre de verre résistante aux hautes températures.

>> Brûleur tubulaire en acier chromé à 2 branches.

>> Vanne thermostatique avec température maximale de 300°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	37 kW	PUISSANCE À GAZ	37 kW
PUISSANCE DU FOUR	7 kW	PUISSANCES DES FEUX OUVERTS	2x7,2+2x3,3+2x4,5 n°- kW
PUISSANCE DU PLAN DE CUISSON	30 kW	CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 4x(883x603)
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	3,91 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	2.92 kg/h
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	92,5x63x30 cm	DIMENSIONS DU FOUR	Full size h 30 cm
GUIDES	n° 4	NOMBRE DE BRÛLEURS	n° 6
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)	1166 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-412 mm
HAUTEUR DU PIED	155 mm	RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm
LARGEUR	120 cm	PROFONDEUR	70 cm
HAUTEUR	90 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	125,0 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	80 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	113 cm
POIDS NET	146,1000 kg	POIDS BRUT	165 kg
VOLUME	1,13 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	4440.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	11100.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	6512.0 g/h		

ACCESSOIRES

220595	GRILLE FOUR EXTRA FULL-SIZE (88X62CM)
399516	COLONNE D'EAU ORIENTABLE
619013	TEGLIA INOX PER FULL SIZE
799506	PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE L=70CM

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

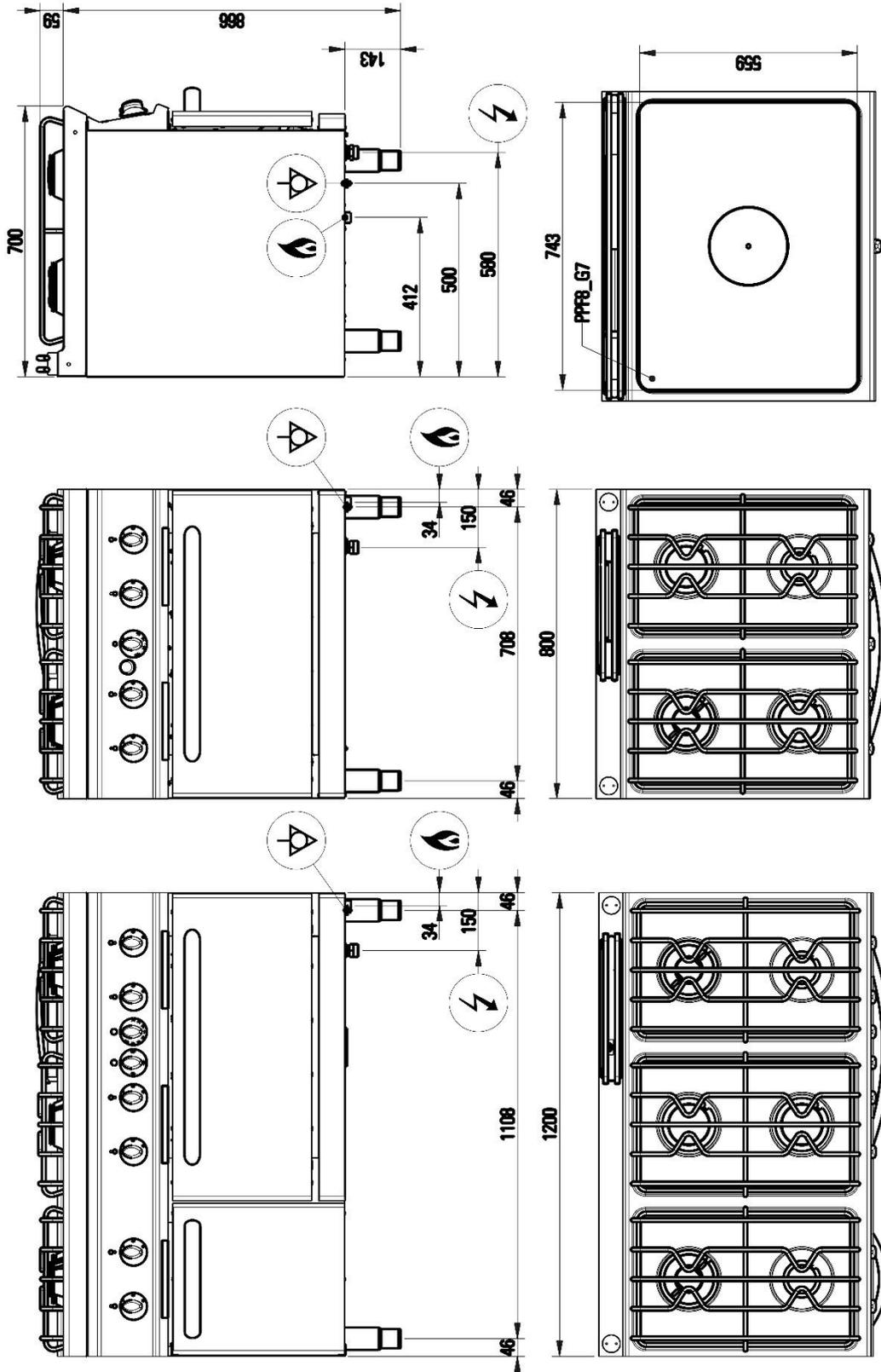


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415.647.00