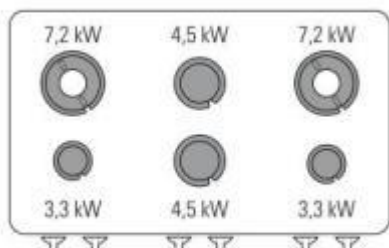


713081

PFX12GG7

**CUCINA GAS 6 FUOCHI SU FORNO GAS
STATICO FULL-SIZE (CM92,5X63X30) CON 1 GRIGLIA**



- Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas statico FULL-SIZE H30 92,5x63x30 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 A GAS STATICO FULL-SIZE H30 92,5x63x30 CM.

>> Porta forno in acciaio inossidabile AISI 304.

>> Camera di cottura in acciaio inox con 2 fondi rimovibili in acciaio decappato spessore 3 mm.

>> Guarnizione di lunga durata in maglia d'acciaio e fibra di vetro resistente alle alte temperature.

>> Bruciatore tubolare in acciaio cromato a 2 rami.

>> Valvola termostatica di lavoro con temperatura massima di 300°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	2x7,2+2x3,3+2x4,5 n°- kW
POTENZA DEL PIANO COTTURA	30 kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4x(883x603)
CONSUMO DI GAS NATURALE	3,91 m³/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	92,5x63x30 cm
DIMENSIONE DEL FORNO	Full size h 30 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 (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	80 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	113 cm	PESO NETTO	146,1000 kg
PESO LORDO	165 kg	VOLUME	1,13 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

220595	GRIGLIA FORNO EXTRA FULL-SIZE (88X62CM)
399516	COLONNINA ACQUA ORIENTABILE
619013	TEGLIA INOX PER FULL SIZE
799506	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=70CM

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

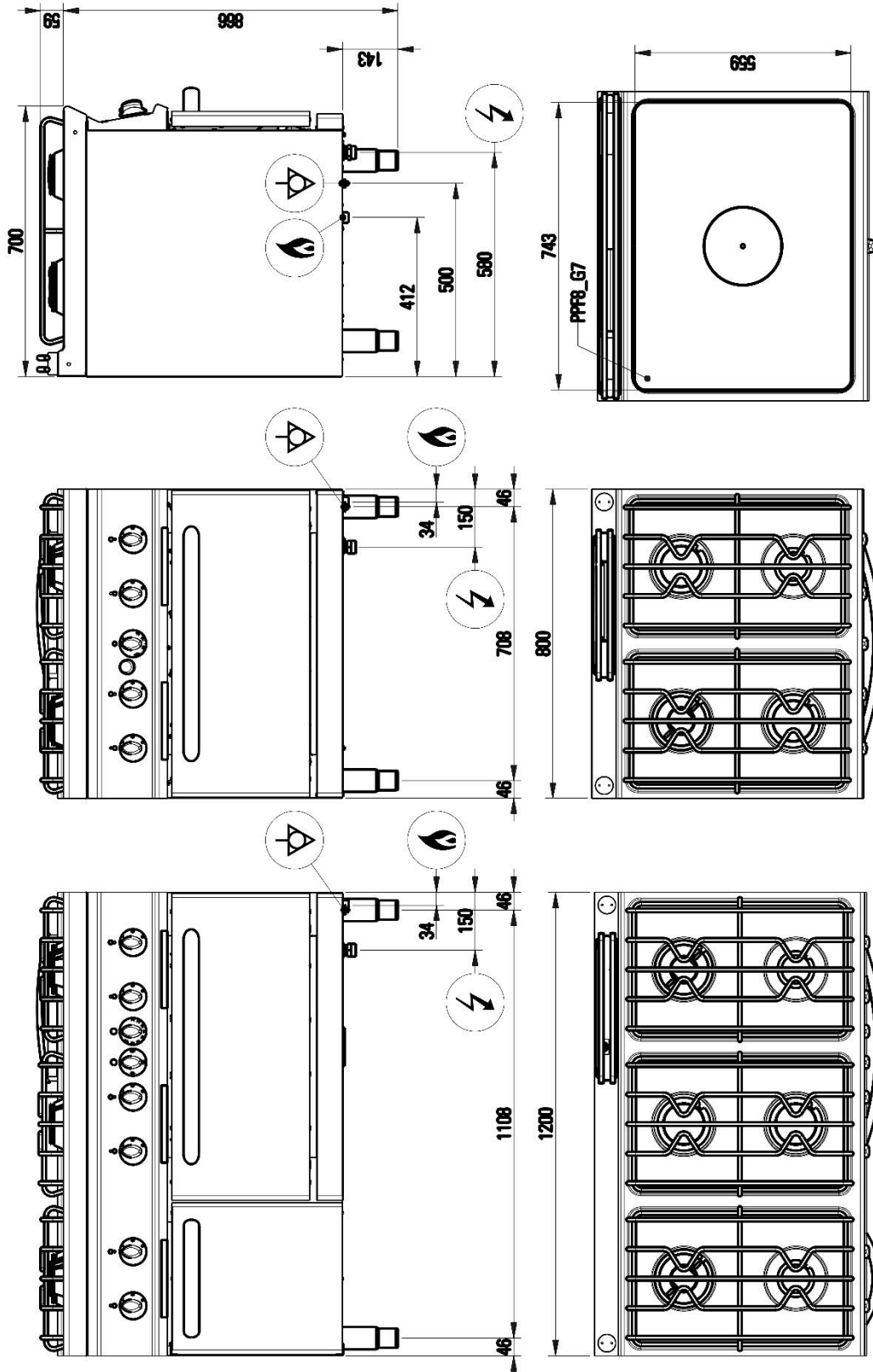


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415.647.00