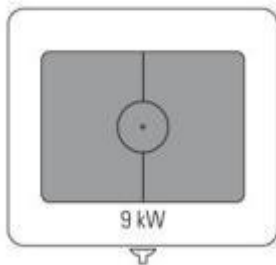


713089

PPF8GG7

CUCINA GAS TUTTAPIASTRA SU FORNO GAS STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA



- Cucina tuttapiastro a gas da 80 cm su forno a gas statico GN 2/1.
- Piastra indeformabile in fusione di ghisa dello spessore di 1 cm.
- Bruciatore centrale in ghisa da 9 kW per raggiungere una temperatura di 400°C al centro della piastra, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
- Accensione piezoelettrica.
- Rubinetto valvolato.
- 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.

• 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	16 kW	POTENZA A GAS	16 kW
POTENZA DEL FORNO	7 kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	9 kW
POTENZA DELLA PIASTRA A GAS	1x9 n°- kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4xGN2/1
CONSUMO DI GAS NATURALE	1,69 m³/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57,5x65x30 cm
DIMENSIONE DEL FORNO	GN2/1	DIMENSIONI DELLA PIASTRA ELETTRICA	74,2x55,8 cm
GUIDE	n° 4	NUMERO DI BRUCIATORI	n° 1 (piastra)
PASSO TEGLIE	6 cm	RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	150÷290 °C
TIPO FORNO	Statico	TIPO PIASTRA	Ghisa
ZONE RISCALDANTI	n° 1	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BO0092
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	1/2"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	GRADO IPX	4
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	118,0000 kg	PESO LORDO	140,0000 kg
VOLUME	0,7900 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
CONSUMO GPL	1.26 kg/h		

ACCESSORI

220590	GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)
619012	TEGLIA GN2/1 INOX
799506	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=70CM

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

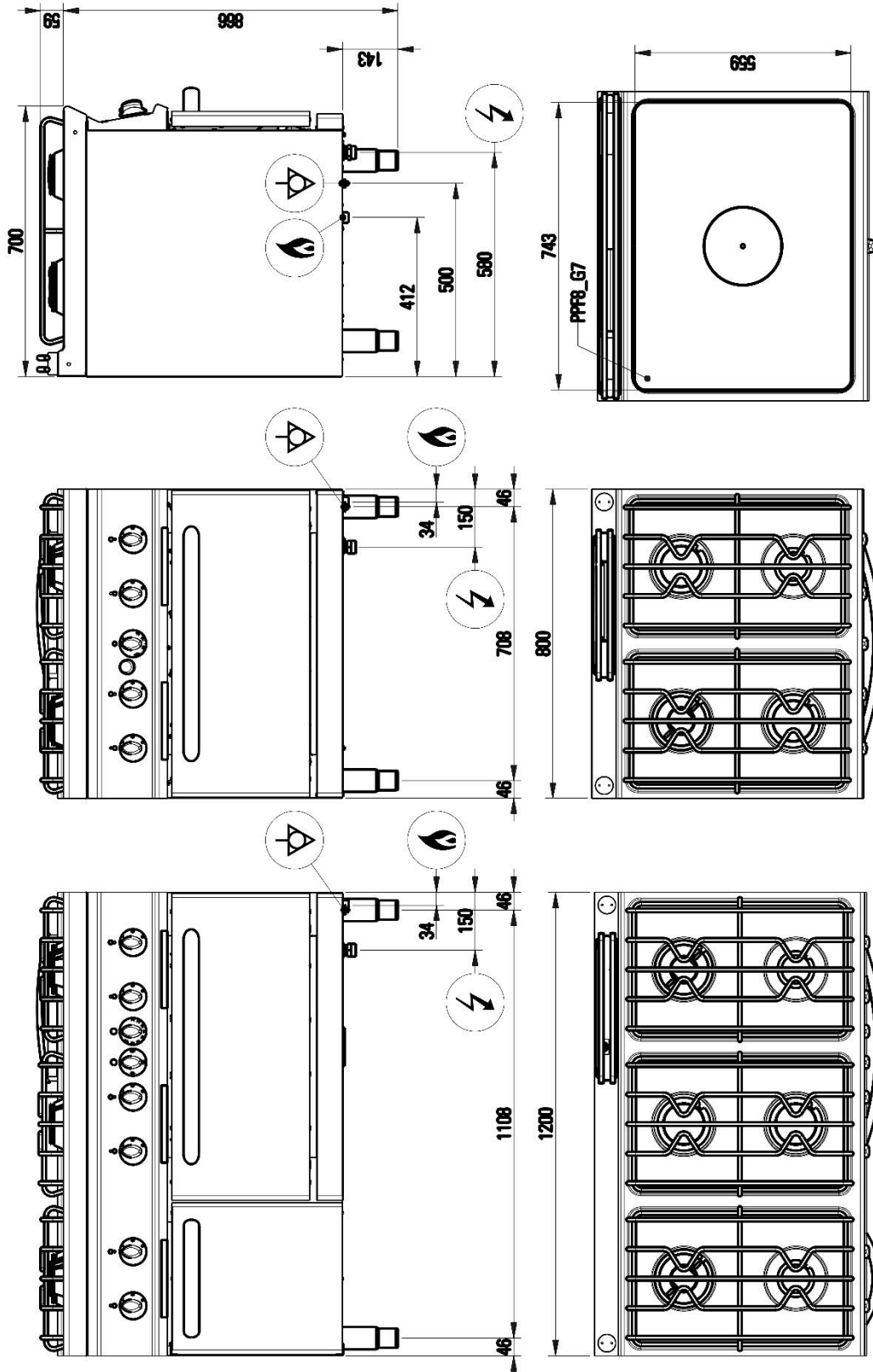


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415.647.00