

713147

GR4G7T

Grill à gaz avec pierre de lave



- Grill à gaz avec pierre de lave version top de 40 cm.
- Puissance : 8 kW.
- Pieds en plastique caoutchouté réglables en hauteur 15-25 mm.
- 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.
- Brûleur à perforations différenciée pour une meilleure répartition de la chaleur, amovible pour le nettoyage.
- Allumage par dispositif piézoélectrique avec bouchon de protection contre l'eau.
- Groupe pilote protégé contre la saleté par la tuile supérieure.
- Surface de cuisson avec grilles interchangeables et avec poignée arrière. Une grille en acier inoxydable AISI304 est fournie pour les modèles standard, d'une épaisseur de 15/10 avec un profil en forme de S pour éviter que les flammes de la pierre de lave ne brûlent les produits. Les accessoires disponibles sont la grille en fonte de porcelaine avec modules double face pour la cuisson de viande d'un côté et poisson et légumes de l'autre, et la grille avec profil en barre ronde d'acier inoxydable AISI 304.
- Les grilles sont conformes au Règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et les objets destinés à venir au contact des produits alimentaires.
- Les grilles sont réglables sur 2 positions avec tiges de levage espacées par des sources de chaleur et amovibles pour le nettoyage.
- Panier pour pierre de lave amovible.
- Rehausse anti-éclaboussures sur 3 côtés amovibles fournis.
- Canal et tiroir amovible pour la récupération des graisses et liquides. Chaque zone de cuisson est dotée du tiroir ergonomique avec poignée anse amovible.
- Tiroir pour la récupération des poussières et résidus de pierre de lave, une pour chaque zone de cuisson.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau à 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, un kit d'injecteurs de rechange est fourni si une conversion sur site sera nécessaire.

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	8 kW	PUISSANCE À GAZ	8 kW
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	0,88 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	0.63 kg/h
SURFACE DE CUISSON	46x36 cm	TYPE DE GRILLE	Avec profil en forme de S
NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0098	DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H)	35 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	366 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-75 mm	HAUTEUR DU PIED	15 mm
RÉGLAGE DU PIED	15/25 mm	LARGEUR	40 cm
PROFONDEUR	70 cm	HAUTEUR	28 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	47 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	81 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	70 cm	POIDS NET	42 kg
POIDS BRUT	48 kg	VOLUME	0,26 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	1600.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	5760.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	2352.0 g/h

ACCESSOIRES

- 799511 GRILLE 1/2 MODULE BARRE RONDE POUR PIERRE DE LAVE TECNO74
799512 GRILLE 1/2 MODULE FONTE POUR PIERRE DE LAVE TECNO74

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

