

713181

FTR8FG7

Plaque à snacker à gaz 1/3 rainurée freestanding sur compartiment ouvert



- Plaque à snacker à gaz freestanding sur compartiment ouvert de 80 cm avec plaque de cuisson 2/3 lisse et 1/3 nervurée en acier.
- Plan de travail embouti auquel est hermétiquement soudée la plaque de cuisson encastrée aux coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile.
- Plaque de cuisson de 12 mm d'épaisseur, inclinée pour favoriser le drainage de graisses et de liquides.
- Chauffage par 2 brûleurs en acier chromé à 2 branches de 7 kW avec 2 zones indépendantes.
- Robinet à gaz à clapet avec température maximale de 390 °C.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195.
- 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.
- Les équipements sont destinés à la cuisson directe des aliments, leur utilisation pour chauffer des casseroles ou des poêles n'est pas autorisée.
- Allumage par dispositif piézoélectrique avec bouchon de protection contre l'eau.
- Flamme pilote et thermocouple de sécurité.
- Commandes de chauffage et contrôle séparées pour chaque zone.
- Tiroir de récupération des graisses et liquides amovible avec trou de trop-plein.
- Rehausse anti-éclaboussures sur 3 côtés amovibles et bouchon fournis.
- 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, des injecteurs des rechange sont fournis si une conversion sur site sera nécessaire.

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	14 kW	PUISSANCE À GAZ	14 kW
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	1,48 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	1.1 kg/h
DIMENSIONS DU COMPARTIMENT	73x57,4x39,5 cm	SURFACE DE CUISSON	74,8x56,4 cm
TYPE PLAQUE	1/3 nervurée et 2/3 lisse	ZONES CHAUFFANTES	n° 2
NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0093	DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H)	660 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	766 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-63 mm	HAUTEUR DU PIED	155 mm
RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm	LARGEUR	80 cm
PROFONDEUR	70 cm	HAUTEUR	90 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	85,0 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	81 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	114,0 cm	POIDS NET	92,5000 kg
POIDS BRUT	107 kg	VOLUME	0,7900 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	5600.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	4900.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	8232.0 g/h

ACCESSOIRES

120595	GRATTOIR POUR NETTOYAGE PLAQUE À SNACKER
120597	GRATTOIR - KIT LAME DE RECHANGE (10 PCS)
319002	PORTE DROITE/GAUCHE INOX POUR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
719005	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE TECNO74 POUR ÉLÉMENTS FREESTANDING L=80 CM
799503	PANNEAU DE COMPENSATION LATÉRAL POUR MODULE FREESTANDING
799506	PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE L=70CM

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

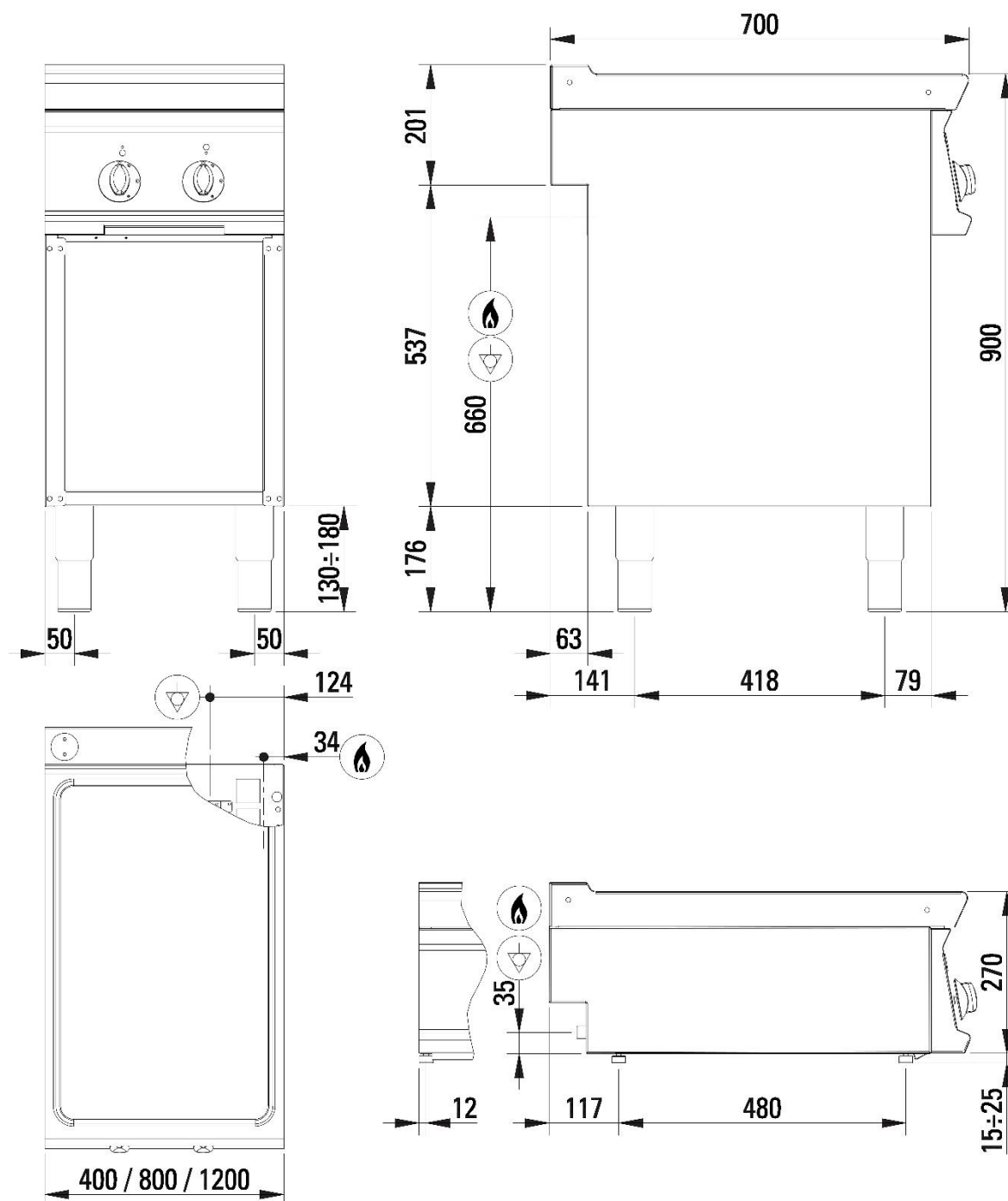


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.649.00