

**713183**

FTC8FG7

**Plaque à snacker à gaz lisse chromée freestanding sur compartiment ouvert**

- Plaque à snacker à gaz freestanding sur compartiment ouvert de 80 cm avec plaque de cuisson lisse chromée miroir essentiellement recommandée pour la cuisson de produits délicats.
- 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.
- La plaque de cuisson anti-adhérente assure un nettoyage facile et rapide, aucune oxydation et aucun transfert des saveurs
- Chauffage par 2 brûleurs en acier chromé à 2 branches de 7 kW.
- Vanne thermostatique avec plage de température de 150 °C à 300 °C.
- Thermostat de sécurité.
- Grattoir fourni.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195 mm.
- Les plaques à snacker chromées sont conformes au Règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et les objets destinés à venir au contact des produits alimentaires.
- 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 fourni si une conversion sur site sera nécessaire.

## DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	14 kW	PUISSANCE À GAZ	14 kW
PLAGE DE TEMPÉRATURE	60÷300 °C	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	Chromée - 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	113 cm
POIDS NET	93,5000 kg	POIDS BRUT	108,4 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