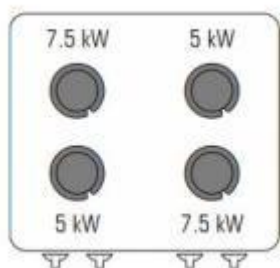


713208

PFH8G7

CUCINA GAS ERMETICA 4 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA



- Cucina a gas 4 fuochi su forno elettrico statico GN 2/1 da 80 cm.
- Bruciatori ermetici con basamento in ghisa e ghiera spartifiamma in ottone monocorona da 5kW e 7,5kW.
- 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 in ghisa smaltate per essere resistenti agli acidi, agli alcali e alla fiamma.
- Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195 mm.

>> FORNO ELETTRICO 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.

>> Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori che possono essere attivate insieme o separatamente.

>> Regolazione termostatica 60-270°C.

>> 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	25 + 5,3 kW	POTENZA A GAS	25 kW
POTENZA ELETTRICA	5,3 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	380-415 3N~ V	POTENZA DEL FORNO	5,3 kW
POTENZA DEI FUOCHI APERTI	2x5 + 2x7,5 n°- kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	25 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4xGN2/1	CONSUMO DI GAS NATURALE	2,64 m³/h
CONSUMO GPL	1.97 kg/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57,5x65x30 cm
DIMENSIONE DEL FORNO	GN2/1	GUIDE	n° 4
NUMERO DI BRUCIATORI	n° 4	PASSO TEGLIE	6 cm
RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	60÷270 °C	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 1,5 n° - mm²
SUPPORTI PENTOLA	Ghisa smaltata RAAF	TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F
TIPO FORNO	Statico	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	86 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	81 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	114,0 cm	PESO NETTO	113 kg
PESO LORDO	123,5 kg	VOLUME	0,7900 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	3000.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	7500.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	4400.0 g/h

ACCESSORI

319068 SPARTIFIAMMA ERMETICO CON BORDINO (5 -6 - 7 KW)

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

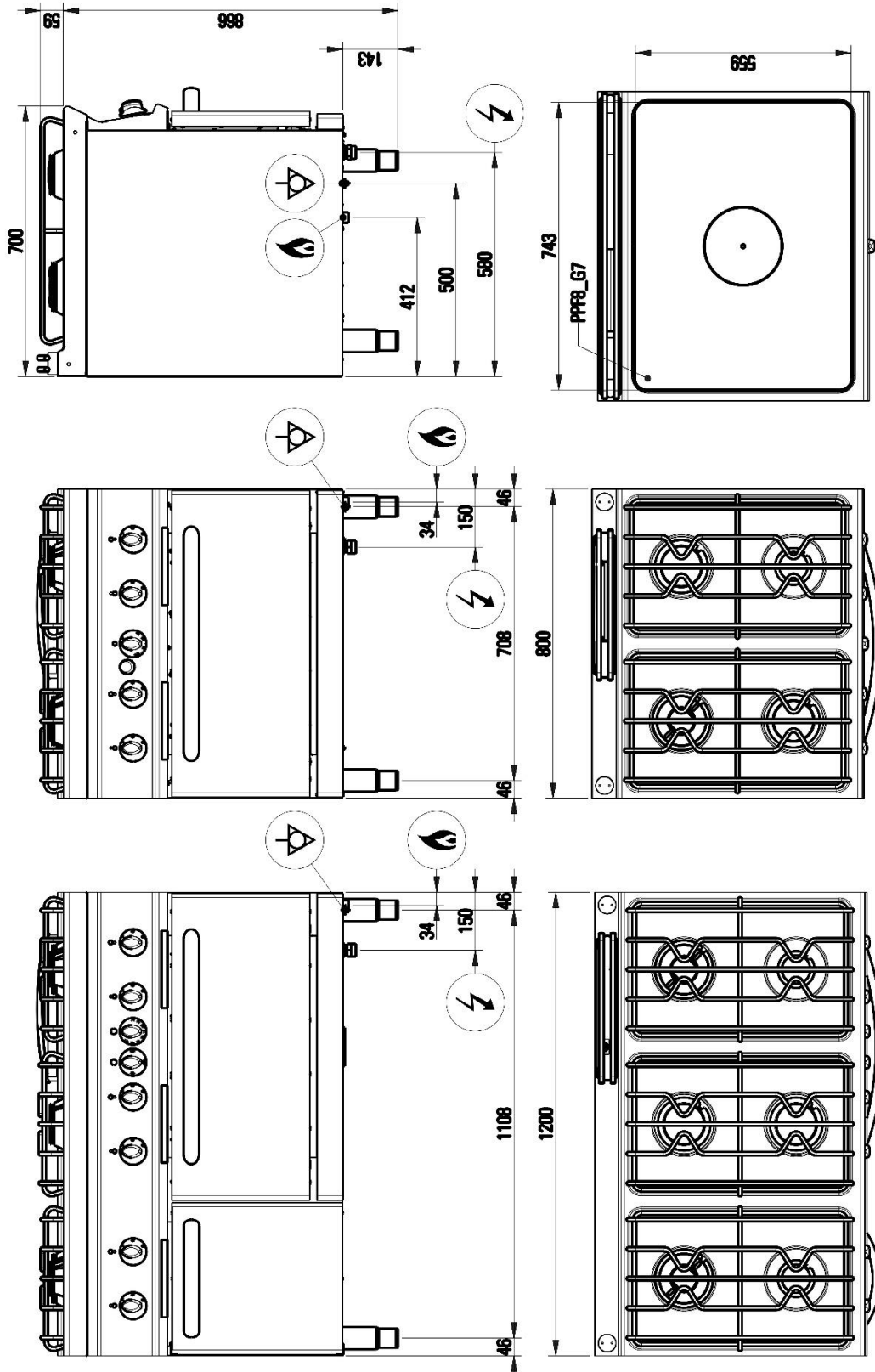


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415.647.00