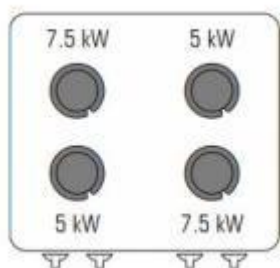


713209

PFH8V7

CUISINIÈRE HERMÉTIQUE À GAZ 4 FOYERS AVEC GRILLES EN FONTE SUR FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION GN1/1 AVEC 1 GRILLE



- Fourneau à gaz 4 feux vifs sur four électrique à convection GN 1/1 de 80 cm.
- Brûleurs hermétiques à haut rendement, base en fonte et diffuseur de flamme en laiton puissance 5 kW et 7,5 kW
- Plan de travail embouti avec coins arrondis pour éviter les débordements et pour une hygiène maximale et un nettoyage facile.
- Allumage du brûleur principal à travers une flamme pilote système anti-arrêt dotée d'un thermocouple de sécurité.
- Robinet à gaz à clapet.
- Prédiposition pour installation colonne d'eau.
- Grille pose-casserole en fonte émaillée résistante aux acides, aux alcalis et aux flammes.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195 mm.

>> FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION GN 1/1

>> Porte du four en acier inoxydable AISI 304.

>> Chambre de cuisson en acier inox et joint de longue durée en maille d'acier et fibre de verre résistante aux hautes températures.

>> Chauffage assuré par 2 ventilateurs avec 2 résistances avec réglage thermostatique 60-270 °C.

>> Guides latéraux en acier inox amovibles.

>> 1 grille fournie.

- 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.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau de 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 de rechange sont fournis si une conversion sur site sera nécessaire.

DONNÉES TECHNIQUES

| | | | |
|---------------------------------------|---------------------|--|------------------|
| PUISSANCE TOTALE | 25 + 5 kW | PUISSANCE À GAZ | 25 kW |
| PUISSANCE ÉLECTRIQUE | 5 kW | FRÉQUENCE | 50/60 Hz |
| TENSION | 380-415 3N~ V | PUISSANCE DU FOUR | 5 kW |
| PUISSANCES DES FEUX OUVERTS | 2x5 + 2x7,5 n°- kW | PUISSANCE DU PLAN DE CUISSON | 25 kW |
| CAPACITÉ DES PLATS À FOUR | n° 5xGN1/1 | CONSOMMATION DE GAZ NATUREL | 2,64 m³/h |
| CONSOMMATION DE GAZ GPL | 1.97 kg/h | DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON | 57x51,5x30 cm |
| DIMENSIONS DU FOUR | GN1/1 | GUIDES | n° 5 |
| NOMBRE DE BRÛLEURS | n° 4 | INTERVALLE DES PLATS | 5 cm |
| PLAGE DE TEMPÉRATURE DU FOUR | 60÷270 °C | SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION | 5 x 1,5 n° - mm² |
| SUPPORT CASSEROLE | RAAF fonte émaillée | TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE | H07 RN-F |
| TYPE FOUR | Ventilé | HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H) | 0 mm |
| HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X) | 650 mm | HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y) | -580 mm |
| DIAMÈTRE DU RACCORDEMENT DU GAZ | 1/2"G EN10226-1 | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H) | 0 mm |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X) | 766 mm | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y) | -412 mm |
| HAUTEUR DU PIED | 155 mm | RÉGLAGE DU PIED | 155/250 mm |
| DEGRÉ IPX | 4 | 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 | 106,9 kg |
| POIDS BRUT | 124,4 kg | VOLUME | 0,7900 m³ |
| NOMENCLATURE COMBINÉE | 84198180 | ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE | 3000.0 W |
| ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE | 7500.0 W | ÉMISSION D'HUMIDITÉ | 4400.0 g/h |

ACCESSOIRES

319068 SPARTIFIAMMA PICCOLO ERMETICO 5-6-7KW

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

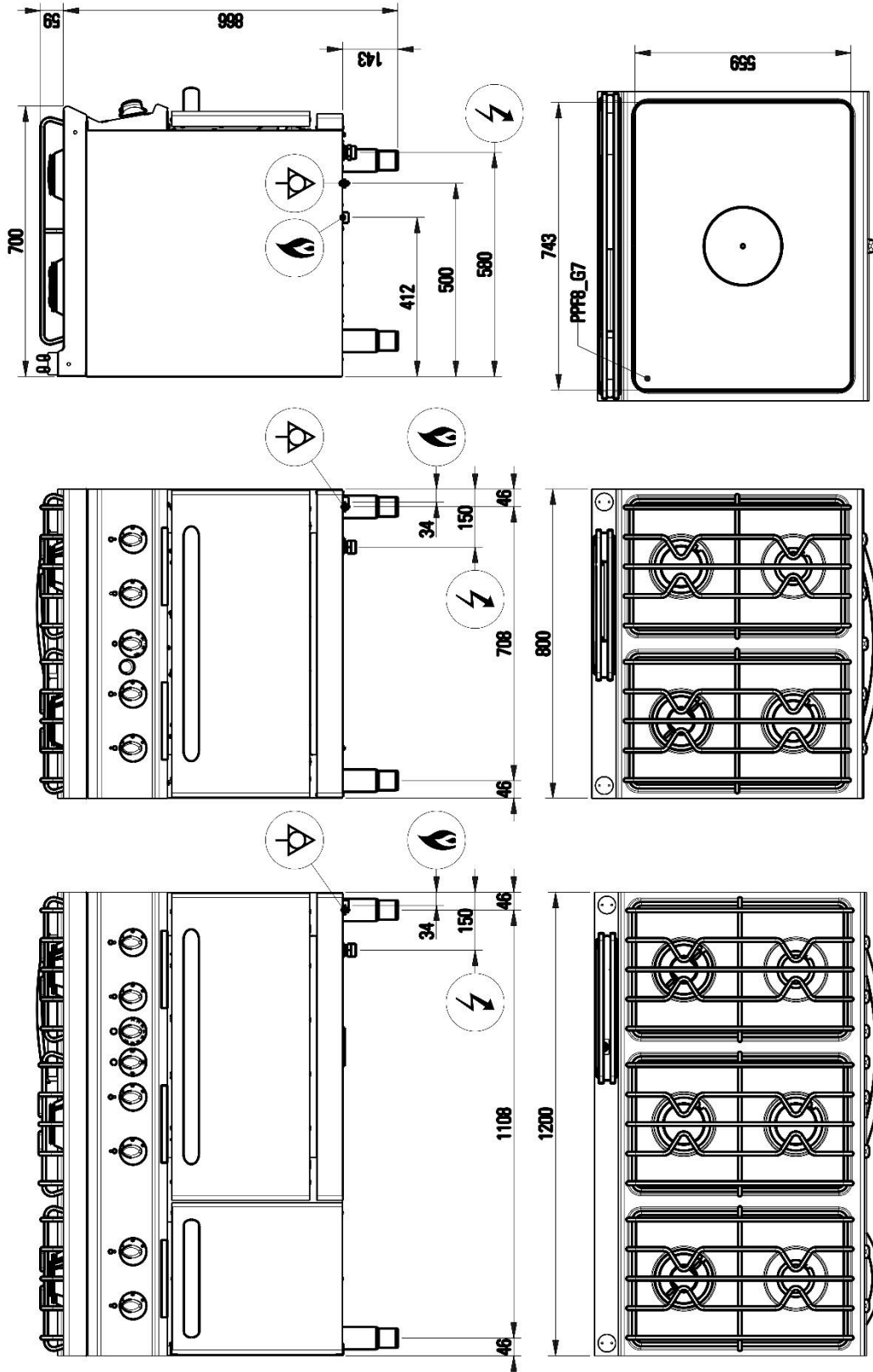


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415.647.00