

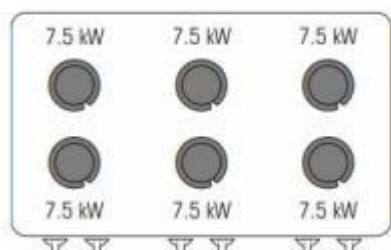
713211

PFH12SGG7

**CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI SUPER CON
GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO GN2/1
CON 1 GRIGLIA**



- 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	52 kW	POTENZA A GAS	52 kW
POTENZA DEL FORNO	7 kW	POTENZA DEI FUOCHI APERTI	6x7,5 n°- kW
POTENZA DEL PIANO COTTURA	45 kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4xGN2/1
CONSUMO DI GAS NATURALE	5,50 m³/h	CONSUMO GPL	4.1 kg/h
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57,5x65x30 cm	DIMENSIONE DEL FORNO	GN2/1
DIMENSIONI DEL VANO	33x57,4x39,5 cm	GUIDE	n° 4
NUMERO DI BRUCIATORI	n° 6	PASSO TEGLIE	6 cm
RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	150÷290 °C	SUPPORTI PENTOLA	Ghisa smaltata RAAF
TIPO FORNO	Statico	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	-580 mm
DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	3/4"G EN10226-1	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	0 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	1166 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-412 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	155 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	155/250 mm
LARGHEZZA	120 cm	PROFONDITÀ	70 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	123 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	80 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	113 cm
PESO NETTO	142,1000 kg	PESO LORDO	168 kg
VOLUME	1,11 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
EMISSIONE CALORE LATENTE	6240.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	15600.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	9152.0 g/h		

ACCESSORI

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

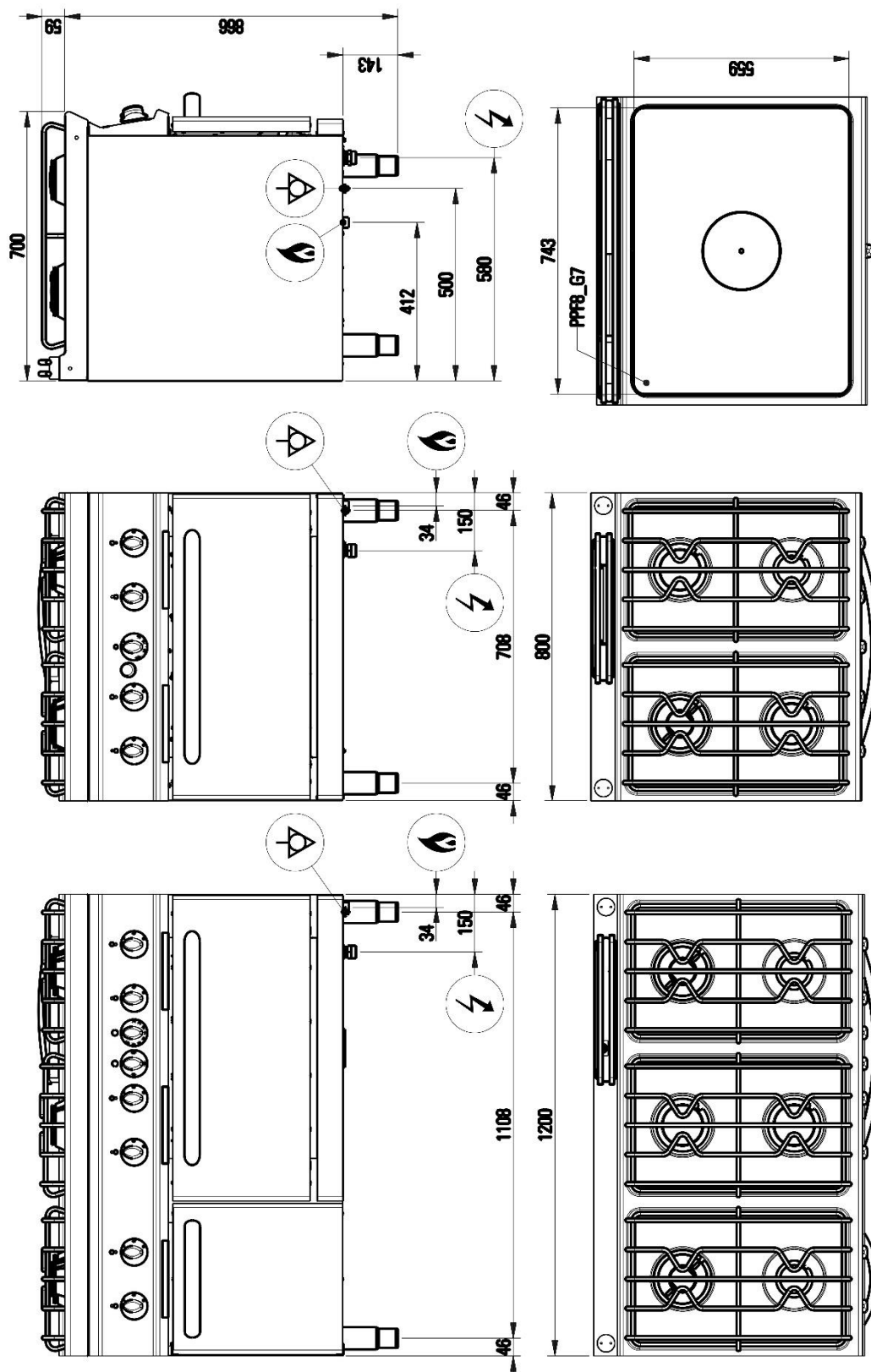


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415.647.00