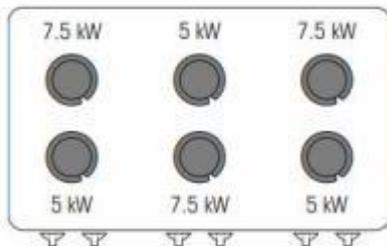


713213

PFH12V7

CUISINIÈRE HERMÉTIQUE À GAZ 6 FOYERS SUR FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION GN1/1 AVEC 1 GRILLE



- Fourneau à gaz 6 feux vifs sur four électrique à convection GN 1/1 de 80 cm et armoire avec porte de 40 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	37,5 + 5 kW	PUISSANCE À GAZ	37,5 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5 kW	FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	380-415 3N~ V	PUISSANCE DU FOUR	5 kW
PUISSANCES DES FEUX OUVERTS	3x5 + 3x7,5 n°- kW	PUISSANCE DU PLAN DE CUISSON	30 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 5xGN1/1	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	3,96 m³/h
CONSOMMATION DE GAZ GPL	2.96 kg/h	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	57x51,5x30 cm
DIMENSIONS DU FOUR	GN1/1	GUIDES	n° 5
NOMBRE DE BRÛLEURS	n° 6	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)	1050 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)	1166 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-412 mm
HAUTEUR DU PIED	155 mm	RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm
DEGRÉ IPX	4	LARGEUR	120 cm
PROFONDEUR	70 cm	HAUTEUR	90 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	127 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	81 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	114 cm	POIDS NET	136 kg
POIDS BRUT	163 kg	VOLUME	1,17 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	4500.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	11250.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	6600.0 g/h

ACCESSOIRES

319068 SPARTIFIAMMA PICCOLO ERMETICO 5-6-7KW

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

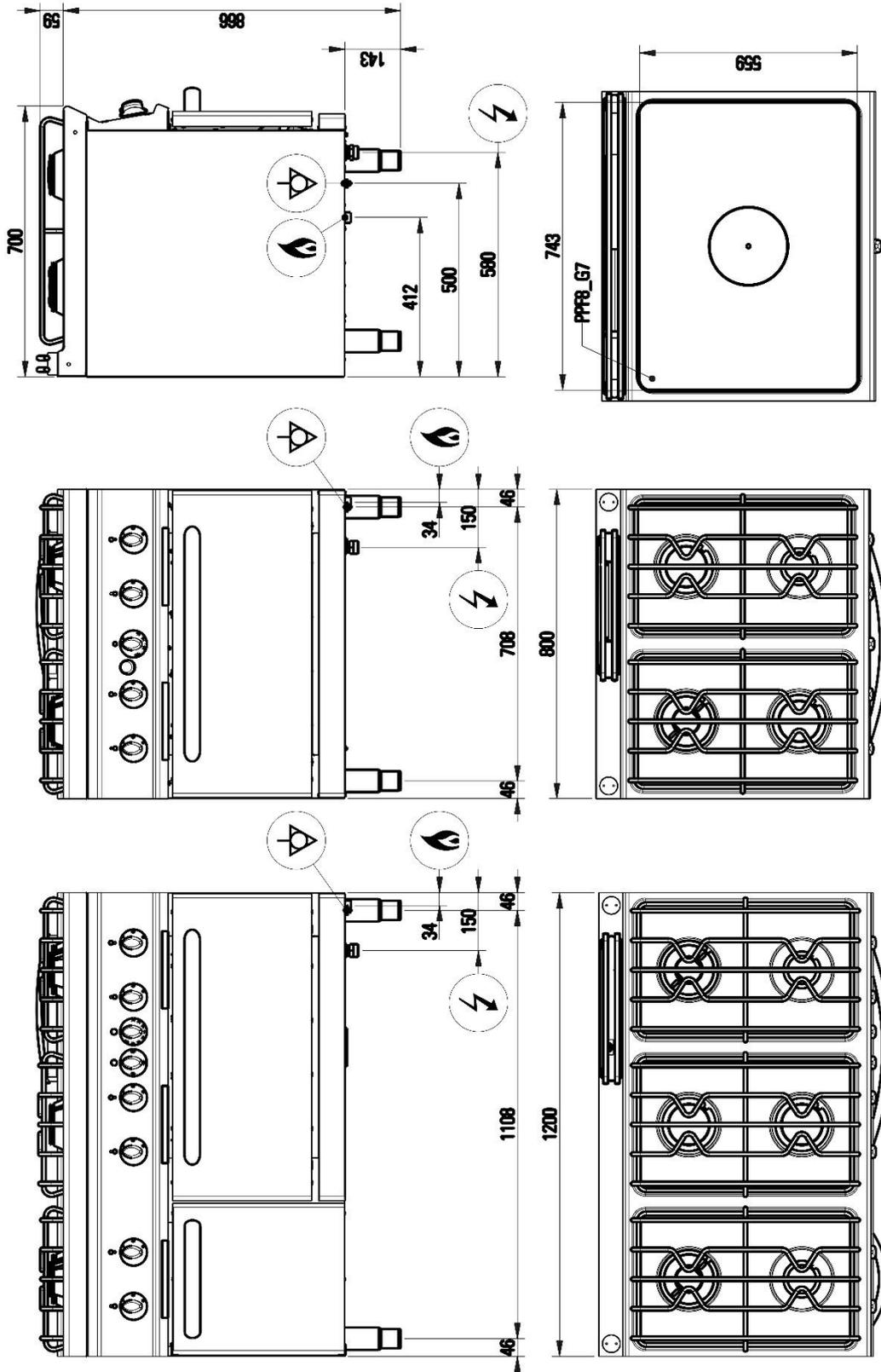


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415.647.00