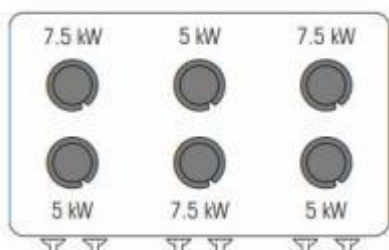


713214

PFXH12GG7

CUCINA GAS 6 ERMETICA FUOCHI CON GRIGLIA IN GHISA SU FORNO GAS FULL-SIZE (CM92,5X63X30) CON 1 GRIGLIA



- Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas statico FULL-SIZE H30 92,5x63x30 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 A GAS STATICO FULL-SIZE H30 92,5x63x30 CM.

>> Porta forno in acciaio inossidabile AISI 304.

>> Camera di cottura in acciaio inox con 2 fondi rimovibili in acciaio decappato spessore 3 mm.

>> Guarnizione di lunga durata in maglia d'acciaio e fibra di vetro resistente alle alte temperature.

>> Bruciatore tubolare in acciaio cromato a 2 rami.

>> Valvola termostatica di lavoro con temperatura massima di 300°C.

>> Accensione della fiamma pilota con termocoppia tramite piezoelettrico.

>> Guide laterali in acciaio inox rimovibili.

>> 1 griglia in dotazione

- 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 | 44,5 kW | POTENZA A GAS | 44,5 kW |
| POTENZA DEL FORNO | 7 kW | POTENZA DEI FUOCHI APERTI | 3x5 + 3x7,5 n° - kW |
| POTENZA DEL PIANO COTTURA | 37,5 kW | CAPACITÀ DELLE TEGLIE | n° 4x(883x603) |
| CONSUMO DI GAS NATURALE | 4,70 m³/h | CONSUMO GPL | 3.51 kg/h |
| DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA | 92,5x63x30 cm | DIMENSIONE DEL FORNO | Full size h 30 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 (H) | 0 mm | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X) | 1050 mm |
| 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 | 125,0 cm | PROFONDITÀ DELL'IMBALLO | 80 cm |
| ALTEZZA DELL'IMBALLO | 110 cm | PESO NETTO | 160,5 kg |
| PESO LORDO | 183,4 kg | VOLUME | 1,10 m³ |
| NOMENCLATURA COMBINATA | 84198180 | EMISSIONE CALORE LATENTE | 5340.0 W |
| EMISSIONE CALORE SENSIBILE | 13350.0 W | EMISSIONE DI UMIDITÀ | 7832.0 g/h |

ACCESSORI

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

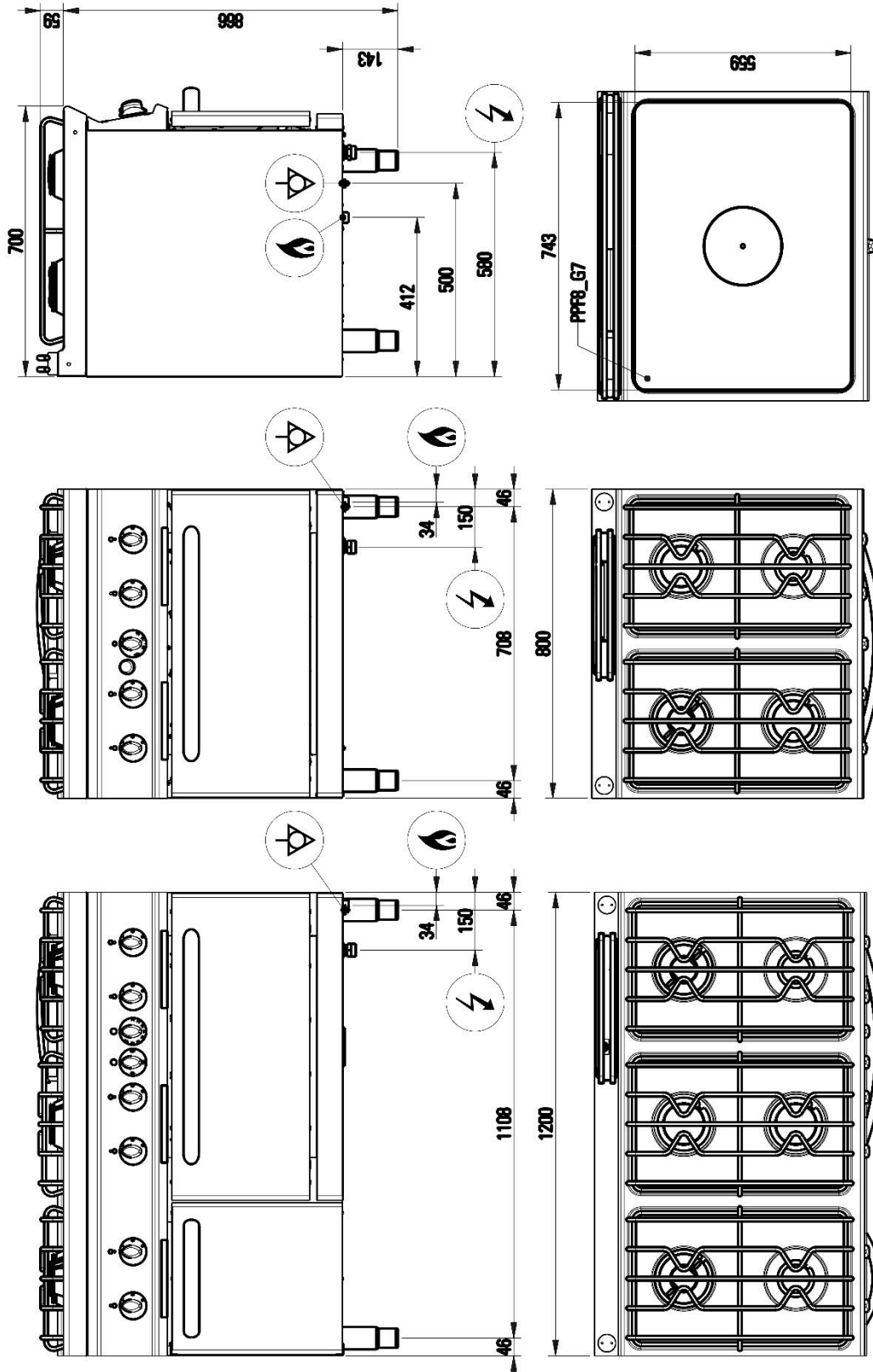


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415.647.00