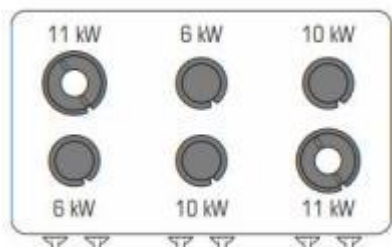


**313294**

PFXH12SGGE9

**CUISINIÈRE HERMÉTIQUE À GAZ 6 FOYERS SUPER  
AVEC GRILLES EN FONTE SUR FOUR À GAZ  
STATIQUE FULL-SIZE ET GRILL ÉLECTRIQUE AVEC  
1 GRILLE**



- Fourneau à gaz 6 feux sur four à gaz statique FULL-SIZE H40 92,5x63x40 cm avec GRILL ÉLECTRIQUE, largeur totale 120 cm, version SUPER.
- Brûleurs en fonte hautement efficaces hermétiquement fixés au plan et diffuseur de flamme en laiton à haute durabilité mono couronne de 6 kW et 10 kW et double couronne de 11 kW.
- Plan de travail embouti en profondeur pour éviter les débordements et avec coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile.
- Allumage du brûleur principal à travers une flamme pilote dotée d'un thermocouple de sécurité.
- Robinet à gaz à clapet.
- Grilles pose-casserole en fonte émaillée résistante aux acides, aux alcalis et aux flammes.
- Prédiposition pour installation colonne d'eau.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195 mm.

>> FOUR À GAZ STATIQUE FULL-SIZE H40 92,5x63x40 CM AVEC GRILL ÉLECTRIQUE.

>> Porte du four en acier inoxydable AISI 304.

>> Chambre de cuisson en acier inox avec 2 fonds amovibles en acier décapé de 3 mm d'épaisseur.

>> Joint de longue durée en maille d'acier et fibre de verre résistante aux hautes températures.

>> Brûleur tubulaire en acier chromé.

>> Doté d'un robinet thermostatique, réglage 0-150-290 °C.

>> Allumage de la flamme pilote avec thermocouple par dispositif piézoélectrique.

>> Guides latéraux en acier inox amovibles.

>> 1 grille fournie.

• Plan de travail en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 2mm et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.

• Bandeau de commandes 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	61 + 3 kW	PUISSANCE À GAZ	61 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	3 kW	FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	220-240 ~ V	PUISSANCE DU FOUR	10 kW
PUISSANCES DES FEUX OUVERTS	6X2 + 10X2 + 11X2 n°- kW	PUISSANCE DU PLAN DE CUISSON	54 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 4x(883x603)	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	6,46 m³/h
CONSOMMATION DE GAZ GPL	4.81 kg/h	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	92,5x63x40 cm
DIMENSIONS DU FOUR	Full size h 40 cm	GUIDES	n° 4
INTERVALLE DES PLATS	6 cm	PLAGE DE TEMPÉRATURE DU FOUR	150÷290 °C
SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	3 x 1,5 n° - mm²	SUPPORT CASSEROLE	RAAF fonte émaillée
TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F	TYPE FOUR	Statique
NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BQ0326	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	-75 mm
DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	3/4"G EN10226-1	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H)	484 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	1166 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-75 mm
HAUTEUR DU PIED	133 mm	RÉGLAGE DU PIED	133/195 mm
LARGEUR	120 cm	PROFONDEUR	90 cm
HAUTEUR	90 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	126 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	100 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	116 cm
POIDS NET	210 kg	POIDS BRUT	229 kg
VOLUME	1,46 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	7320.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	18300.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	10736.0 g/h		

## ACCESSOIRES

220595	GRILLE FOUR EXTRA FULL-SIZE (88X62CM)
319011	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=120CM
319067	SPARTIFIAMMA ERMETICO 10KW
319068	SPARTIFIAMMA PICCOLO ERMETICO 5-6-7KW
399516	COLONNE D'EAU ORIENTABLE
399538	RÉDUCTEUR POSE-CASSEROLES
399573	PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE POUR BASE ET TOP L=90CM
619013	TEGLIA INOX PER FULL SIZE

## DIAGRAMMES D'INSTALLATION

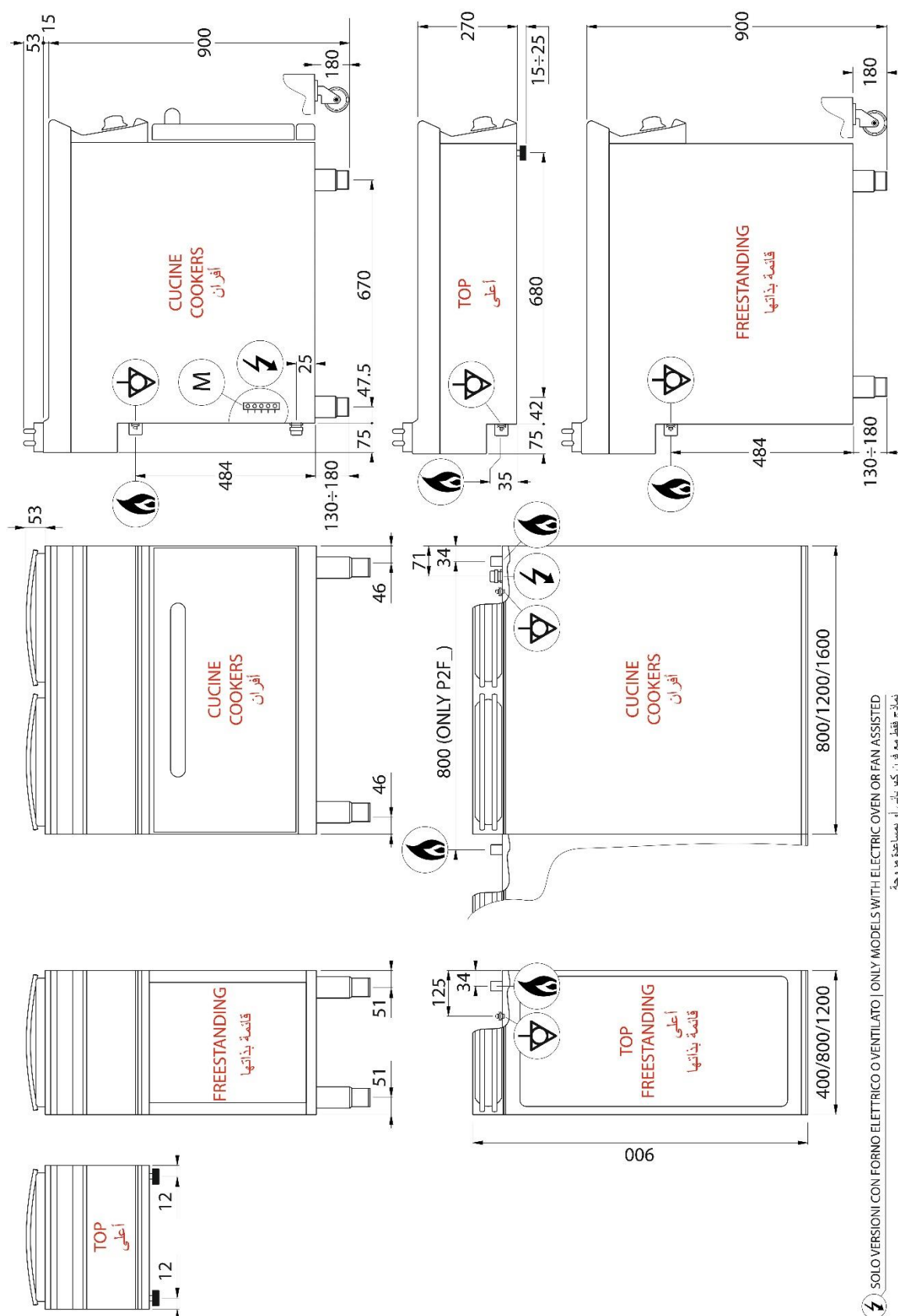


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | ١ | الصورة رقم - 5415.618.00

**⚡ SOLO VERSIONI CON FORNO ELETTRICO O VENTILATO | ONLY MODELS WITH ELECTRIC OVEN OR FAN ASSISTED**  
نماذج فقط مع فرن كهربائي أو بمساعدة مروحة