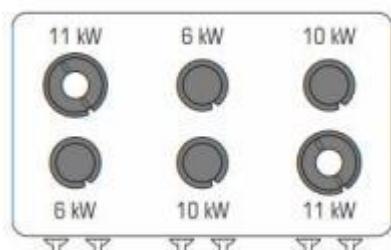


313294**PFXH12SGGE9****CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO FULL-SIZE E GRILL ELETTRICO CON 1 GRIGLIA**

- Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas statico FULL-SIZE H40 92,5x63x40 cm con GRILL ELETTRICO, larghezza totale 120cm, versione SUPER.
- Bruciatori in ghisa ad elevata efficienza fissati ermeticamente al piano e spartifiamma in ottone ad alta durabilità monocorona da 6kW e 10kW e doppia corona da 11kW.
- Piano di lavoro stampato in profondità per evitare traboccatamenti 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.
- Griglie posapentole in ghisa smaltate per essere resistenti agli acidi, agli alcali e alla fiamma.
- Predisposizione per installazione colonnina d'acqua.
- Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195 mm.

>> FORNO A GAS STATICO FULL-SIZE H40 92,5x63x40 CM CON GRILL ELETTRICO.

>> 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.

>> Dotato di rubinetto termostatico, regolazione 0-150-290°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 con spessore 2mm 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	61 + 3 kW	POTENZA A GAS	61 kW
POTENZA ELETTRICA	3 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	220-240 ~ V	POTENZA DEL FORNO	10 kW
POTENZA DEI FUOCHI APERTI	6X2 + 10X2 + 11X2 n°- kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	54 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4x(883x603)	CONSUMO DI GAS NATURALE	6,46 m ³ /h
CONSUMO GPL	4.81 kg/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	92,5x63x40 cm
DIMENSIONE DEL FORNO	Full size h 40 cm	GUIDE	n° 4
PASSO TEGLIE	6 cm	RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	150÷290 °C
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 1,5 n° - mm ²	SUPPORTI PENTOLA	Ghisa smaltata RAAF
TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F	TIPO FORNO	Statico
NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BQ0326	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (Y)	-75 mm
DIAMETRO DELL'ALLACCIAIMENTO GAS	3/4"G EN10226-1	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO GAS (H)	484 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO GAS (X)	1166 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO GAS (Y)	-75 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	133 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	133/195 mm
LARGHEZZA	120 cm	PROFONDITÀ	90 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	126 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	100 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	116 cm
PESO NETTO	210 kg	PESO LORDO	229 kg
VOLUME	1,46 m ³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
EMISSIONE CALORE LATENTE	7320.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	18300.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	10736.0 g/h		

ACCESSORI

220595	GRIGLIA FORNO EXTRA FULL-SIZE (88X62CM)
319011	TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=120CM
319067	SPARTIFIAMMA ERMETICO CON BORDINO (10KW)
319068	SPARTIFIAMMA ERMETICO CON BORDINO (5 -6 - 7 KW)
399516	COLONNINA ACQUA ORIENTABILE
399538	RIDUTTORE POSAPENTOLE
399573	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM
619013	TEGLIA INOX PER FULL SIZE

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

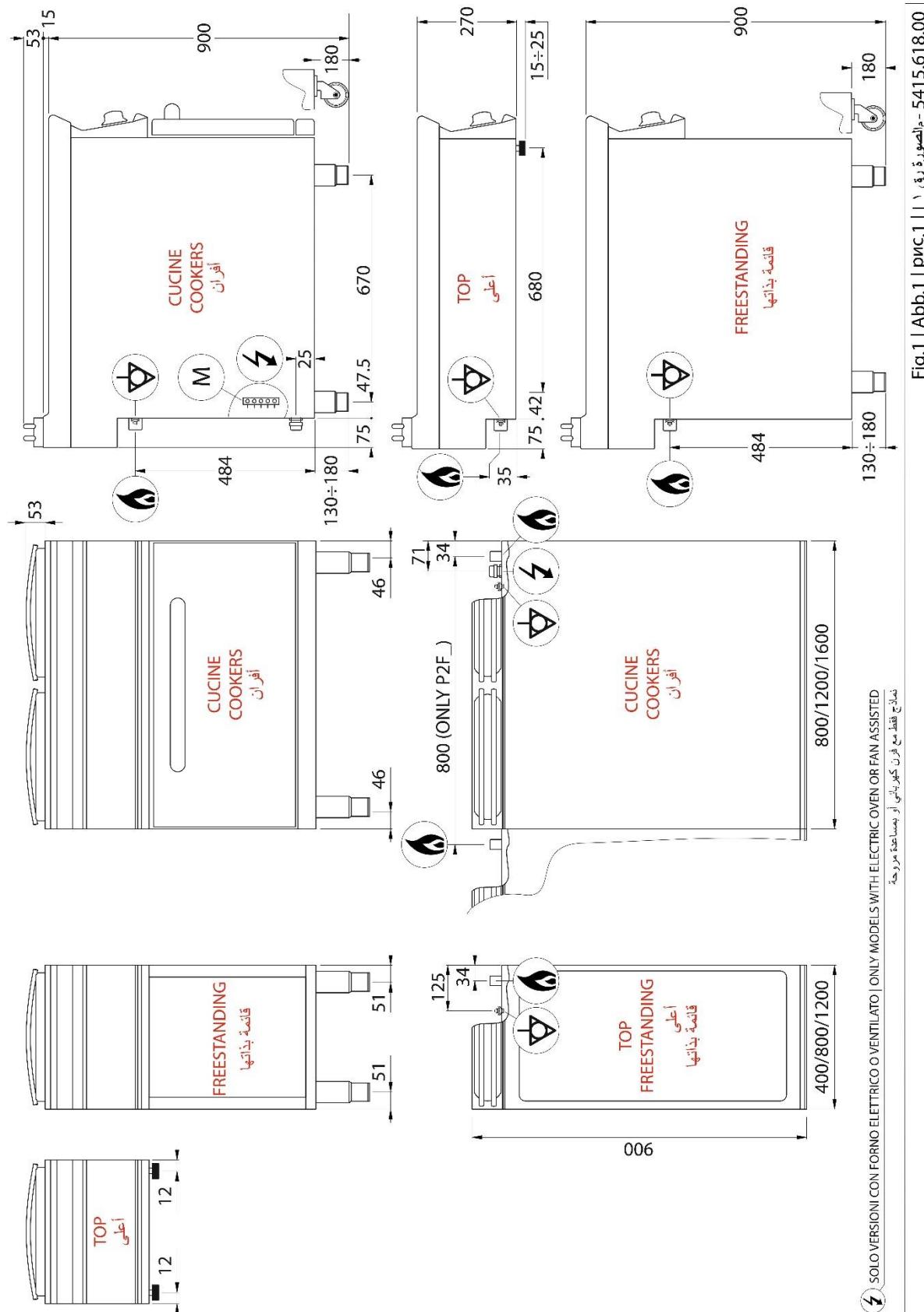


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 | ١١ - الصورة رقم

نماذج فقط فرن كهربائي أو بمساعدة مروحة