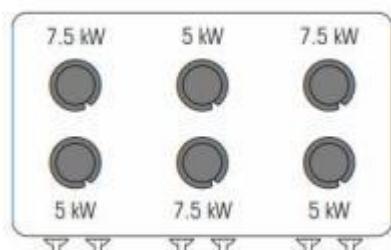


**713210****PFH12GG7****CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

- Cucina a gas 6 fuochi su forno gas statico GN 2/1 da 80 cm e vano con porta da 40 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 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.
- 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.

&gt;&gt; FORNO GAS STATICO GN 2/1

&gt;&gt; Porta forno in acciaio inossidabile AISI 304.

>> Camera di cottura in acciaio inox e guarnizione di lunga durata in maglia d'acciaio e fibra di vetro resistente alle alte temperature.

&gt;&gt; Dotato di rubinetto termostatico, regolazione 150-290°C.

>> Accensione della fiamma pilota con termocoppia tramite piezoelettrico.

&gt;&gt; Guide laterali in acciaio inox rimovibili.

&gt;&gt; 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° 4xGN2/1
CONSUMO DI GAS NATURALE	4,70 m³/h	CONSUMO GPL	3,51 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'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (Y)	-580 mm
DIAMETRO DELL'ALLACCIAIMENTO GAS	3/4"G EN10226-1	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO GAS (H)	0 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO GAS (X)	1166 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO 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	127 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	81 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	116 cm
PESO NETTO	139,5 kg	PESO LORDO	165,4 kg
VOLUME	1,19 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

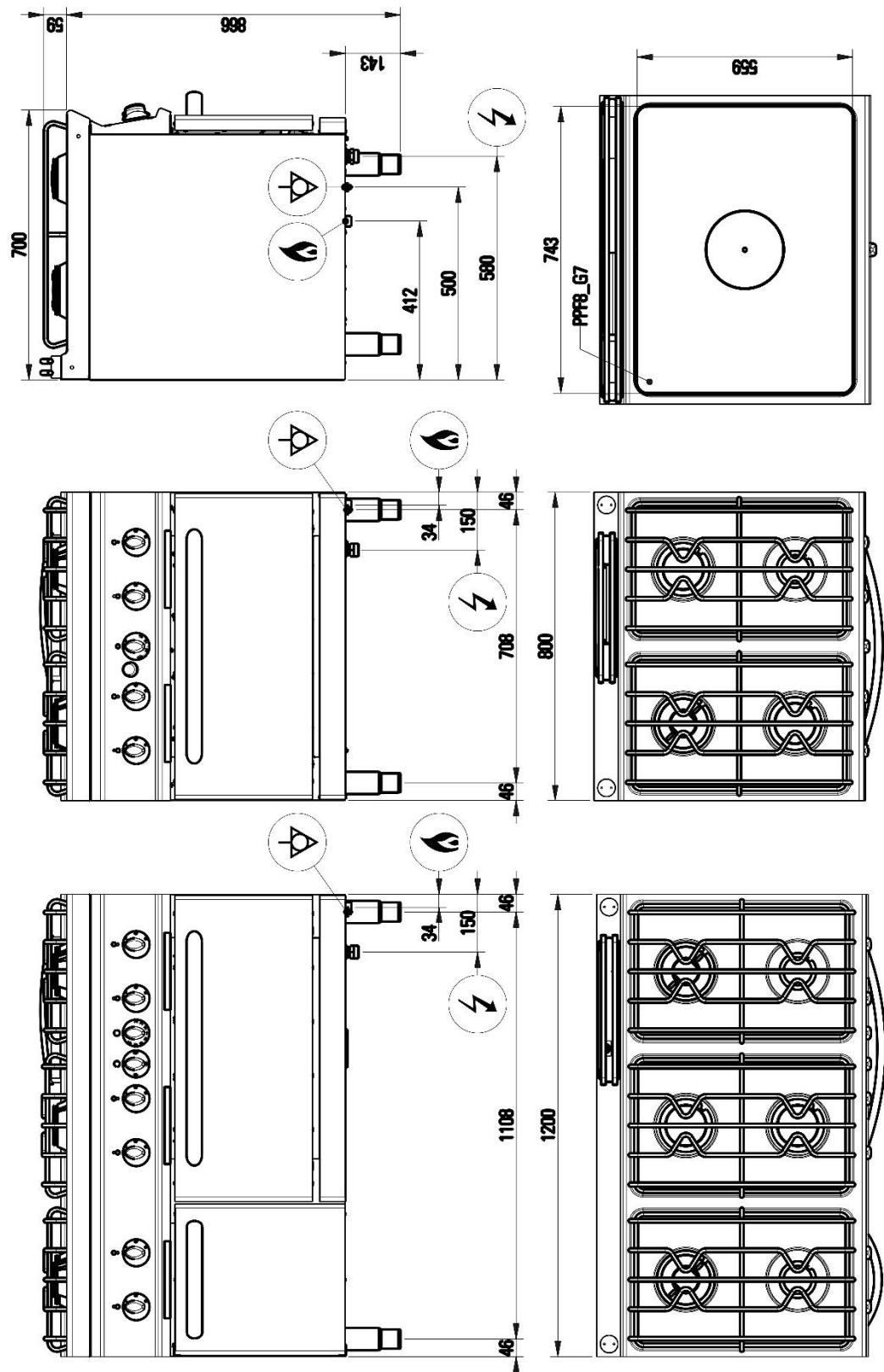


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415.647.00