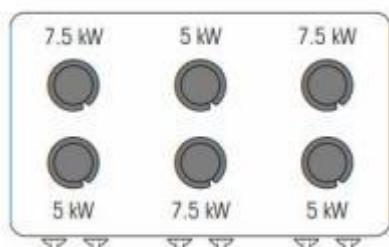


713213**PFH12V7****CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 CON 1 GRIGLIA**

- Cucina a gas 6 fuochi su forno elettrico a convezione GN 1/1 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.

>> FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE GN 1/1

>> 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.

>> Riscaldamento tramite 2 ventole con 2 resistenze con regolazione termostatica 60-270°C.

>> 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	37,5 + 5 kW	POTENZA A GAS	37,5 kW
POTENZA ELETTRICA	5 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	380-415 3N~ V	POTENZA DEL FORNO	5 kW
POTENZA DEI FUOCHI APERTI	3x5 + 3x7,5 n°- kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	30 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 5xGN1/1	CONSUMO DI GAS NATURALE	3,96 m ³ /h
CONSUMO GPL	2.96 kg/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57x51,5x30 cm
DIMENSIONE DEL FORNO	GN1/1	DIMENSIONI DEL VANO	33x57,4x39,5 cm
GUIDE	n° 5	NUMERO DI BRUCIATORI	n° 6
PASSO TEGLIE	5 cm	RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	60÷270 °C
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 1,5 n° - mm ²	SUPPORTI PENTOLA	Ghisa smaltata RAAF
TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F	TIPO FORNO	Ventilato
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (H)	0 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (X)	1050 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (Y)	-580 mm	DIAMETRO DELL'ALLACCIAIMENTO GAS	1/2"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	GRADO IPX	4
LARGHEZZA	120 cm	PROFONDITÀ	70 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	127 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	81 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	114 cm
PESO NETTO	136 kg	PESO LORDO	163 kg
VOLUME	1,17 m ³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
EMISSIONE CALORE LATENTE	4500.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	11250.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	6600.0 g/h		

ACCESSORI

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

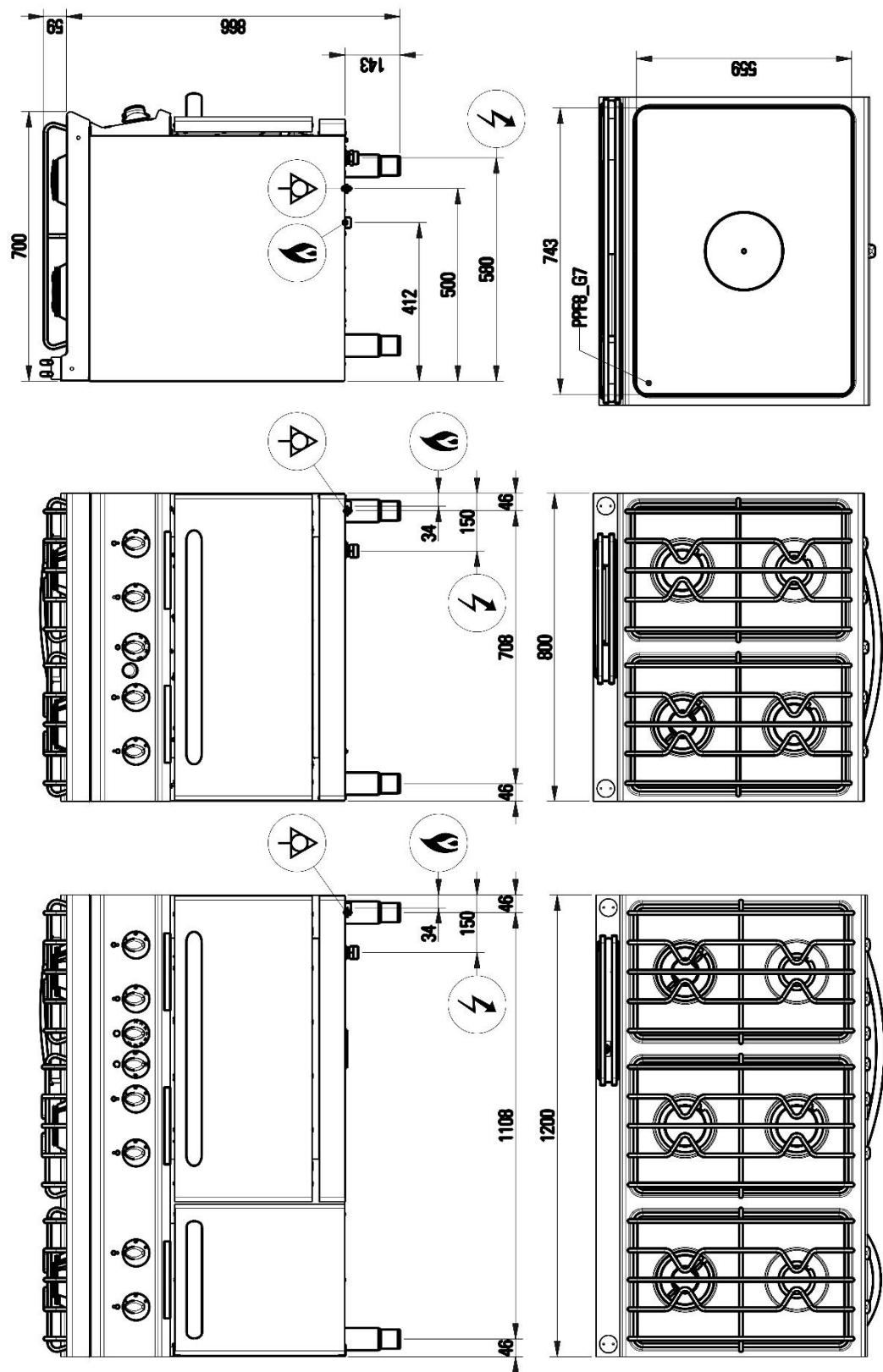
SCHEMI DI INSTALLAZIONE

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