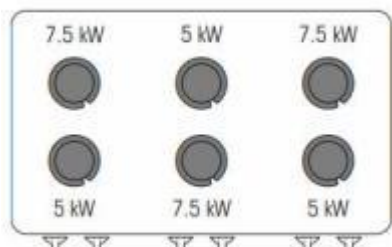


713214

PFXH12GG7

**GAS-HERD MIT 6 WASSERDICHT E BRENNERN,
GUSSEISERNEM TOPFTRÄGER UND GAS-
BACKOFEN FULL-SIZE (CM92,5X63X30) EINSCHL. 1
ROST**



- Gas-Herd mit 6 Brennern und statischem Gas-Backofen FULL-SIZE H30 92,5x63x30 cm.
- Hermetische Brenner mit Gusseisenbasis und einkronigem Messing-Flammenverteiler mit 5 kW und 7,5 kW.
- Tiefgezogene Arbeitsplatte mit abgerundeten Ecken zur Vermeidung von Überlaufen und für maximale Hygiene und einfache Reinigung.
- Einschaltung des Hauptbrenners über Antiabschaltung Zündflamme mit Sicherheits-Thermoelement.
- Ventil-Gashahn.
- Vorgerüstet für die Installation eines Wasserhahns.
- Emaillierte gusseiserne Topfträger, die äußerst säure- und alkalibeständig sowie hitzefest sind.
- Nivellierfüße 133/195 mm aus Edelstahl AISI 304.

- >> STATISCHER GAS-BACKOFEN FULL-SIZE H30 92,5x63x30 cm.
- >> Ofentür aus Edelstahl AISI 304.
- >> Garraum aus Edelstahl mit zwei herausnehmbaren Böden aus gebeiztem Stahl von 3 mm Stärke.
- >> Langlebige, hitzebeständige Dichtung aus Stahl und Glasfaser.
- >> Zweireihiger Stabbrenner aus verchromtem Stahl.
- >> Thermostatventil mit maximaler Temperatur von 300 °C.
- >> Einschaltung der Zündflamme mit Thermoelement über Piezozündung.

- >> Herausnehmbare Seitenschienen aus Edelstahl.
- >> 1 Backrost im Lieferumfang enthalten
- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish und internem Verbindungssystem.
- Vorderseite und Seitenwände aus Edelstahl AISI 304.
- Technikfach für einfachere Gasanschlüsse.
- Die Gasgeräte sind vom DVGW CE-zertifiziert und wurden strengsten Sicherheitstests unterzogen.
- Die Lieferung der Geräte folgt den Wünschen des Kunden hinsichtlich der installierten Düsen, auch während der Testphase. Die Standardkonfiguration ist G20-Erdgas. Zusätzlich wird ein Satz Düsen mitgeliefert, falls ein Umbau vor Ort notwendig sein sollte.

TECHNISCHE DATEN

| | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------|
| GESAMTLEISTUNG | 44,5 kW | GAS-LEISTUNG | 44,5 kW |
| OFENLEISTUNG | 7 kW | LEISTUNG DER BRENNER | 3x5 + 3x7,5 n° - kW |
| LEISTUNG DES KOCHFELDS | 37,5 kW | KAPAZITÄT DER BACKBLECHE | n° 4x(883x603) |
| VERBRAUCH ERDGAS | 4,70 m³/h | VERBRAUCH FLÜSSIGGAS | 3,51 kg/h |
| ABMESSUNGEN GARRAUM | 92,5x63x30 cm | ABMESSUNGEN DES OFENS | Full size H 30 cm |
| SEITENSCHIENEN | n° 4 | ANZAHL DER BRENNER | n° 6 |
| BLECHABSTAND | 6 cm | TEMPERATURBEREICH OFEN | 150÷290 °C |
| TOPFREGALE | Emailliertes Gusseisen RAAF | OFENTYP | Statisch |
| POSITION STROMANSCHLUSS (H) | 0 mm | POSITION STROMANSCHLUSS (X) | 1050 mm |
| POSITION STROMANSCHLUSS (Y) | -580 mm | DURCHMESSER GASANSCHLUSS | 3/4"G EN10226-1 |
| POSITION GASANSCHLUSS (H) | 0 mm | POSITION GASANSCHLUSS (X) | 1166 mm |
| POSITION GASANSCHLUSS (Y) | -412 mm | FUSSHÖHE | 155 mm |
| FUSSEINSTELLUNG | 155/250 mm | BREITE | 120 cm |
| TIEFE | 70 cm | HÖHE | 90 cm |
| BREITE DER VERPACKUNG | 125,0 cm | TIEFE DER VERPACKUNG | 80 cm |
| HÖHE DER VERPACKUNG | 110 cm | NETTO-GEWICHT | 160,5 kg |
| BRUTTO-GEWICHT | 183,4 kg | VOLUMEN | 1,10 m³ |
| KOMBINIERTER NOMENKLATUR | 84198180 | LATENTE WÄRME-ABGABE | 5340.0 W |
| SENSIBLE WÄRME-ABGABE | 13350.0 W | DAMPF-ABGABE | 7832.0 g/h |

ZUBEHÖRE

319068 SPARTIFIAMMA PICCOLO ERMETICO 5-6-7KW

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

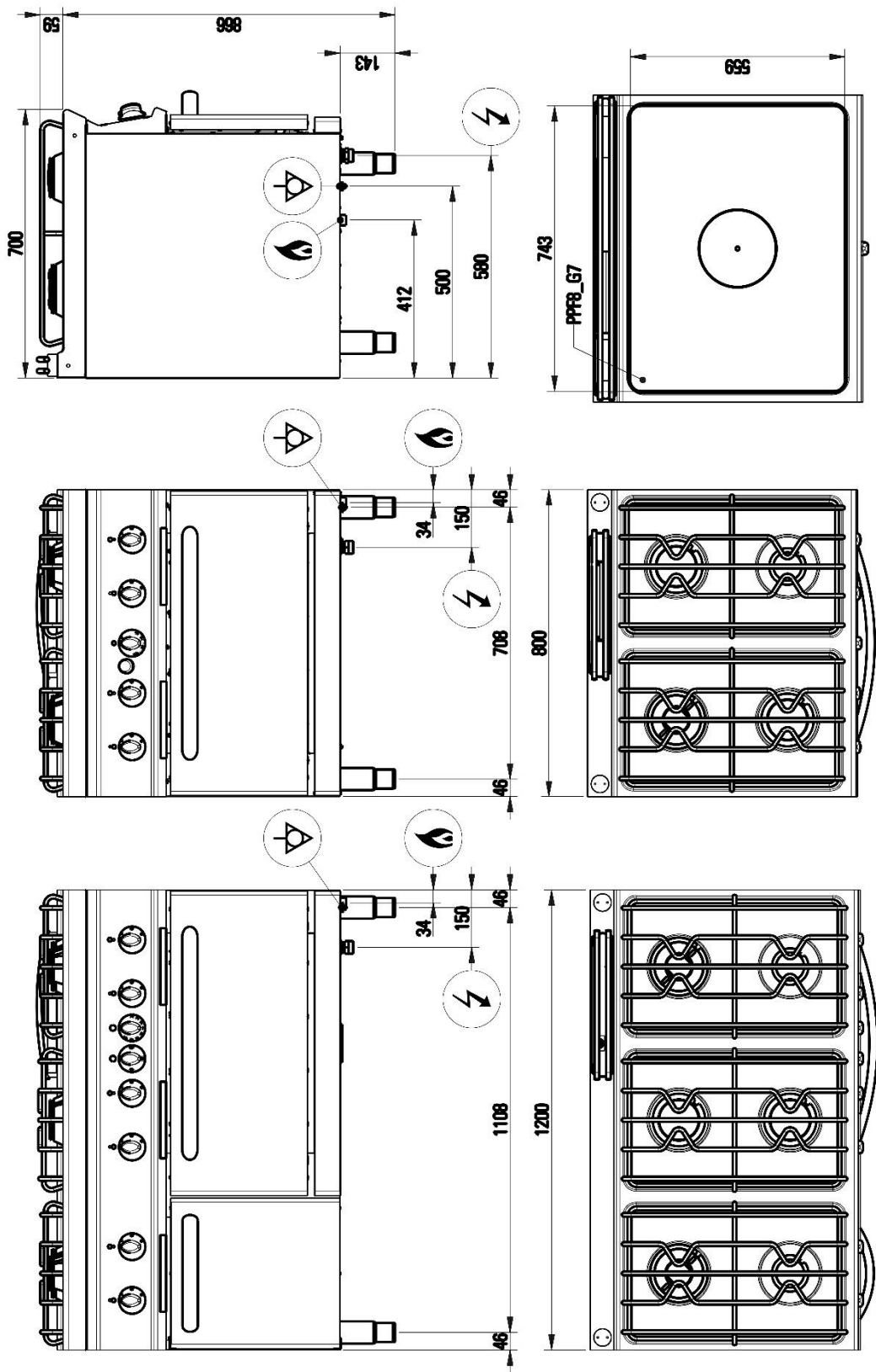


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415647.00