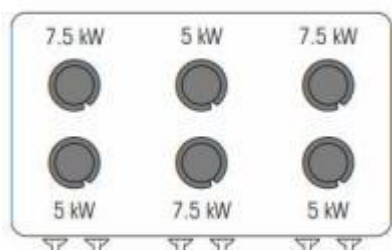


713214

PFXH12GG7

CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI CON GRIGLIA IN GHISA SU FORNO GAS FULL-SIZE (CM92,5X63X30) CON 1 GRIGLIA



- Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas statico FULL-SIZE H30 92,5x63x30 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 traboccamenti 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 A GAS STATICO FULL-SIZE H30 92,5x63x30 CM.

>> 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 a 2 rami.

>> Valvola termostatica di lavoro con temperatura massima di 300°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 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° 4x(883x603)
CONSUMO DI GAS NATURALE	4,70 m³/h	CONSUMO GPL	3,51 kg/h
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	92,5x63x30 cm	DIMENSIONE DEL FORNO	Full size h 30 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'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	0 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	1050 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	-580 mm	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	3/4"G EN10226-1
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	0 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	1166 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO 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	125,0 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	80 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	110 cm	PESO NETTO	160,5 kg
PESO LORDO	183,4 kg	VOLUME	1,10 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

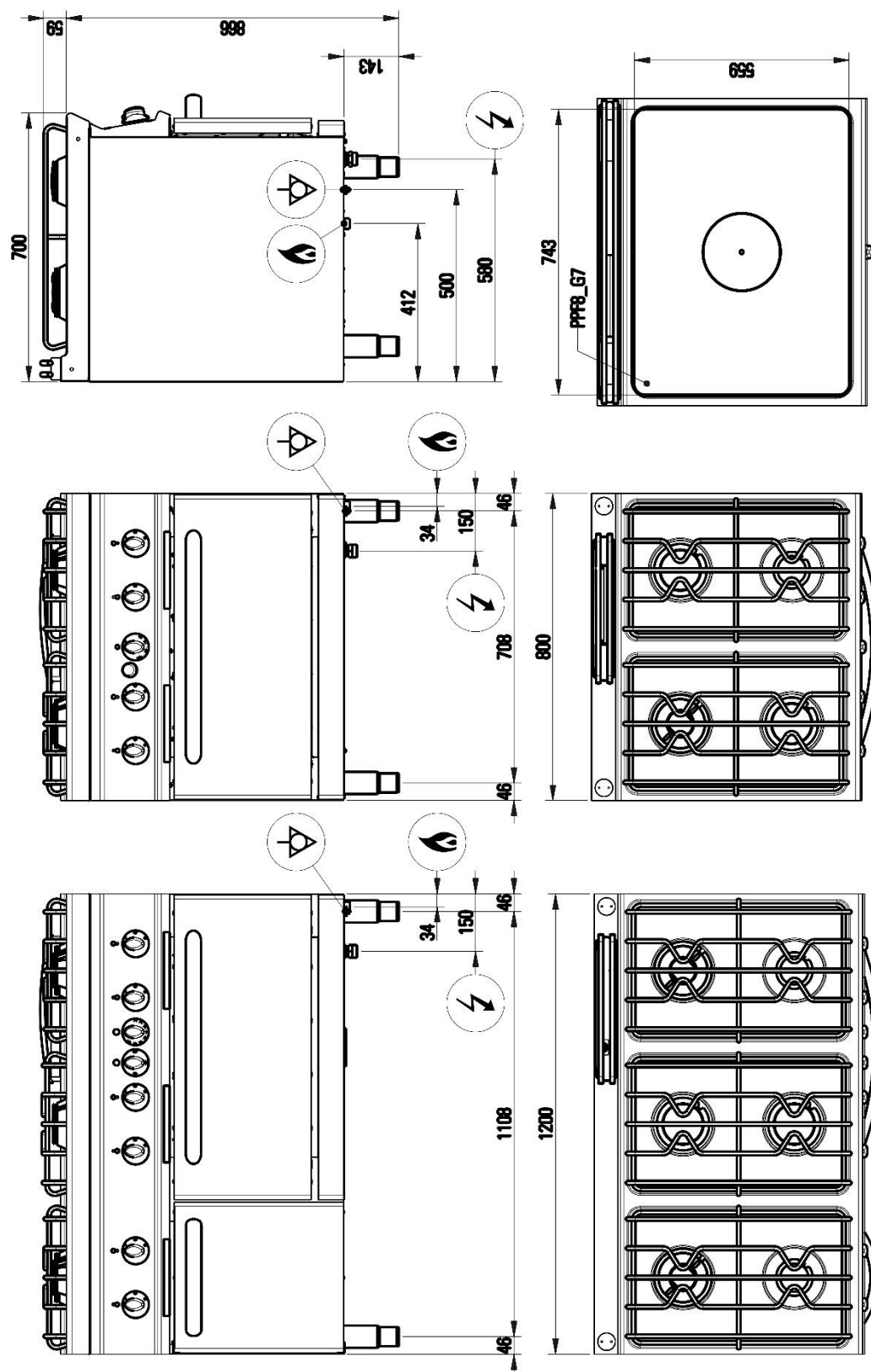


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415647.00