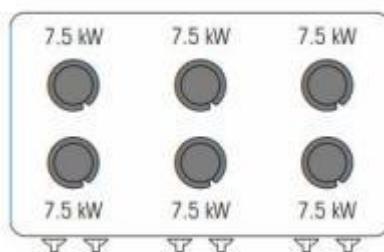


713217

PFXH12SGGE7

CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO FULLSIZE E GRILL ELETTRICO CON 1 GRIGLIA

- Cucina a gas 6 fuochi versione SUPER su forno a gas statico FULL-SIZE H40 92,5x63x40 cm con GRILL ELETTRICO.
- Bruciatori ermetici con basamento in ghisa e ghiera spartifiamma in ottone monocorona da 7,5 kW
- 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 antispegnimento 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 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 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	52 + 3 kW	POTENZA A GAS	52 kW
POTENZA ELETTRICA	3 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	230 ~ V	POTENZA DEL FORNO	7 + 3(grill) kW
POTENZA DEI FUOCHI APERTI	6x7,5 n°- kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	45 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4x(883x603)	CONSUMO DI GAS NATURALE	5,50 m³/h
CONSUMO GPL	4.1 kg/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	92,5x63x40 cm
DIMENSIONE DEL FORNO	Full size h 40 cm	GUIDE	n° 4
NUMERO DI BRUCIATORI	n° 6	PASSO TEGLIE	6 cm
RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	150÷290 °C	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 1,5 n° - mm²
SUPPORTI PENTOLA	Ghisa smaltata RAAF	TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F
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
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	120 cm
PROFONDITÀ	70 cm	ALTEZZA	90 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	125,0 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	82,0 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	112,0 cm	PESO NETTO	168 kg
PESO LORDO	188 kg	VOLUME	01,1500 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	6240.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	15600.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	9152.0 g/h

ACCESSORI

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

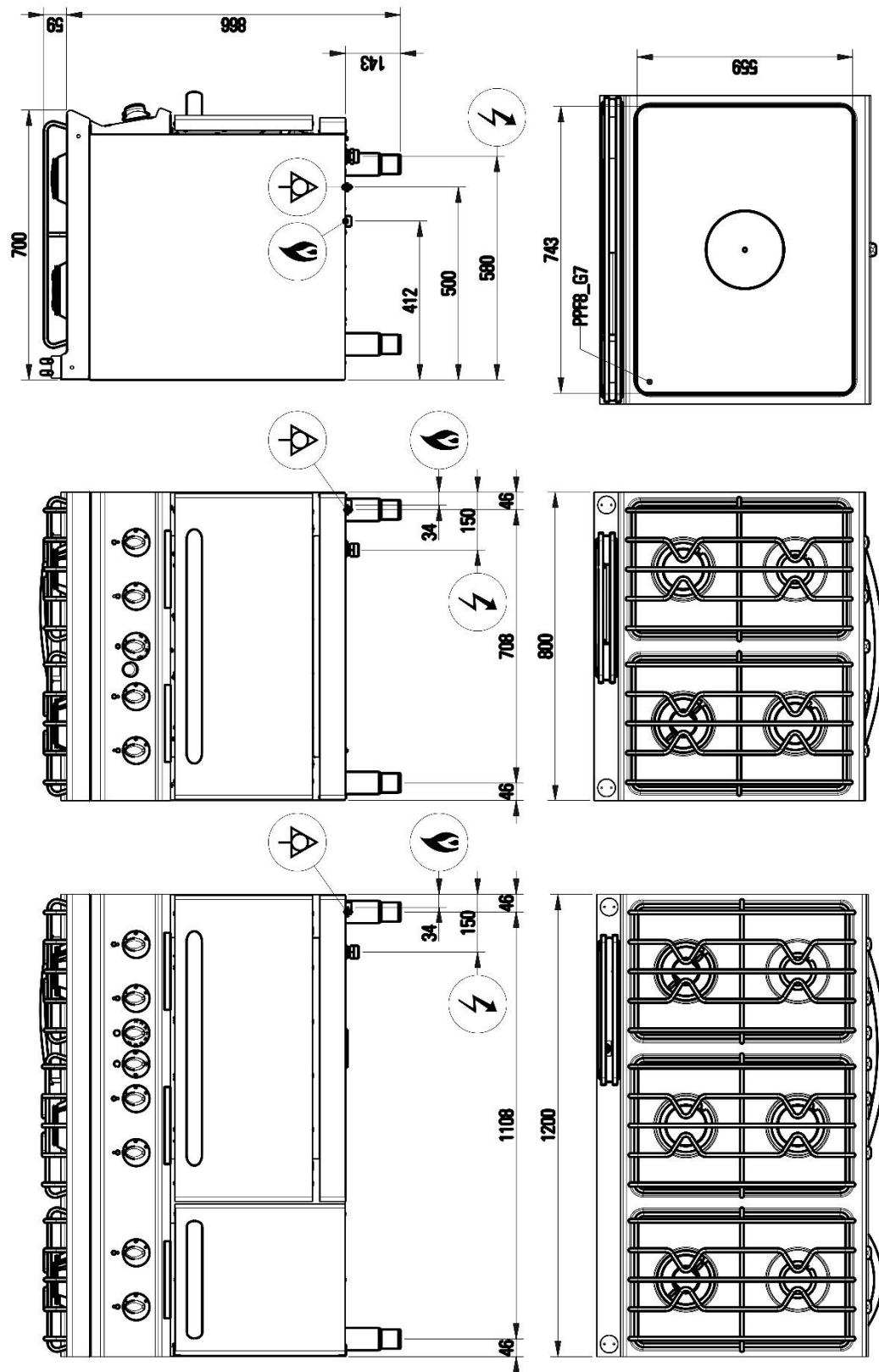


Fig.1 | Abb.1 | pag.1 - 5415.647.00