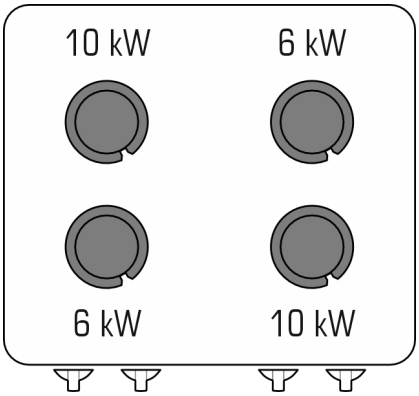
313276

PFH8G9

Gas-Herd mit 4 wasserdichte Brennern, gusseisen Trägern und statischem elektro-Backofen GN2/1 Einschl. 1 Rost



- Gas-Herd mit 4 Brennern und statischem Elektro-Backofen GN 2/1, 80 cm.
- Gusseiserne Hochleistungsbrenner, die hermetisch mit der Kochfläche verbunden sind und Flammenteiler aus hohes Haltbarkeitsmessing, Einkreisbrenner 6 kW und 10 kW.
- Tiefgezogene Arbeitsplatte zur Vermeidung von Überlaufen und mit abgerundeten Ecken für maximale Hygiene und einfache Reinigung.
- Einschaltung des Hauptbrenners über Zündflamme mit Sicherheits-Thermoelement.
- Ventil-Gashahn.
- Emaillierte gusseiserne Topfträger, die äußerst säure- und alkalibeständig sowie hitzefest sind.
- Vorgerüstet für die Installation eines Wasserhahns.
- Nivellierfüße 133/195 mm aus Edelstahl AISI 304.

  >> STATISCHER ELEKTRO-BACKOFEN GN 2/1
  >> Ofentür aus Edelstahl AISI 304.
  >> Garraum aus Edelstahl mit langlebiger, hitzebeständiger Dichtung aus Stahl und Glasfaser.
  >> Beheizung durch obere und untere Heizelemente, die gemeinsam oder getrennt aktiviert werden können.
  >> Temperaturregelung 60-270°C.
  >> Herausnehmbare Seitenschienen aus Edelstahl.
  >> 1 Backrost im Lieferumfang enthalten.
- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 von 2mm Stärke 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 G30-30mb mitgeliefert, falls ein Umbau vor Ort notwendig sein sollte.

TECNOINOX Srl behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.
tecnoinox.it

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	32 + 5,3 kW	GAS-LEISTUNG	32 kW
STROMLEISTUNG	5,3 kW	FREQUENZ	50/60 Hz
SPANNUNG	380-415 3N~ V	OFENLEISTUNG	5,3 kW
LEISTUNG DER BRENNER	6X2 + 10X2 n°- kW	LEISTUNG DES KOCHFELDS	32 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 4XGN2/1	VERBRAUCH ERDGAS	3,39 m³/h
ABMESSUNGEN GARRAUM	57,5X65X30 cm	ABMESSUNGEN DES OFENS	GN2/1
SEITENSCHIENEN	n° 4	ANZAHL DER BRENNER	n° 4
BLECHABSTAND	6 cm	TEMPERATURBEREICH OFEN	60÷270 °C
TOPFREGALE	EMAILLIERTES GUSSEISEN RAAF	OFENTYP	STATISCH
NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT	CE-0085BQ0326	DURCHMESSER GASANSCHLUSS	3/4"G EN10226-1
FUSSHÖHE	133 mm	FUSSEINSTELLUNG	133/195 mm
IPX-KLASSE	4	BREITE	80 cm
TIEFE	90 cm	HÖHE	90 cm
BREITE DER VERPACKUNG	87 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	101 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	113 cm	NETTO-GEWICHT	124,9 kg
BRUTTO-GEWICHT	147,1 kg	VOLUMEN	0,99 m³

ZUBEHÖR

220590	ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN2/1 (53X63CM)
319010	HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM
319067	10KW LUFTDICHTER FLAMMENSTREUER MIT EINFASSUNG
319068	LUFTDICHTER FLAMMENSTREUER MIT EINFASSUNG (5 - 6 - 7,5 KW)
399530	SEITLICHE ABDECKUNG FÜR FACH 1 MODUL
399538	REDUZIERSTÜCK FÜR TÖPFE
399569	VERSTELLBARER WASSERHAHN FÜR KÜCHEN MIT KAMIN
399573	1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLATTEN L=90CM

TECNOINOX Srl behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.
tecnoinox.it

INSTALLATIONSSCHEMEN

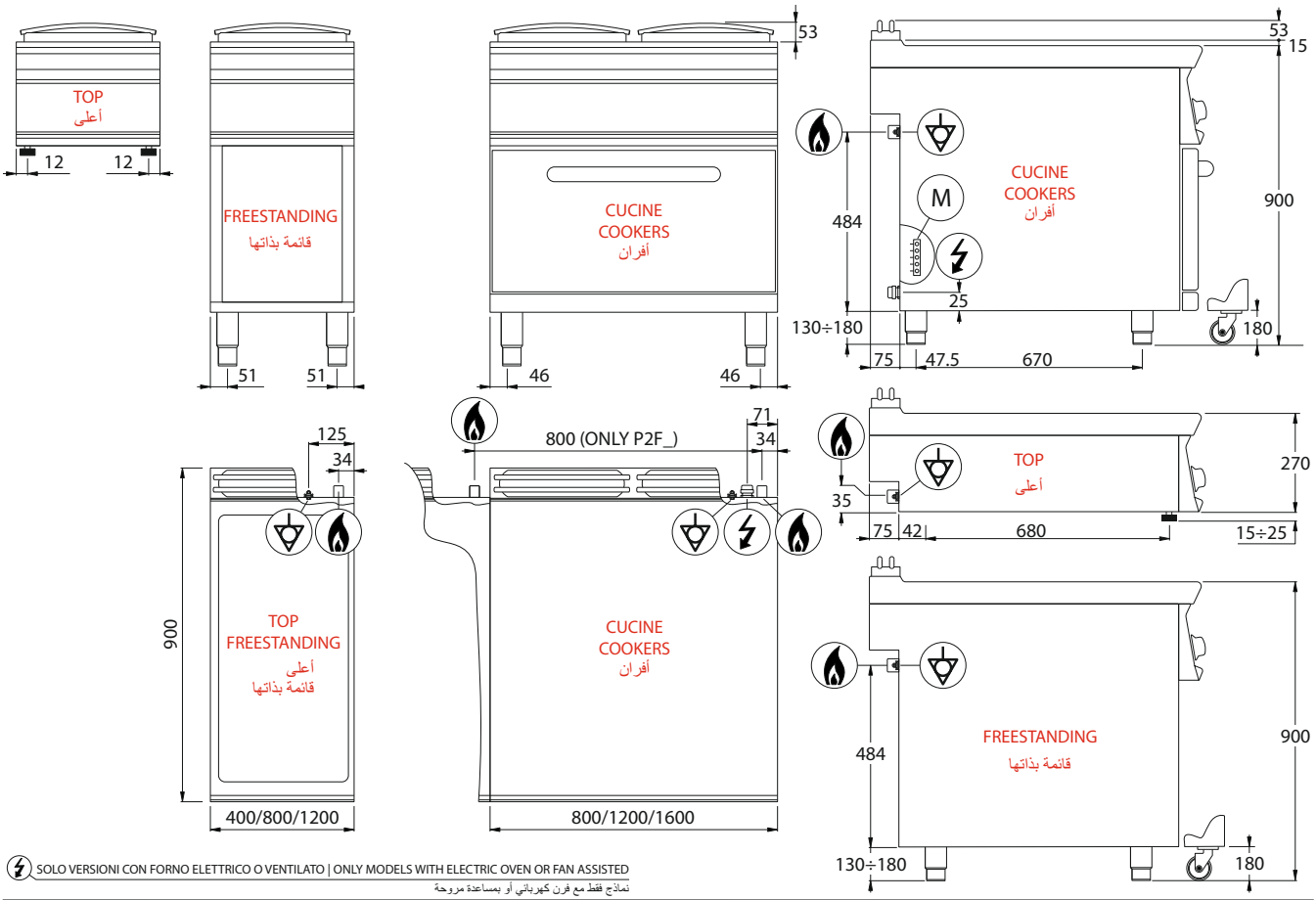


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | | الصورة رق ١ - 5415.618.00

TECNOINOX Srl behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.
tecnoinox.it