313207

GR4FG9T

Grill à gaz avec pierre de lave freestanding sur compartiment ouvert

- Grille à gaz avec pierre de lave freestanding sur compartiment ouvert de 40 cm.
- Puissance : 10 kW.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 2mm et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- Bandeau de commandes et tiroir en acier inox AISI 304.
- Brûleur à perforations différenciée pour une meilleure répartition de la chaleur, amovible pour le nettoyage.
- Allumage par dispositif piézoélectrique avec bouchon de protection contre l'eau.
- Groupe pilote protégé contre la saleté par la tuile supérieure.
- Surface de cuisson avec grilles interchangeables et avec poignée arrière. Une grille en acier inoxydable AISI304 est fournie pour les modèles standard, d'une épaisseur de 15/10 avec un profil en forme de S pour éviter que les flammes de la pierre de lave ne brûlent les produits. Les accessoires disponibles sont la grille en fonte de porcelaine avec modules double face pour la cuisson de viande d'un côté et poisson et légumes de l'autre, et la grille avec profil en barre ronde d'acier inoxydable AISI 304.
- Les grilles sont conformes au Règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et les objets destinés à venir au contact des produits alimentaires.
- Les grilles sont réglables sur 2 positions avec tiges de levage espacées par des sources de chaleur et amovibles pour le nettoyage.
- Panier pour pierre de lave amovible.
- Rehausse anti-éclaboussures sur 3 côtés amovibles fournie.
- Canal et tiroir amovible pour la récupération des graisses et liquides. Chaque zone de cuisson est dotée du tiroir ergonomique avec poignée anse amovible.
- Tiroir pour la récupération des poussières et résidus de pierre de lave, une pour chaque zone de cuisson.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau à gaz.
- Les appareils à gaz sont certifiés CE par l'Organisme allemand DVGW et ont passé les tests de sécurité les plus stricts.
- La fourniture du matériel suit les souhaits du client en termes de injecteurs installées, même pendant la phase de test. La configuration standard est le gaz naturel G20. De plus, des injecteurs de rechange sont fournis si une conversion sur site sera nécessaire..

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it

DONNÉES TECHNIQUES

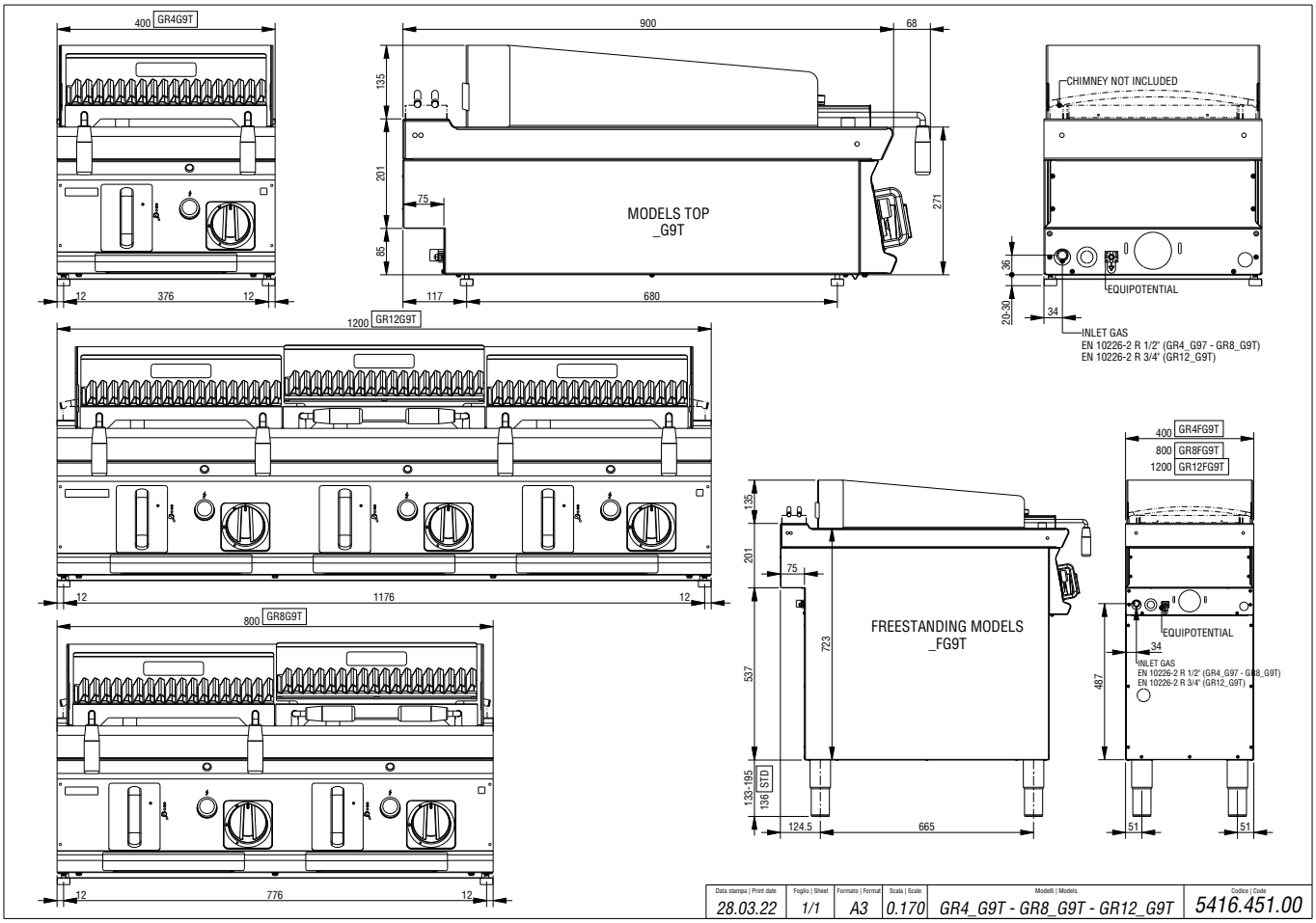
PUISSANCE TOTALE	10 kW	PUISSANCE À GAZ	10 kW
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	1,06 m³/h	SURFACE DE CUISSON	62×36 cm
TYPE DE GRILLE	AVEC PROFIL EN FORME DE S	NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0098
DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1	HAUTEUR DU PIED	133 mm
RÉGLAGE DU PIED	133/195 mm	LARGEUR	40 cm
PROFONDEUR	90 cm	HAUTEUR	90 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	101 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	46 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	121 cm	POIDS NET	60 kg
POIDS BRUT	77 kg	VOLUME	0,56 m³

ACCESSOIRES

319002	PORTE DROITE/GAUCHE INOX POUR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
319009	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=40CM
319713	GRILLE 1/2 MODULE EN "V" POUR PIERRE LAVIQUE TECNO90
399530	PANNEAU DE COMPENSATION LATÉRAL POUR COMPARTIMENT 1 MODULE
399573	PAIRE D ÉLÉMENTS DE FERMETURE POUR BASE ET TOP L=90CM
399583	GRILLE 1/2 MODULE BARRE RONDE POUR PIERRE DE LAVE TECNO90
399584	GRILLE 1/2 MODULE FONTE POUR PIERRE DE LAVE TECNO90

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it

SCHÉMAS D'INSTALLATION



TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it