313223

FTC12G9

Plaque à snacker à gaz lisse chromée top

- Plaque à snacker à gaz version top de 120 cm avec plaque de cuisson lisse chromée miroir essentiellement recommandée pour la cuisson de produits délicats.
- La plaque de cuisson encastrée et hermétiquement soudée au plan de travail permet de cuisiner de grandes quantités de différents aliments.
- La plaque anti-adhérente assure un nettoyage facile et rapide, aucune oxydation et aucun transfert des saveurs.
- Chauffage au moyen de 3 brûleurs en acier chromé à 2 branches de 8 kW avec 3 zones indépendantes.
- Vanne thermostatique avec plage de température de 150 °C à 300 °C.
- Thermostat de sécurité.
- Grattoir fourni.
- Pieds en plastique caoutchouté réglables en hauteur 15-25 mm.
- Les plaques à snacker chromées sont conformes au Règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et les objets destinés à venir au contact des produits alimentaires.
- 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.
- Les équipements destinés à la cuisson directe des aliments, leur utilisation pour chauffer des casseroles ou des poêles n'est pas autorisée.
- Allumage par dispositif piézoélectrique avec bouchon de protection contre l'eau.
- Flamme pilote et thermocouple de sécurité.
- Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur, inclinée pour favoriser le drainage de graisses et de liquides.
- Commandes de chauffage et contrôle séparées pour chaque zone.
- Tiroir de récupération des graisses et liquides amovible avec trou de trop-plein.
- Rehausse anti-éclaboussures sur 3 côtés amovibles fournie et bouchon.
- 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	24 kW	PUISSANCE À GAZ	24 kW
PLAGE DE TEMPÉRATURE	60÷300 °C	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	2,55 m³/h
SURFACE DE CUISSON	113X69 cm	TYPE PLAQUE	CHROMÉE - LISSE
ZONES CHAUFFANTES	n° 3	NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0093
DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1	HAUTEUR DU PIED	15 mm
RÉGLAGE DU PIED	15/25 mm	LARGEUR	120 cm
PROFONDEUR	90 cm	HAUTEUR	28 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	127 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	101 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	65 cm	POIDS NET	166 kg
POIDS BRUT	181 kg	VOLUME	0,83 m³

ACCESSOIRES

120595	GRATTOIR POUR NETTOYAGE PLAQUE À SNACKER
120597	GRATTOIR - KIT LAME DE RECHANGE (10 PIÈCES)
319002	PORTE DROITE/GAUCHE INOX POUR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
319009	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=40CM
319055	PROTECTION THERMIQUE LATÉRALE POUR PLAQUES À SNACKER
399573	PAIRE D ÉLÉMENTS DE FERMETURE POUR BASE ET TOP L=90CM

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

SCHÉMAS D'INSTALLATION

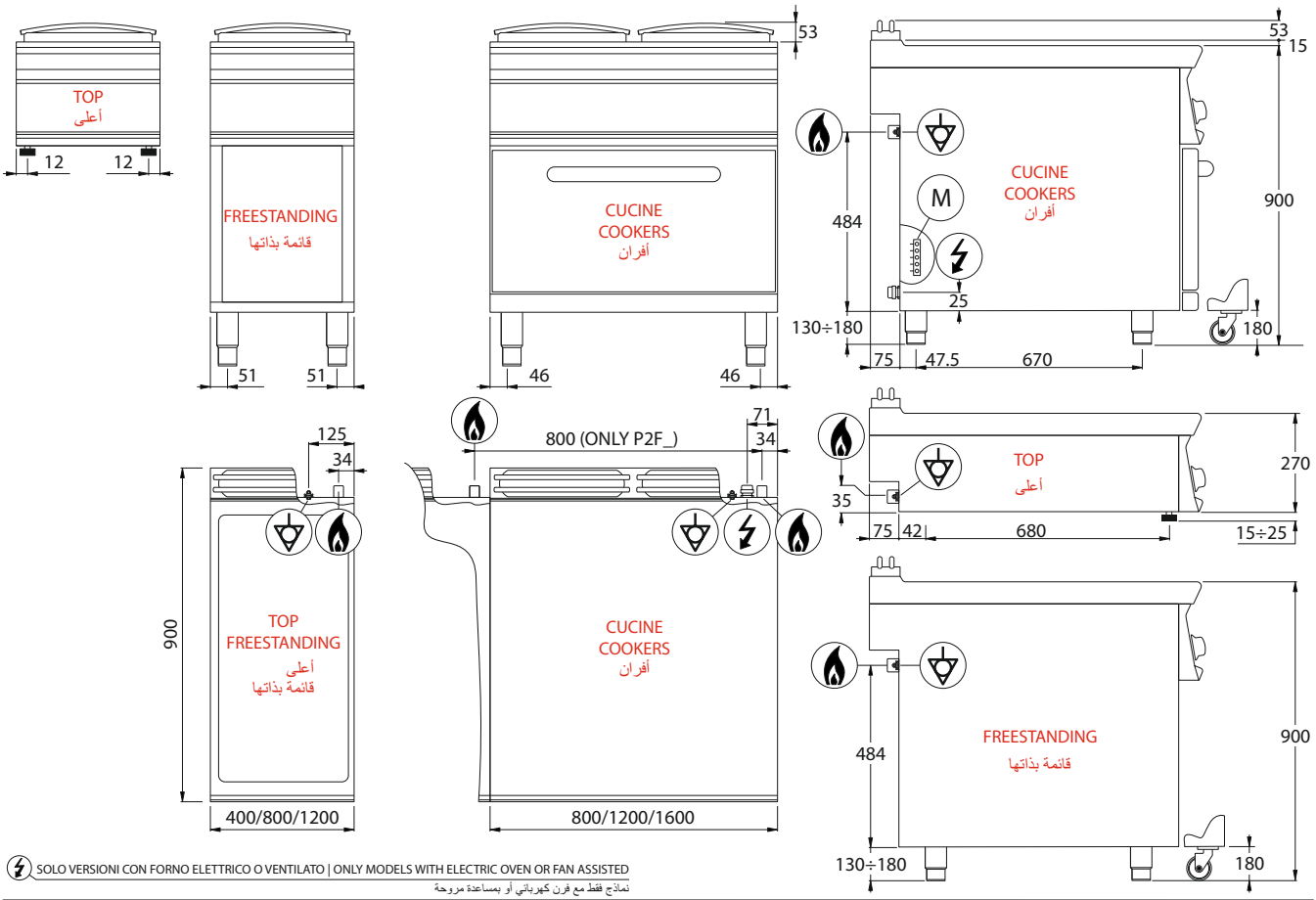

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | | الصورة رق ١ - 5415.618.00