313244

FTR8G9

Plaque à snacker à gaz 1/3 rainurée top

- Plaque à snacker à gaz version top de 80 cm avec plaque de cuisson 2/3 lisse et 1/3 nervurée en acier.
- Plan de travail embouti auquel est hermétiquement soudée la plaque de cuisson encastrée avec vaste zone de cuisson aux coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile.
- Chauffage au moyen de 2 brûleurs en acier chromé à 2 branches de 8 kW avec 2 zones indépendantes.
- Robinet à clapet avec température maximale de 390 °C.
- Pieds en plastique caoutchouté réglables en hauteur 15-25 mm.
- 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	16 kW	PUISSANCE À GAZ	16 kW
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	1,69 m³/h	SURFACE DE CUISSON	74,9X69,8 cm
TYPE PLAQUE	1/3 NERVURÉE ET 2/3 LISSE	ZONES CHAUFFANTES	n° 2
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	80 cm	PROFONDEUR	90 cm
HAUTEUR	28 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	86,0 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	100,0 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	55 cm
POIDS NET	109 kg	POIDS BRUT	119 kg
VOLUME	0,47 m³		

ACCESSOIRES

120595	GRATTOIR POUR NETTOYAGE PLAQUE À SNACKER
120597	GRATTOIR - KIT LAME DE RECHANGE (10 PIÈCES)
120598	SCRAPER - KIT LAME DE RECHANGE POUR PLAQUE RAINURÉE (10PCS)
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

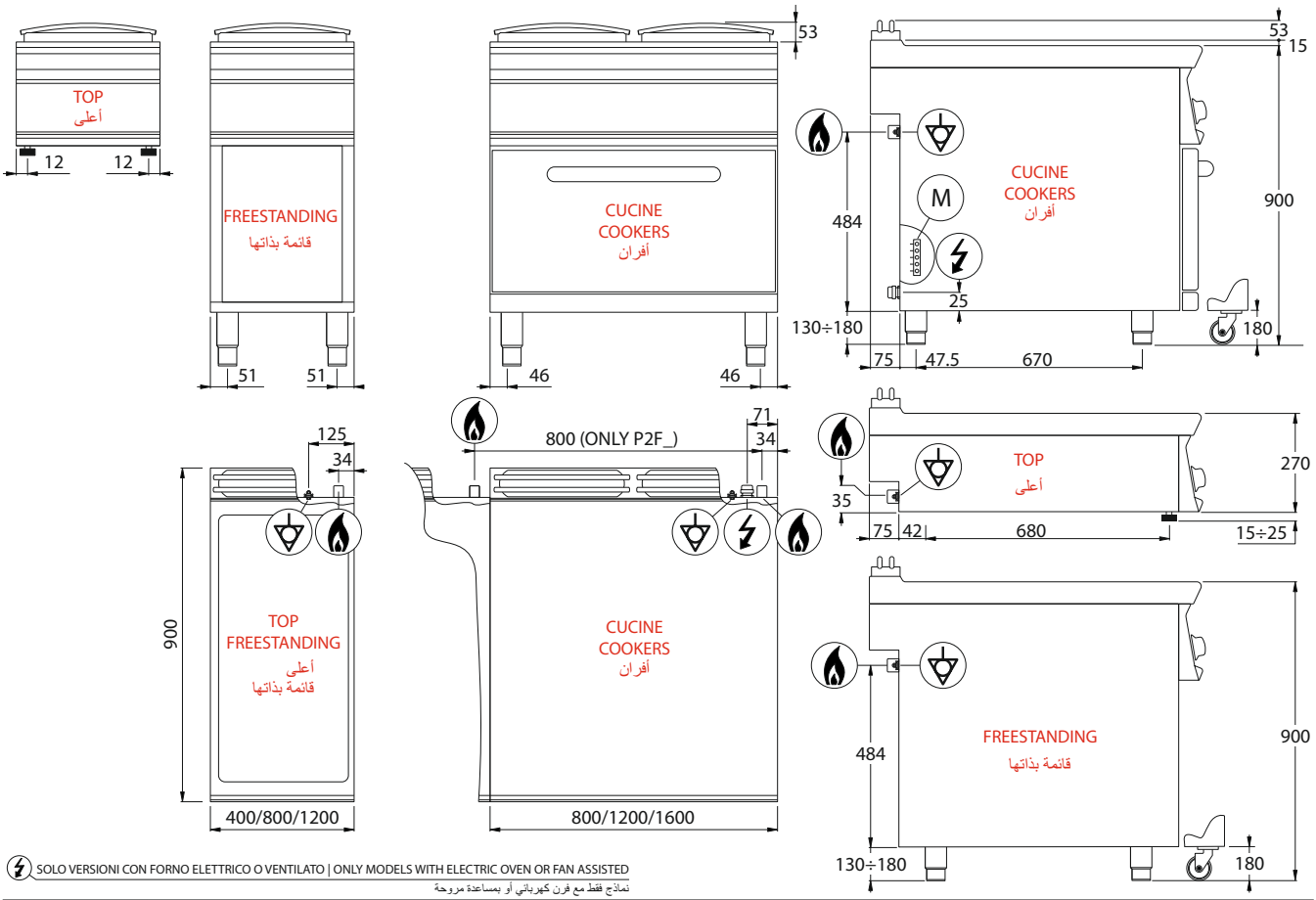

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | | الصورة رق ١ - 5415.618.00