313248

FTC4FG9

Plaque à snacker à gaz lisse chromée sur compartiment ouvert freestanding

- Plaque à snacker à gaz freestanding sur compartiment ouvert de 40 cm avec plaque de cuisson lisse chromée miroir essentiellement recommandée pour la cuisson de produits délicats.
- 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.
- La plaque anti-adhérente assure un nettoyage facile et rapide, aucune oxydation et aucun transfert des saveurs.
- Chauffage au moyen d'1 brûleur en acier chromé à 2 branches de 8 kW.
- Vanne thermostatique avec plage de température de 150 °C à 300 °C.
- Thermostat de sécurité.
- Grattoir fourni.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195.
- 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	8 kW	PUISSANCE À GAZ	8 kW
PLAGE DE TEMPÉRATURE	60÷300 °C	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	0,84 m³/h
DIMENSIONS DU COMPARTIMENT	33X76,1X39,5 cm	SURFACE DE CUISSON	34,9X69,8 cm
TYPE PLAQUE	CHROMÉE - LISSE	ZONES CHAUFFANTES	n° 1
NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0093	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	47 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	116 cm
POIDS NET	75 kg	POIDS BRUT	86,5 kg
VOLUME	0,55 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

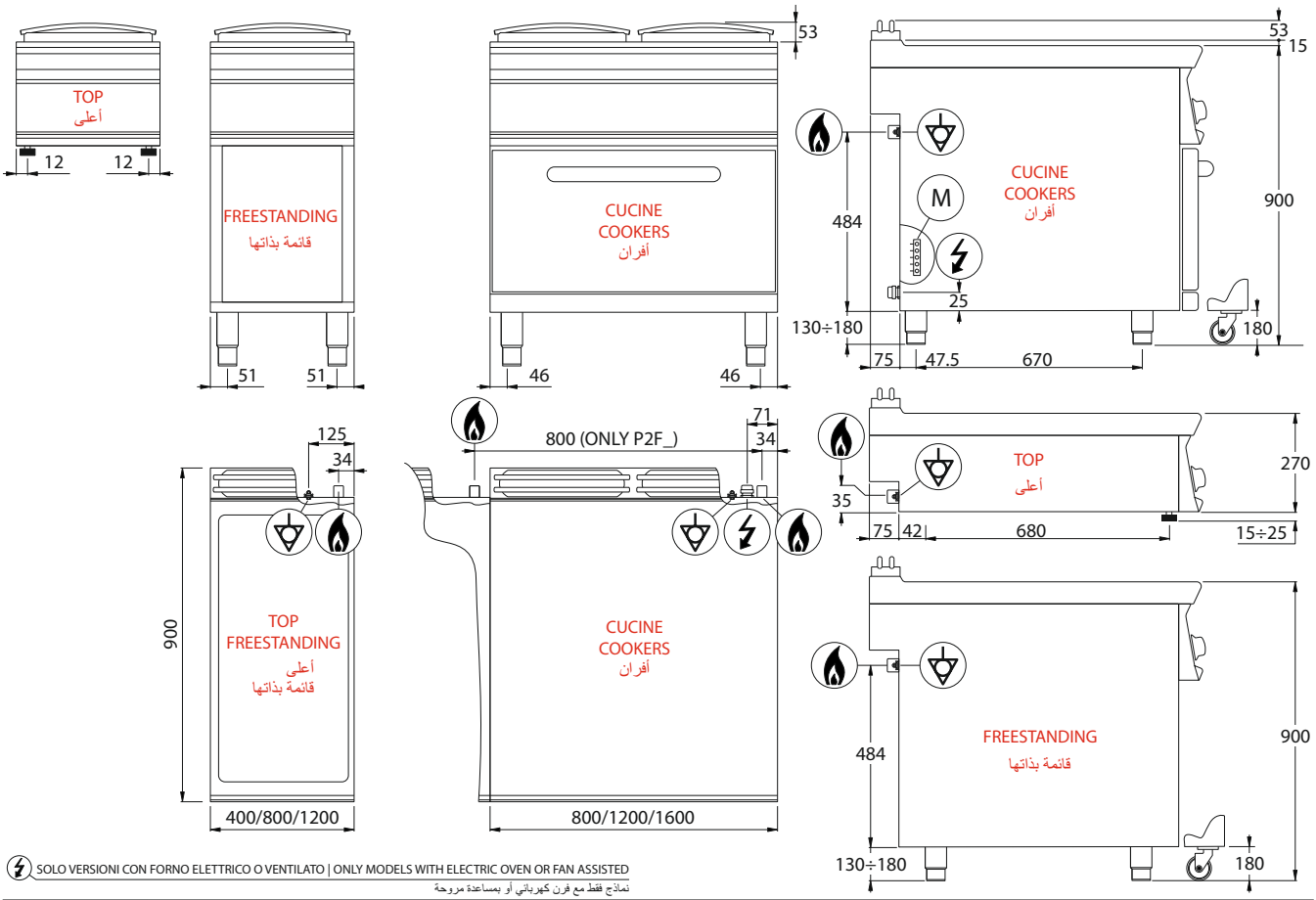

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | | الصورة رق ١ - 5415.618.00