713150

GR8FG7T

Grill à gaz avec pierre de lave freestanding sur compartiment ouvert

- Grill à gaz avec pierre de lave freestanding sur compartiment ouvert de 80 cm.
- Puissance : 2x8 kW.
- 2 zones indépendantes de cuisson.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- tableau de bord 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 fournis.
- 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, un kit d'injecteurs de rechange est fourni si une conversion sur site sera nécessaire.

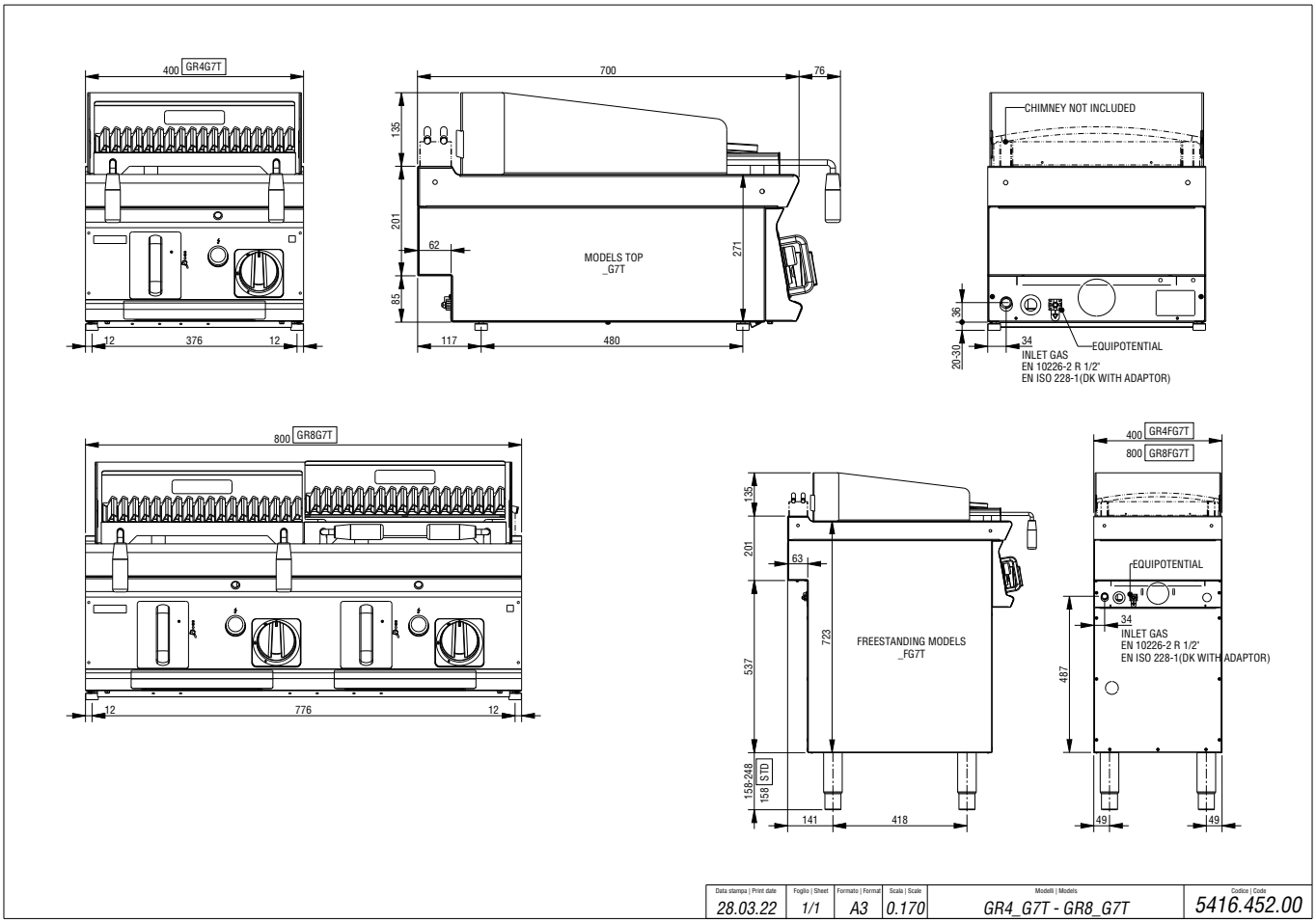
TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	16 kW	PUISSANCE À GAZ	16 kW
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	1,76 m³/h	SURFACE DE CUISSON	2×(46×36) 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	80 cm
PROFONDEUR	70 cm	HAUTEUR	90 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	86 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	80 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	114 cm	POIDS NET	87 kg
POIDS BRUT	97,5 kg	VOLUME	0,79 m³

ACCESSOIRES

319002	PORTE DROITE/GAUCHE INOX POUR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
719005	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE TECNO74 POUR ÉLÉMENTS FREESTANDING L=80 CM
719050	GRILLE 1/2 MODULE EN "V" POUR PIERRE LAVIQUE TECNO74
799503	PANNEAU DE COMPENSATION LATÉRAL POUR MODULE FREESTANDING
799506	PAIRE D ÉLÉMENTS DE FERMETURE (L=70CM)
799511	GRILLE 1/2 MODULE BARRE RONDE POUR PIERRE DE LAVE TECNO74
799512	GRILLE 1/2 MODULE FONTE POUR PIERRE DE LAVE TECNO74

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

SCHÉMAS D'INSTALLATION