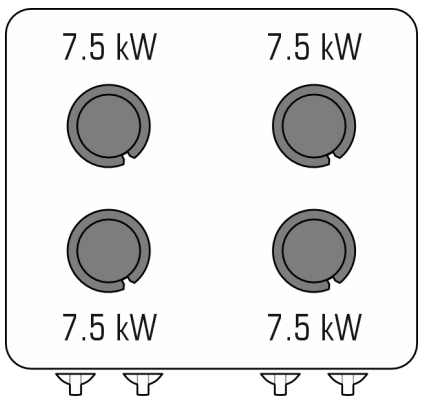
713207

Cuisinière hermétique à gaz 4 foyers Super sur four à gaz statique GN2/1 et 1 Grille





- Fourneau à gaz 4 feux vifs version SUPER sur four à gaz statique GN 2/1 de 80 cm.
- Brûleurs hermétiques à haut rendement, base en fonte et diffuseur de flamme en laiton puissance 7,5 kW
- Plan de travail embouti avec coins arrondis pour éviter les débordements et pour une hygiène maximale et un nettoyage facile.
- Allumage du brûleur principal à travers une flamme pilote système anti-arrêt dotée d'un thermocouple de sécurité.
- Robinet à gaz à clapet.
- Prédisposition pour installation colonne d'eau.
- Grille pose-casserole en fonte émaillée résistante aux acides, aux alcalis et aux flammes.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195 mm.

  >> FOUR À GAZ STATIQUE GN 2/1
  >> Porte du four en acier inoxydable AISI 304.
  >> Chambre de cuisson en acier inox et joint de longue durée en maille d'acier et fibre de verre résistante aux hautes températures.
  >> Doté d'un robinet thermostatique, réglage 150-290 °C.
  >> Allumage de la flamme pilote avec thermocouple par dispositif piézoélectrique.
  >> Guides latéraux en acier inox amovibles.
  >> 1 grille fournie.
- 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.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau de 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.

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	37 kW	PUISSANCE À GAZ	37 kW
PUISSANCE DU FOUR	7 kW	PUISSANCES DES FEUX OUVERTS	4X7,5 n°- kW
PUISSANCE DU PLAN DE CUISSON	30 kW	CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 4XGN2/1
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	3,91 m³/h	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	57,5X65X30 cm
DIMENSIONS DU FOUR	GN2/1	GUIDES	n° 4
NOMBRE DE BRÛLEURS	n° 4	INTERVALLE DES PLATS	6 cm
PLAGE DE TEMPÉRATURE DU FOUR	150÷290 °C	SUPPORT CASSEROLE	RAAF FONTE ÉMAILLÉE
TYPE FOUR	STATIQUE	NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0091
DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	3/4"G EN10226-1	HAUTEUR DU PIED	155 mm
RÉGLAGE DU PIED	155/250 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	113 cm	POIDS NET	108,3 kg
POIDS BRUT	131,2 kg	VOLUME	0,78 m³

ACCESSOIRES

220590	GRILLE EXTRA FOUR GN2/1 (53X63CM)
319068	DIFFUSEUR ÉTANCHE AVEC REBORD (5 - 6 - 7,5 KW)
399516	COLONNE D EAU ORIENTABLE
799506	PAIRE D ÉLÉMENTS DE FERMETURE (L=70CM)

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

SCHÉMAS D'INSTALLATION

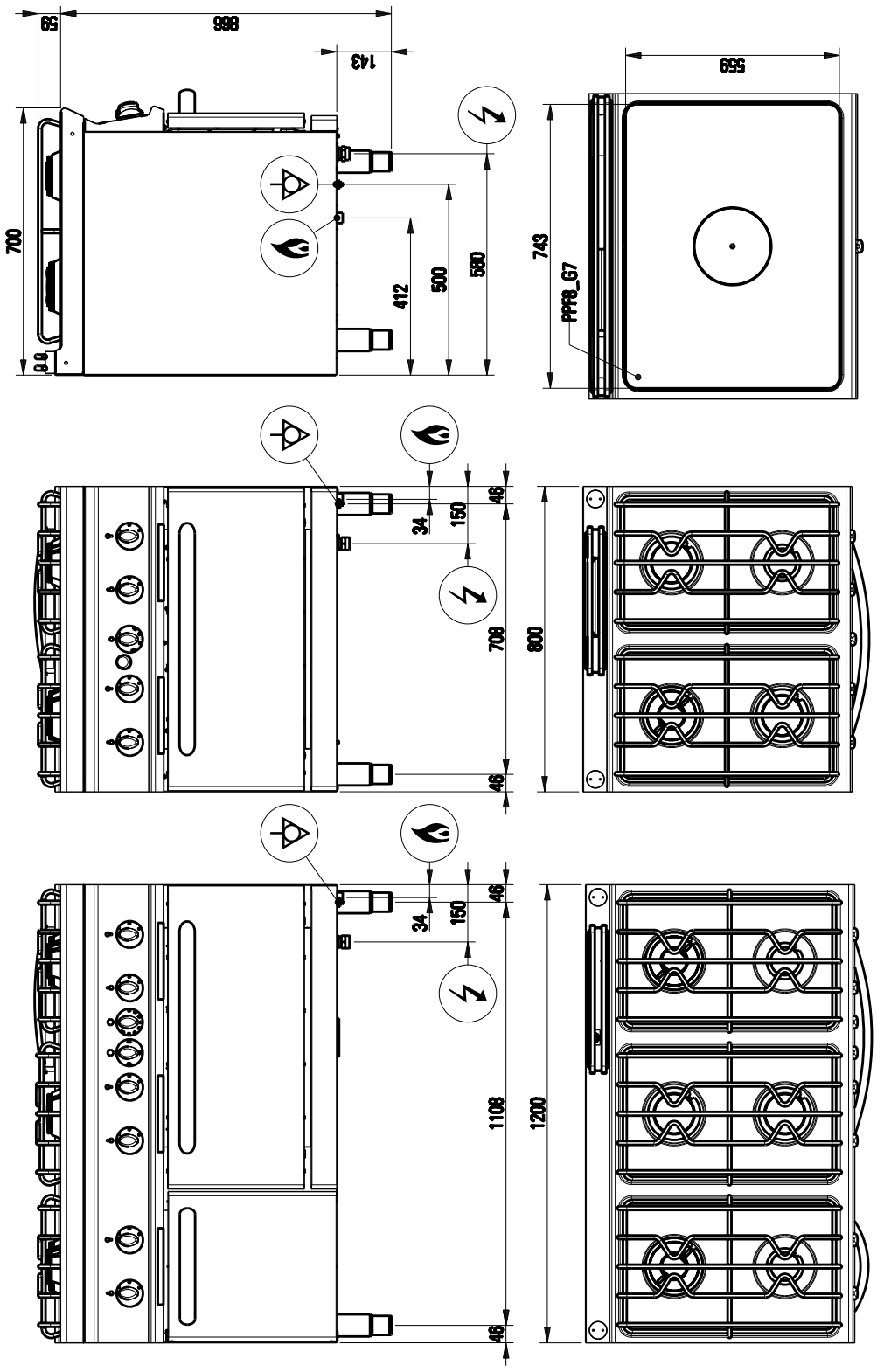


Fig.1 | Abb.1 | pwc.1 - 5415.647.00