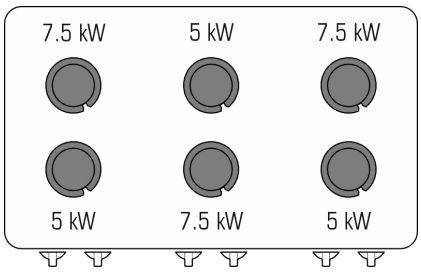
713213

Cuisinière hermétique à gaz 6 foyers sur four électrique à convection GN1/1 avec 1 Grille





- Fourneau à gaz 6 feux vifs sur four électrique à convection GN 1/1 de 80 cm et armoire avec porte de 40 cm.
- Brûleurs hermétiques à haut rendement, base en fonte et diffuseur de flamme en laiton puissance 5 kW et 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 ÉLECTRIQUE À CONVECTION GN 1/1
  >> 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.
  >> Chauffage assuré par 2 ventilateurs avec 2 résistances avec réglage thermostatique 60-270 °C.
  >> 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	37,5 + 5 kW	PUISSANCE À GAZ	37,5 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5 kW	FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	380-415 3N~ V	PUISSANCE DU FOUR	5 kW
PUISSANCES DES FEUX OUVERTS	3X5 + 3X7,5 n°- kW	PUISSANCE DU PLAN DE CUISSON	30 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 5XGN1/1	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	3,96 m³/h
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	57X51,5X30 cm	DIMENSIONS DU FOUR	GN1/1
DIMENSIONS DU COMPARTIMENT	33X57,4X39,5 cm	GUIDES	n° 5
NOMBRE DE BRÛLEURS	n° 6	INTERVALLE DES PLATS	5 cm
PLAGE DE TEMPÉRATURE DU FOUR	60÷270 °C	SUPPORT CASSEROLE	RAAF FONTE ÉMAILLÉE
TYPE FOUR	VENTILÉ	NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0091
DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1	HAUTEUR DU PIED	155 mm
RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm	DEGRÉ IPX	4
LARGEUR	120 cm	PROFONDEUR	70 cm
HAUTEUR	90 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	127 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	81 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	114 cm
POIDS NET	136 kg	POIDS BRUT	163 kg
VOLUME	1,17 m³		

ACCESSOIRES

319068	DIFFUSEUR ÉTANCHE AVEC REBORD (5 - 6 - 7,5 KW)
399516	COLONNE D EAU ORIENTABLE
619004	GRILLE EXTRA FOUR GN1/1 (53X47CM)
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

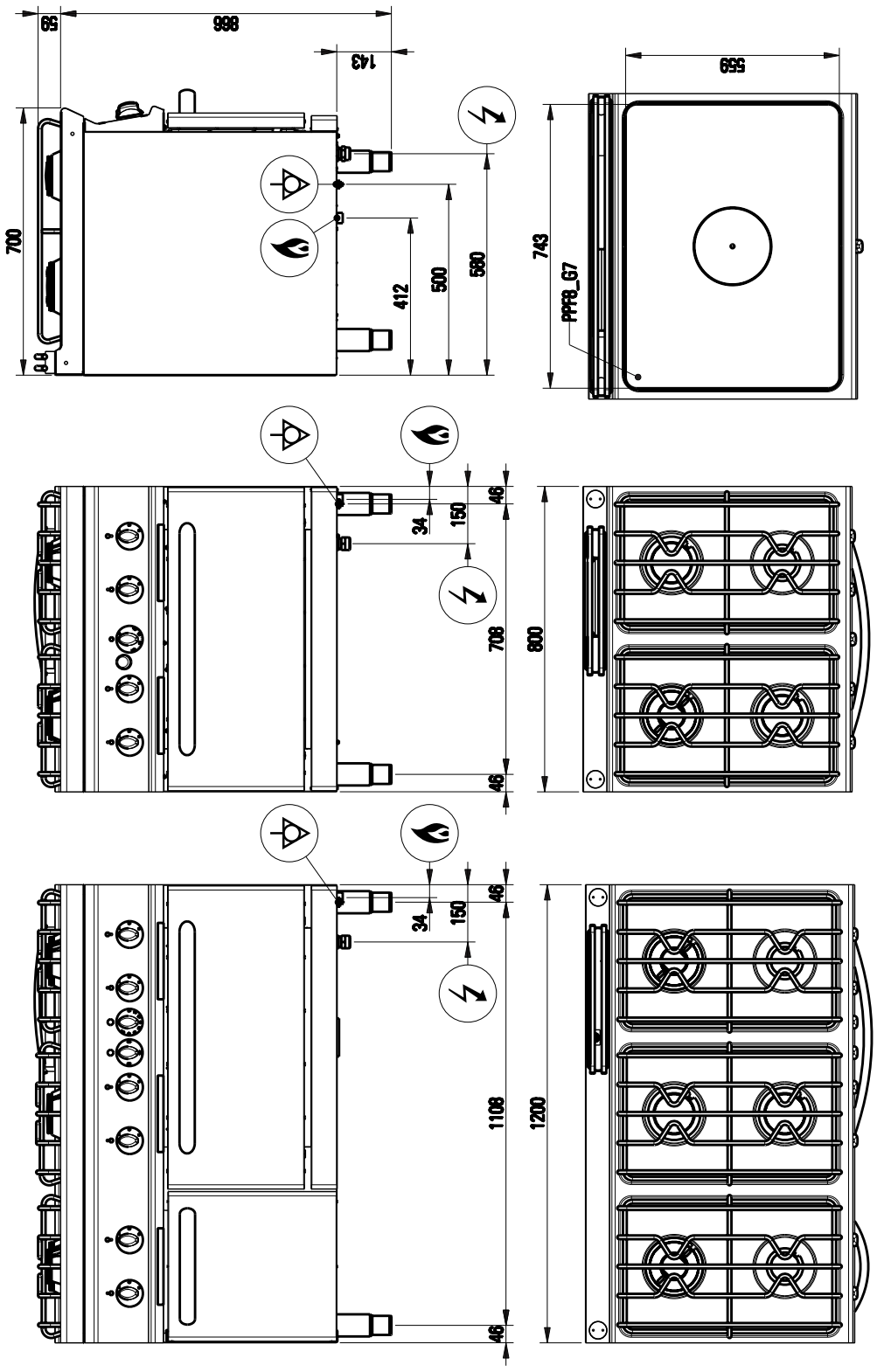


Fig.1 | Abb.1 | pwc.1 - 5415.647.00