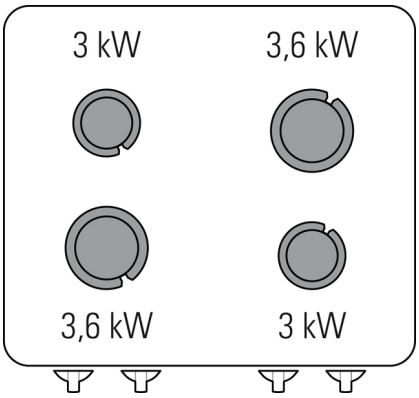
113006

PF70G/6

Cucina gas 4 fuochi con forno elettrico a convezione con 1 griglia e 1 teglia





- Cucina a gas 4 fuochi su forno elettrico a convezione da 70 cm.
- Piano di lavoro stampato con angoli arrotondati per evitare traboccamenti e per la massima igiene e facilità di pulizia realizzato in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite.
- Bruciatori fissati al ripiano, in alluminio mono corona da 3,0 kW e 3,6 kW
- Spartifiamma in alluminio con coperchio in ghisa smaltata.
- Accensione del bruciatore tramite dispositivo piezoelettrico.
- Termocoppia di sicurezza.
- Rubinetto gas valvolato.
- Griglie posapentole in ghisa smaltate per essere resistenti agli acidi, agli alcali e alla fiamma.
- Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195 mm.

  >> FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE
  >> Camera di cottura smaltata 45x39,5x33,5 cm.
  >> Porta forno con 2 vetri temperati. Vetro interno termoriflettente.
  >> Guarnizione rimovibile in silicone.
  >> Riscaldamento tramite ventola con resistenza.
  >> Regolazione termostatica 0-275°C.
  >> Capienza 4 teglie 440x365 mm.
  >> Timer 0-50 minuti.
  >> 1 griglia e 1 teglia in dotazione.
- Cruscotto e fianchi in acciaio inox.
- Sistema di accoppiamento moduli con giunti esterni laterali.
- Le apparecchiature a gas sono certificate CE dall'Ente tedesco DVGW e hanno superato i più severi test di sicurezza.
- La fornitura dell'apparecchiatura segue i desideri del cliente in termini di ugelli installati, anche in fase di collaudo. La configurazione standard è gas naturale G20. In aggiunta viene fornita una dotazione di ugelli fosse necessaria la conversione in loco.

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.
tecnoinox.it

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	13,2 + 2,5 kW	POTENZA A GAS	13,2 kW
POTENZA ELETTRICA	2,5 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	230 ~ V	POTENZA DEL FORNO	2,5 kW
POTENZA DEI FUOCHI APERTI	2X3 + 2X3,6 n°- kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	13,2 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4X(440X380)	CONSUMO DI GAS NATURALE	1,39 m³/h
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	46X41,5X32 cm	GUIDE	n° 4
NUMERO DI BRUCIATORI	n° 4	PASSO TEGLIE	1X8 + 2X5 cm
RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	0÷275 °C	SEZIONE MINIMA CAVO ALIMENTAZIONE (N° - MM²)	3 X 1,5
SUPPORTI PENTOLA	GHISA SMALTATA RAAF	TIMER CONTAMINUTI	0-50 min
TIPO CAVO	H07 RN-F	TIPO FORNO	VENTILATO
NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085AQ1145	DIAMETRO DELL ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	70 cm
PROFONDITÀ	60 cm	ALTEZZA	85 cm
LARGHEZZA DELL IMBALLO	76 cm	PROFONDITÀ DELL IMBALLO	75 cm
ALTEZZA DELL IMBALLO	116 cm	PESO NETTO	55 kg
PESO LORDO	67,5 kg	VOLUME	0,66 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	ALTEZZA ALIMENT. EL DA TERRA/POSIZIONE	FONDO-BOTTOM
ALTEZZA ALIMENT. GAS DA TERRA/POSIZIONE	FONDO	PESO SOVRAPPONIBILE IMBALLO (KG)	500
INDICE DI ROTAZIONE COLLO	ORIZZONTALE	COLLAUDO	10006

ACCESSORI

120585	ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65
120655	RIDUTTORE POSAPENTOLE
120666	PARASPRUZZO POSTERIORE L=700MM TECNO60

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

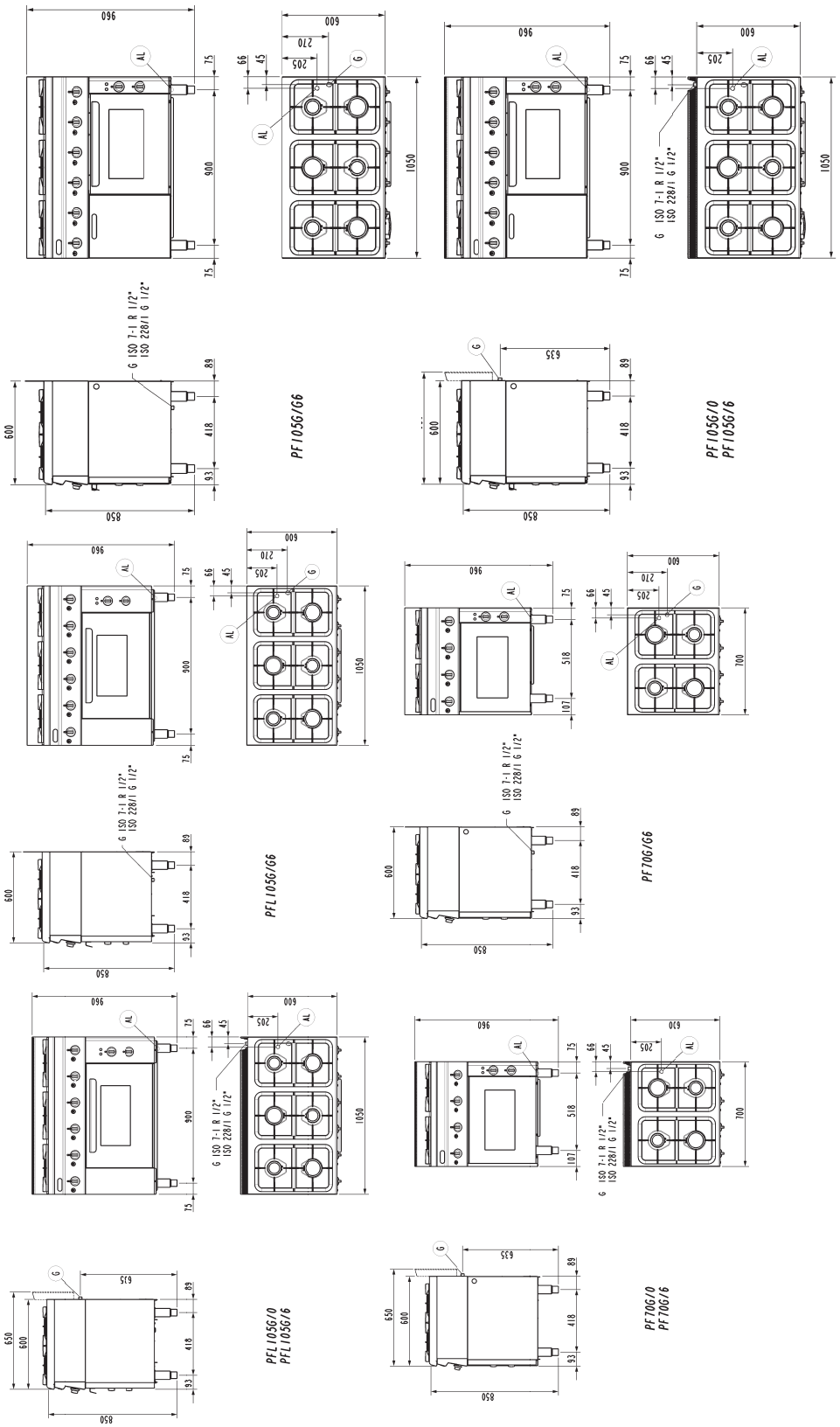


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.671.00

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.
tecnoinox.it