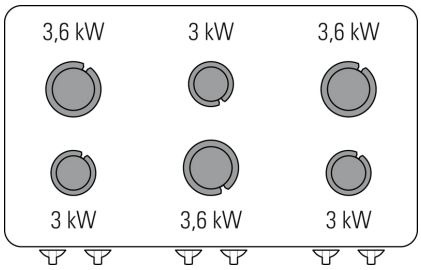
113008

PF105G/6

Cucina gas 6 fuochi con forno elettrico a convezione con 1 griglia e 1 teglia





- Cucina a gas 6 fuochi su forno elettrico a convezione da 70 cm e vano con porta da 35 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	19,8 + 2,5 kW	POTENZA A GAS	19,8 kW
POTENZA ELETTRICA	2,5 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	230 ~ V	POTENZA DEL FORNO	2,5 kW
POTENZA DEI FUOCHI APERTI	3X3 + 3X3,6 n°- kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	19,8 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4X(440X380)	CONSUMO DI GAS NATURALE	2,09 m³/h
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	46X41,5X32 cm	DIMENSIONI DEL VANO	36,5X57X42 cm
GUIDE	n° 4	NUMERO DI BRUCIATORI	n° 6
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	105 cm	PROFONDITÀ	60 cm
ALTEZZA	85 cm	LARGHEZZA DELL IMBALLO	111 cm
PROFONDITÀ DELL IMBALLO	75,0 cm	ALTEZZA DELL IMBALLO	115,0 cm
PESO NETTO	70 kg	PESO LORDO	89,4 kg
VOLUME	0,95 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
120667	PARASPRUZZO POSTERIORE L=1050MM

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

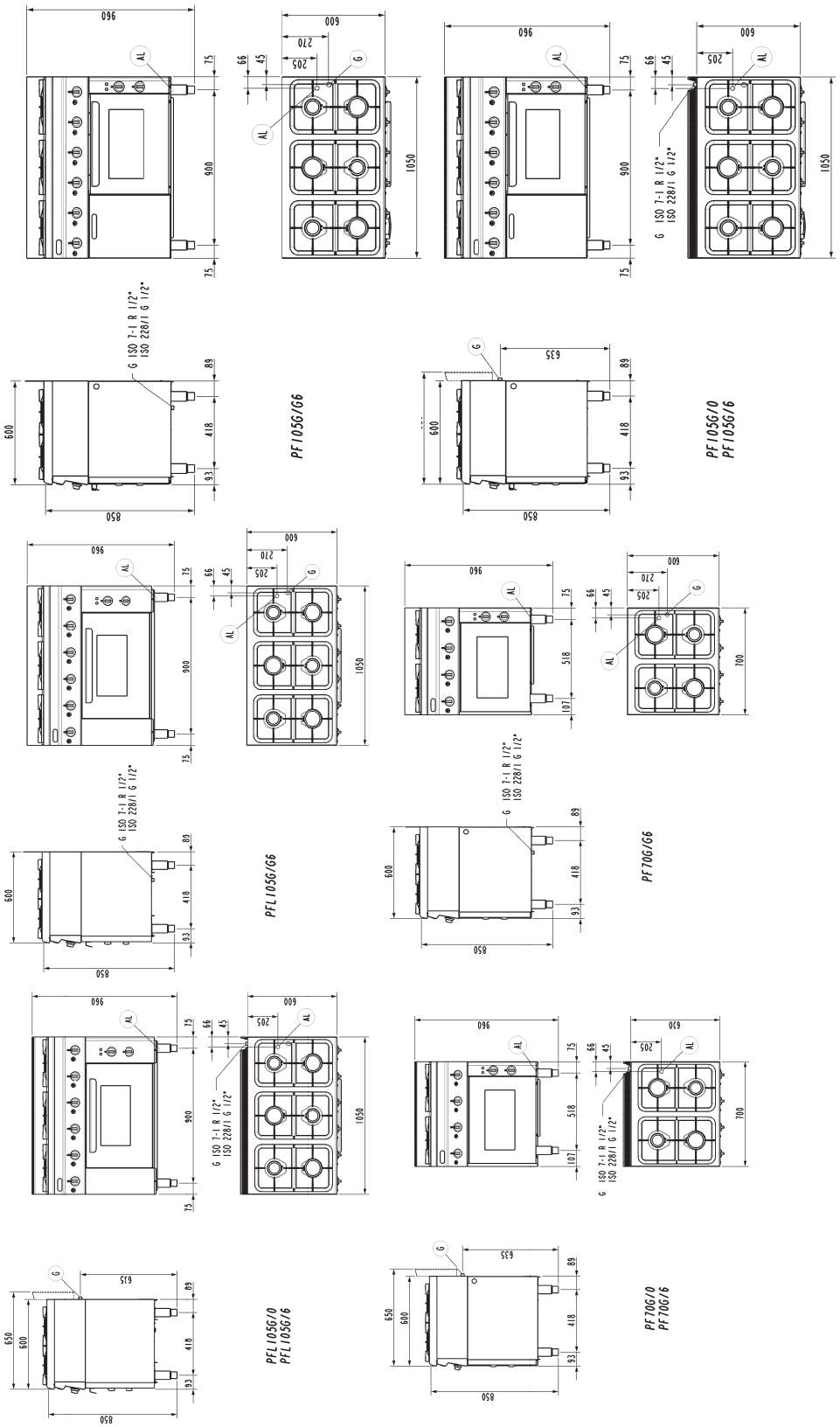


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.671.00

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