313206

GR12G9T

Griglia gas a pietra lavica top

- Griglia a gas a pietra lavica versione top da 120 cm.
- Potenza: 3x10 kW.
- 3 zone indipendenti di cottura.
- Piedini in plastica gommata regolabili in altezza 15-25 mm.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 2mm e finitura Scotch Brite con sistema di giunzione interno.
- Cruscotto e fianchi in acciaio inox AISI 304.
- Bruciatore a foratura differenziata per una migliore distribuzione del calore, rimovibile per la pulizia.
- Accensione tramite dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione dall'acqua.
- Gruppo pilota protetto dallo sporco da tegolo superiore.
- Superficie di cottura con griglie intercambiabili e con maniglia posteriore. Di serie viene fornita una griglia in acciaio inossidabile AISI304, spesssore 15/10 con profilo a S per evitare che eventuali fiamme della pietra lavica brucino i prodotti. Come accessori sono disponibili sia la griglia in ghisa porcellanata con moduli double face per la cottura di carne da un lato e pesce e verdure dall'altro, che la griglia con profilo in tondino in acciaio inossidabile AISI 304.
- Le griglie sono conformi al Regolamento (CE) n. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- Le griglie sono regolabili su 2 posizioni con aste di sollevamento distanziate da fonti di calore e rimovibili per la pulizia.
- Cestello per pietra lavica rimovibile.
- In dotazione alzatina paraspruzzi su 3 lati rimovibile.
- Canalino e cassetto per la raccolta di grassi e liquidi. Ogni zona di cottura è dotata del cassetto ergonomico con impugnatura a tazza rimovibile.
- Cassetto per recupero polveri e lavica, estraibile dal cruscotto, uno per ogni zona di cottura.
- Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete gas.
- 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

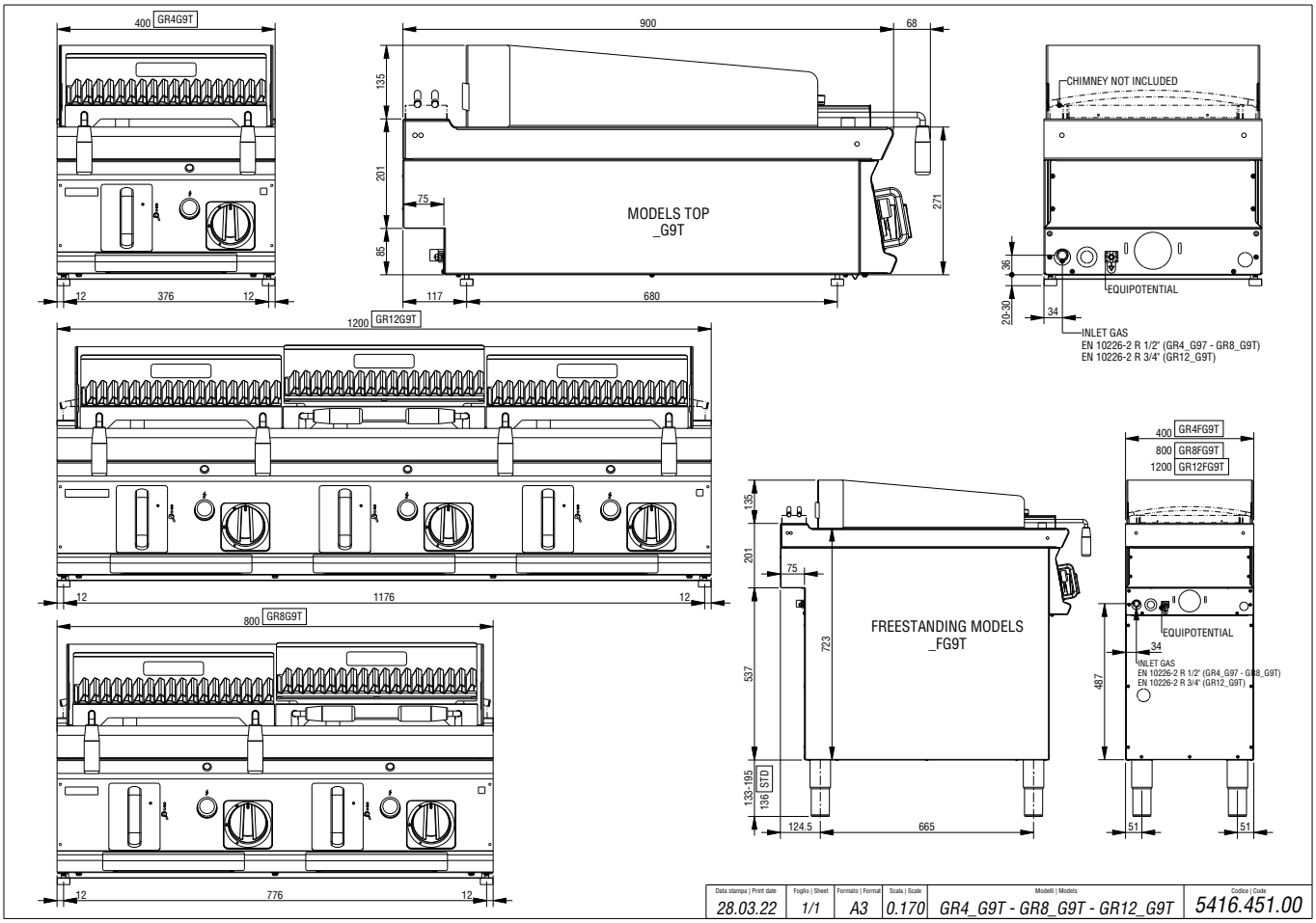
POTENZA TOTALE	30 kW	POTENZA A GAS	30 kW
CONSUMO DI GAS NATURALE	3,18 m³/h	SUPERFICIE DI COTTURA	3×(62×36) cm
TIPO DI GRIGLIA	CON PROFILO A S	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BO0098
DIAMETRO DELL ALLACCIAMENTO GAS	3/4"G EN10226-1	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO GAS (H)	35 mm
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO GAS (X)	1166 mm	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-75 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	15 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	15/25 mm
LARGHEZZA	120 cm	PROFONDITÀ	90 cm
ALTEZZA	28 cm	LARGHEZZA DELL IMBALLO	126 cm
PROFONDITÀ DELL IMBALLO	100 cm	ALTEZZA DELL IMBALLO	58 cm
PESO NETTO	95 kg	PESO LORDO	112 kg
VOLUME	0,68 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
ALTEZZA ALIMENT. GAS DA TERRA/POSIZIONE	3,5CM	PESO SOVRAPPONIBILE IMBALLO (KG)	500
INDICE DI ROTAZIONE COLLO	ORIZZONTALE	COLLAUDO	90001

ACCESSORI

319713	GRIGLIA 1/2 MODULO V PER PIETRA LAVICA TECNO90
399573	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM
399583	GRIGLIA 1/2 MODULO TONDINO PER PIETRA LAVICA TECNO90
399584	GRIGLIA 1/2 MODULO GHISA PER PIETRA LAVICA TECNO90

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



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