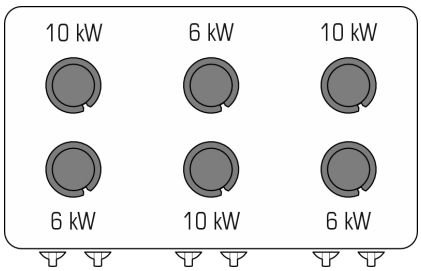
313288

PFH12V9

Cucina gas ermetica 6 fuochi con griglie in ghisa su forno elettrico ventilato GN1/1 con 1 griglia



- Cucina gas 6 fuochi su forno elettrico a convezione GN 1/1 e F59
- Bruciatori in ghisa ad elevata efficienza fissati ermeticamente al piano e spartifiamma in ottone ad alta durabilità monocorona da 6kW e 10kW.
- Piano di lavoro stampato in profondità per evitare traboccamenti e con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia.
- Accensione del bruciatore principale tramite fiamma pilota dotata di termocoppia di sicurezza.
- Rubinetto a gas valvolato.
- Griglie posapentole in ghisa smaltate per essere resistenti agli acidi, agli alcali e alla fiamma.
- Predisposizione per installazione colonnina d'acqua.
- Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195 mm.

  >> FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE GN 1/1
  >> Porta forno in acciaio inossidabile AISI 304.
  >> Camera di cottura in acciaio inox e guarnizione di lunga durata in maglia d'acciaio e fibra di vetro resistente alle alte temperature.
  >> Riscaldamento tramite 2 ventole con 2 resistenze con regolazione termostatica 60-270°C.
  >> Guide laterali in acciaio inox rimovibili.
  >> 1 griglia in dotazione.
- 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.
- Vano tecnico per facilitare l'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	48 + 5 kW	POTENZA A GAS	48 kW
POTENZA ELETTRICA	5 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	400 2N ~ V	POTENZA DEL FORNO	5 kW
POTENZA DEI FUOCHI APERTI	6X3 + 10X3 n°- kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	48 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 5XGN1/1	CONSUMO DI GAS NATURALE	5,08 m³/h
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57X51,5X30 cm	DIMENSIONE DEL FORNO	GN1/1
DIMENSIONI DEL VANO	33X76,1X39,5 cm	GUIDE	n° 5
NUMERO DI BRUCIATORI	n° 6	PASSO TEGLIE	5 cm
RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	60÷270 °C	SEZIONE MINIMA CAVO ALIMENTAZIONE (N° - MM²)	5 X 1,5
SUPPORTI PENTOLA	GHISA SMALTATA RAAF	TIPO CAVO	H07 RN-F
TIPO FORNO	VENTILATO	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BQ0326
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	25 mm	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	1129 mm
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	-75 mm	DIAMETRO DELL ALLACCIAMENTO GAS	3/4"G EN10226-1
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO GAS (H)	484 mm	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO GAS (X)	1166 mm
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-75 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	133 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	133/195 mm	GRADO IPX	4
LARGHEZZA	120 cm	PROFONDITÀ	90 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL IMBALLO	127 cm
PROFONDITÀ DELL IMBALLO	101 cm	ALTEZZA DELL IMBALLO	116 cm
PESO NETTO	170,5 kg	PESO LORDO	193 kg
VOLUME	1,48 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
ALTEZZA ALIMENT. EL DA TERRA/POSIZIONE	17,5CM	ALTEZZA ALIMENT. GAS DA TERRA/POSIZIONE	64CM
PESO SOVRAPPONIBILE IMBALLO (KG)	500	INDICE DI ROTAZIONE COLLO	ORIZZONTALE
COLLAUDO	30007		

ACCESSORI

319011	TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=120CM
319067	SPARTIFIAMMA ERMETICO CON BORDINO (10KW)
319068	SPARTIFIAMMA ERMETICO CON BORDINO (5 - 6 - 7,5 KW)
399516	COLONNINA ACQUA ORIENTABILE
399530	TAMPONAMENTO LATERALE PER VANO 1 MODULO
399538	RIDUTTORE POSAPENTOLE
399573	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM
619004	GRIGLIA EXTRA FORNO GN1/1 (53X47CM)

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

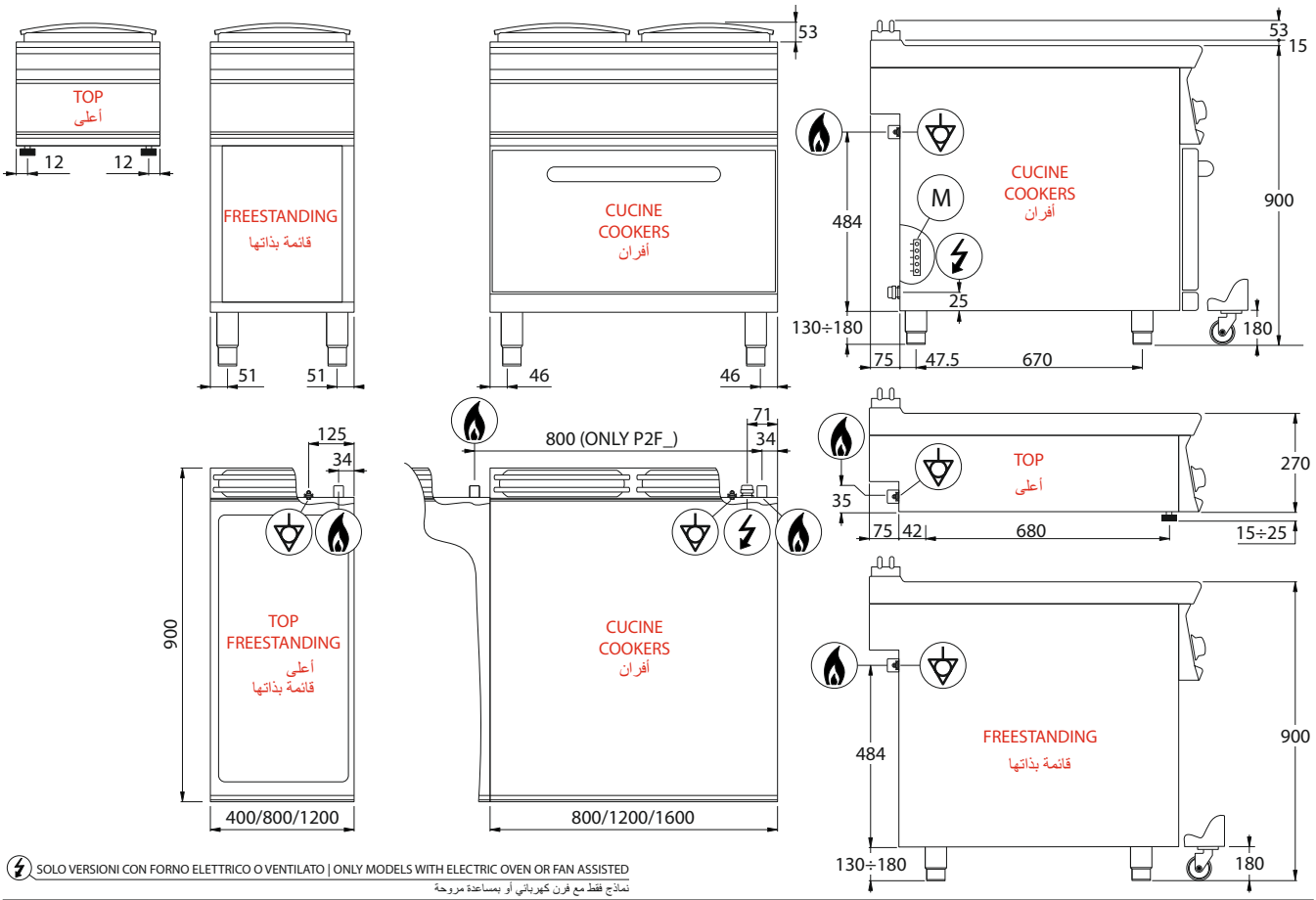


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | | الصورة رق ١ - 5415.618.00