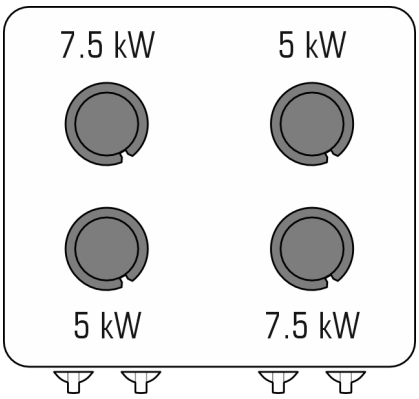
713206

Cucina gas ermetico 4 fuochi con griglie in ghisa su forno gas statico GN2/1 con 1 griglia



- Cucina a gas 4 fuochi su forno gas statico GN 2/1 da 80 cm.
- Bruciatori ermetici con basamento in ghisa e ghiera spartifiamma in ottone monocorona da 5kW e 7,5kW.
- 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.
- Predisposizione per installazione colonnina d'acqua.
- 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 GAS STATICO GN 2/1
  >> 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.
  >> Dotato di rubinetto termostatico, regolazione 150-290°C.
  >> Accensione della fiamma pilota con termocoppia tramite piezoelettrico.
  >> Guide laterali in acciaio inox rimovibili.
  >> 1 griglia in dotazione.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 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	32 kW	POTENZA A GAS	32 kW
POTENZA DEL FORNO	7 kW	POTENZA DEI FUOCHI APERTI	2X5 + 2X7,5 n°- kW
POTENZA DEL PIANO COTTURA	25 kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4XGN2/1
CONSUMO DI GAS NATURALE	3,38 m³/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57,5X65X30 cm
DIMENSIONE DEL FORNO	GN2/1	GUIDE	n° 4
NUMERO DI BRUCIATORI	n° 4	PASSO TEGLIE	6 cm
RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	150÷290 °C	SUPPORTI PENTOLA	GHISA SMALTATA RAAF
TIPO FORNO	STATICO	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BO0091
DIAMETRO DELL ALLACCIAMENTO GAS	3/4"G EN10226-1	ALTEZZA DEL PIEDINO	155 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	155/250 mm	LARGHEZZA	80 cm
PROFONDITÀ	70 cm	ALTEZZA	90 cm
LARGHEZZA DELL IMBALLO	86 cm	PROFONDITÀ DELL IMBALLO	80 cm
ALTEZZA DELL IMBALLO	113 cm	PESO NETTO	108 kg
PESO LORDO	131 kg	VOLUME	0,78 m³

ACCESSORI

220590	GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)
319068	SPARTIFIAMMA ERMETICO CON BORDINO (5 - 6 - 7,5 KW)
399516	COLONNINA ACQUA ORIENTABILE
799506	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

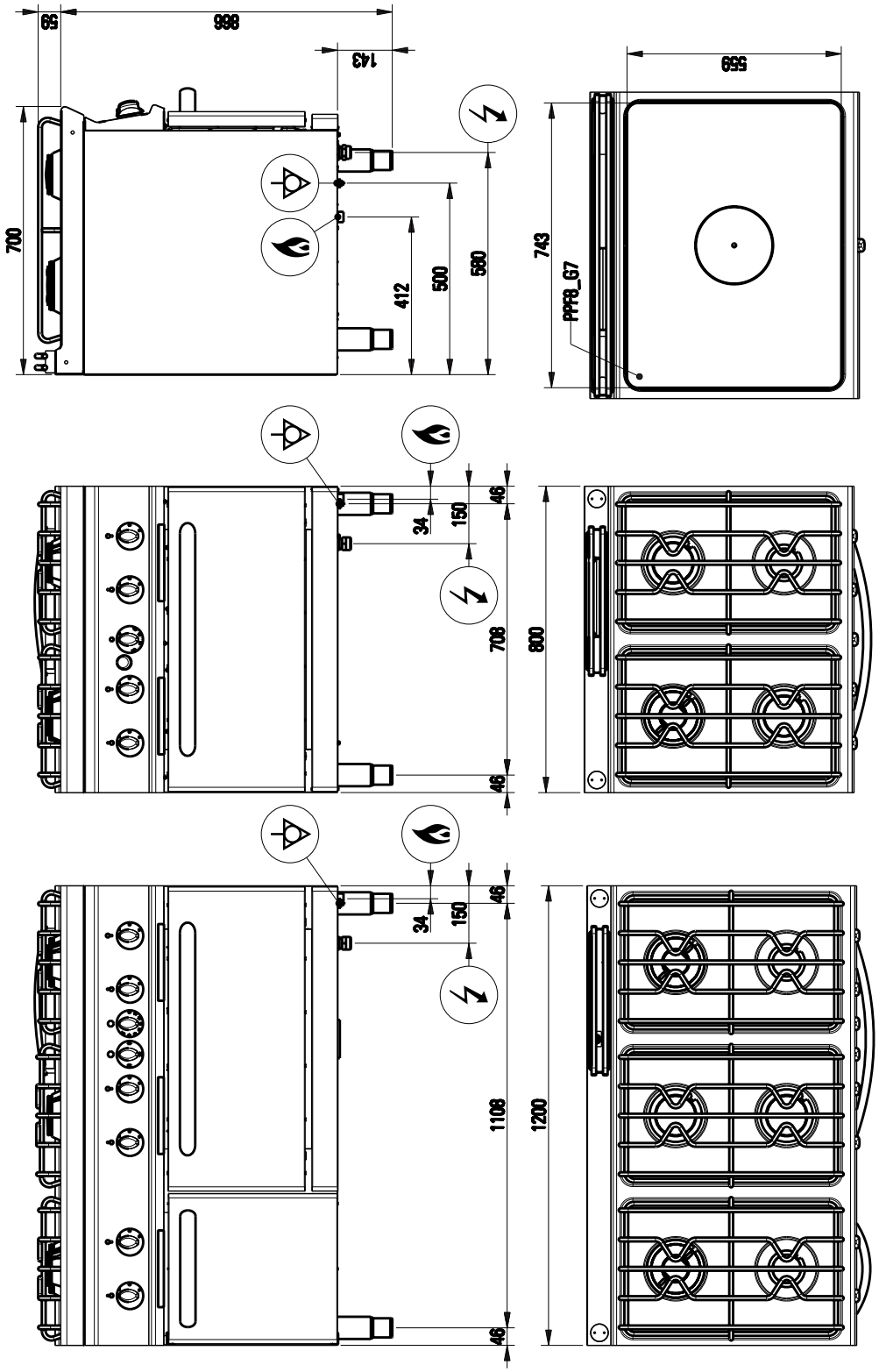


Fig.1 | Abb.1 | pwc.1 - 5415.647.00