TECNO74

713157

FTC12G7B

PLAQUE À SNACKER À GAZ LISSE CHROMÉE BROSSÉE TOP



- Plaque à snacker à gaz version top de 120 cm avec plaque de cuisson lisse chromée brossée qui permet de cuire de nombreux produits différents: de la viande au poisson et aux légumes.
- La plaque de cuisson encastrée et hermétiquement soudée au plan de travail permet de cuisiner de grandes quantités de différents aliments.
- Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur, inclinée pour favoriser le drainage de graisses et de liquides.
- La plaque de cuisson anti-rayures garantit la résistance aux rayures et à la corrosion et les stries optimisent la grillade des produits.
- La plaque anti-adhérente assure un nettoyage facile et rapide, aucune oxydation et aucun transfert des saveurs.
- La surface chromée permet d'avoir une faible consommation énergétique et une faible dispersion de la chaleur.
- Chauffage par 3 brûleurs en acier chromé à 2 branches de 7 kW avec 3 zones de cuisson indépendantes.
- Vanne thermostatique avec plage de température de 150 °C à 300 °C.
- Thermostat de sécurité.
- Grattoir fourni.
- Pieds en plastique caoutchouté réglable en hauteur 15-25 mm.
- Les plaques à snacker chromées sont conformes au Règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et les objets destinés à venir au contact des produits alimentaires.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- tableau de bord et tiroir en acier inox AISI 304.
- Les équipements sont destinés à la cuisson directe des aliments, leur utilisation pour chauffer des casseroles ou des poêles n'est pas autorisée.
- Allumage par dispositif piézoélectrique avec bouchon de protection contre l'eau.
- Flamme pilote et thermocouple de sécurité.
- Commandes de chauffage et contrôle séparées pour chaque zone.
- Tiroir de récupération des graisses et liquides amovible avec trou de trop-plein.
- Rehausse anti-éclaboussures sur 3 côtés amovibles et bouchon fournis.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau à gaz.
- Les apparils à gaz sont certifiés CE par l'Organisme allemand DVGW et ont passé les tests de sécurité les plus stricts.
- La fourniture du matériel suit les souhaits du client en termes de injecteurs installées, même pendant la phase de test. La configuration standard est le gaz naturel G20. De plus, des injecteurs des rechange sont fourni si une conversion sur site sera nécessaire.

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, même sans préavis.

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	21.6 kW	PUISSANCE À GAZ	21.6 kW
PLAGE DE TEMPÉRATURE	60÷300 °C	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	2,22 m³/h
CONSOMMATION DE GAZ GPL	1.7 kg/h	SURFACE DE CUISSON	113x56 cm
TYPE PLAQUE	Chromée brossée - lisse	ZONES CHAUFFANTES	n° 3
NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0093	DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H)	35 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	1166 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-63 mm	HAUTEUR DU PIED	15 mm
RÉGLAGE DU PIED	15/25 mm	LARGEUR	120 cm
PROFONDEUR	70 cm	HAUTEUR	28 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	127 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	81 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	54 cm	POIDS NET	123 kg
POIDS BRUT	132 kg	VOLUME	0,55 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	8640.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	7560.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	12700.8 g/h

ACCESSOIRES

120595 GRATTOIR POUR NETTOYAGE PLAQUE À SNACKER
120597 GRATTOIR - KIT LAME DE RECHANGE (10 PCS)
719040 PROTECTION THERMIQUE LATÉRALE
799506 PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE L=70CM

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, même sans préavis.

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

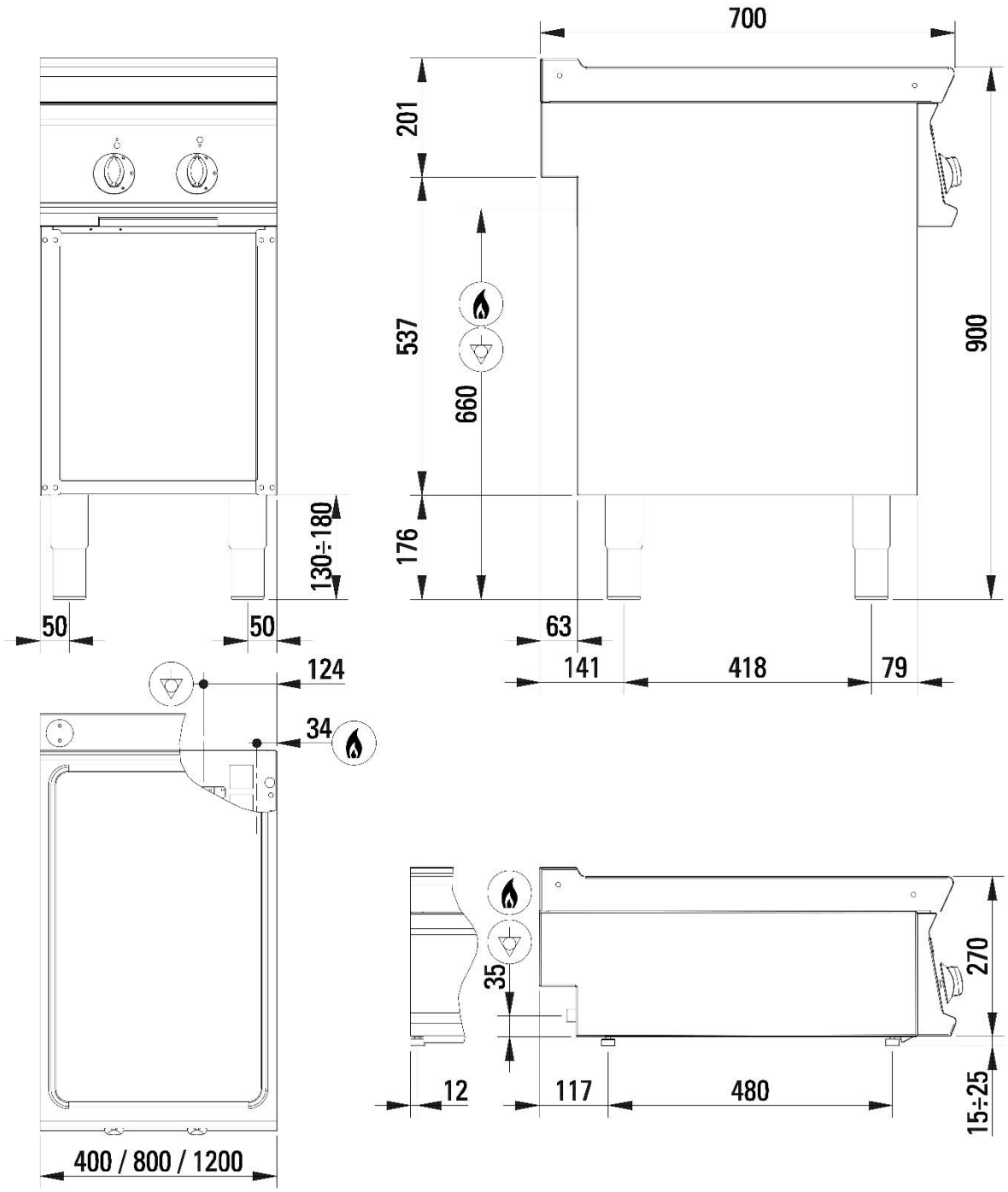


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.649.00