TECNO74

713172

FTC4G71

Plaque à snacker à gaz lisse chromée top



• Plaque à snacker à gaz version top de 40 cm avec plaque de cuisson lisse chromée miroir essentiellement recommandée pour la cuisson de produits délicats.
• Plan de travail embouti auquel est hermétiquement soudée la plaque de cuisson encastrée aux coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile.
• Plaque de cuisson de 12 mm d'épaisseur, inclinée pour favoriser le drainage de graisses et de liquides.
• La plaque de cuisson anti-adhérente assure un nettoyage facile et rapide, aucune oxydation et aucun transfert de saveurs
• Chauffage par 1 brûleur en acier chromé à 2 branches de 7 kW.
• 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	7 kW	PUISSANCE À GAZ	7 kW
PLAGE DE TEMPÉRATURE	60÷300 °C	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	0,74 m³/h
CONSOMMATION DE GAZ GPL	0.55 kg/h	SURFACE DE CUISSON	35,3x56,4 cm
TYPE PLAQUE	Chromée - lisse	ZONES CHAUFFANTES	n° 1
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)	366 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-63 mm	HAUTEUR DU PIED	15 mm
RÉGLAGE DU PIED	15/25 mm	LARGEUR	40 cm
PROFONDEUR	70 cm	HAUTEUR	28 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	82 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	47 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	57 cm	POIDS NET	42 kg
POIDS BRUT	48 kg	VOLUME	0,22 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	2800.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	2450.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	4116.0 g/h

ACCESSOIRES

120595 GRATTOIR POUR NETTOYAGE PLAQUE À SNACKER
120597 GRATTOIR - KIT LAME DE RECHANGE (10 PCS)
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

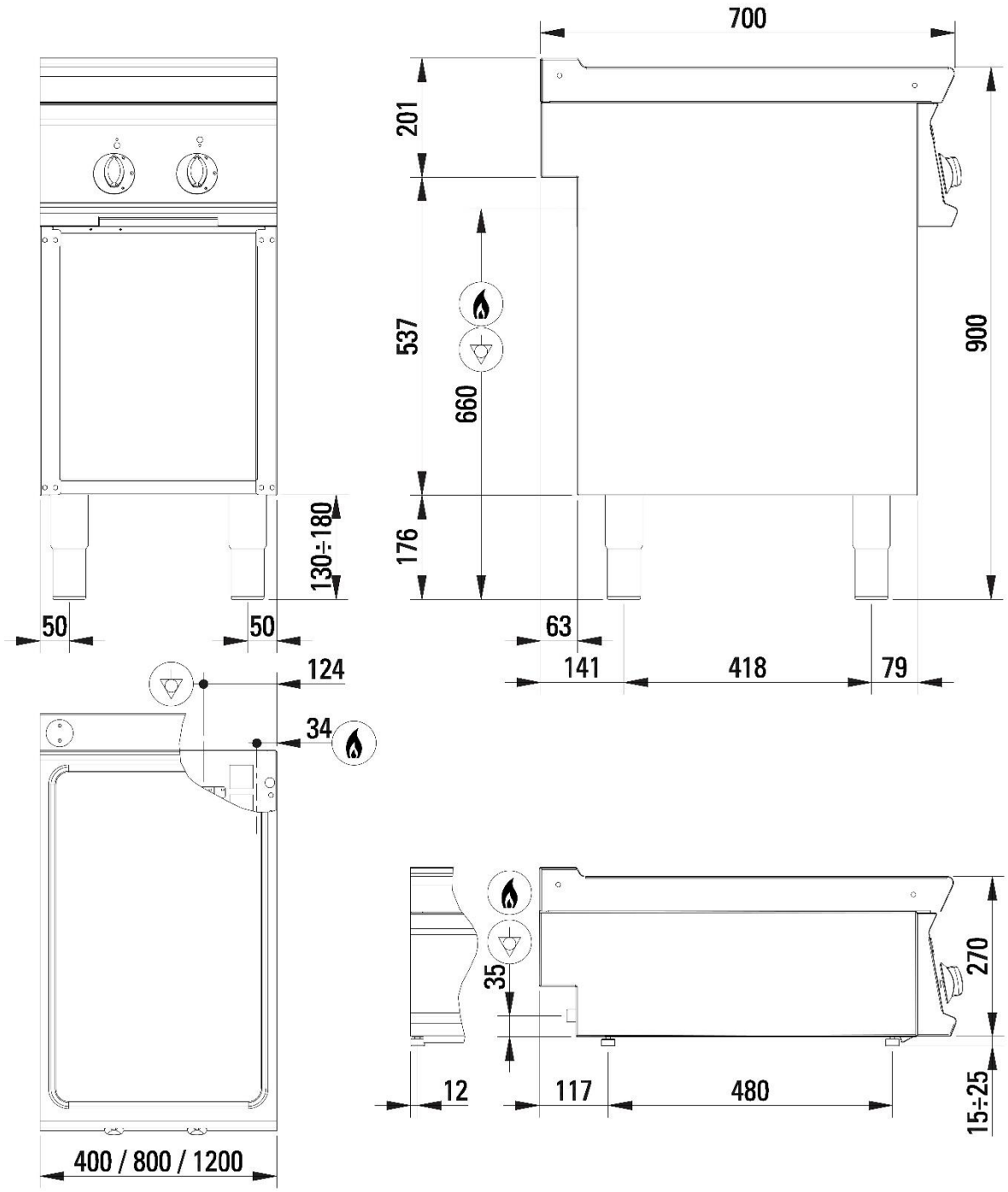


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.649.00