

CUISINIÈRE À GAZ 4 BRÛLEURS GRILLE EN FONTE SUR FOUR STATIQUE GN2/1 AVEC 1 GRILLE

713058 - PFG8G7

CARACTÉRISTIQUES

Tecno74 est un des best seller de Tecnoinox, une ligne gagnante car en mesure de conjugueur prestations et caractéristiques de très haut niveau avec une utilisation intelligente de l'espace, surtout en association avec Mosaico74 ou Tecno90.
Elle présente une vaste gamme d'appareils de cuisson, avec des machines avancées, avec contrôle numérique.
Tecno74 est parfait pour des cuisines de restaurants et hôtels aux dimensions moyennes-grandes. Elle satisfait les exigences requises de fiabilité, puissance et durabilité, afin de servir au mieux un nombre important de couverts.
Des matériaux de haute qualité, une conception soignée et des finitions précises garantissent la résistance et la fonctionnalité des machines et des compositions Tecno74. Le design de Tecno74 est conçue pour faciliter l'installation et faciliter le nettoyage.
SÉCURITÉ
Les appareils à gaz sont certifiés par l'Organisme allemand DVGW et ont passé les tests de sécurité les plus sévères. Les appareils électriques, testés auprès de nos laboratoires, sont certifiés CE.
FACILITÉ DE NETTOYAGE
Les plans et les cuves emboutis avec des arêtes arrondies, d'amples cuvettes et des bords antidébordement minimisent les infiltrations et facilitent le nettoyage. Les cheminées amovibles pour le nettoyage et la parfaite juxtaposition entre les modules contribuent à préserver l'hygiène.
FINITIONS
Un aspect important de Tecno74 est l'attention portée au design, en termes d'esthétique et fonctionnalité. Les poignées, amples et robustes, sont faciles à saisir et à nettoyer ; elles protègent également les portes d'éventuels chocs avec les chariots. Les grands côtés à panneau unique complètent l'îlot en donnant unité et solidité et, comme les portes, sont disponibles dans la version peinte.
PUISSANCE ET UNIFORMITÉ DE CUISSSON
Le chef peut compter sur d'importantes puissanceset sur d'excellentes prestations en termes d'uniformité de cuisson.

ROBUSTESSE ET DURABILITÉ
Plans en acier INOX AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
FIABILITÉ MAXIMALE
Appareils réalisés chez Tecnoinox, avec desmatériaux et des composants italiens ou européens. Index de perfection supérieur à 99%.
JOINTS
En maille d'acier et fibre de verre, ils scellent la porte et résistent aux températures élevées pendant des années.
COMPARTIMENT TECHNIQUE
La plupart des modules estéquipée de compartimenttechnique arrière pour les raccordements
PARFAITE JUXTAPOSITION DES MACHINES ET FACILITÉ D'INSTALLATION
L'exclusif système de fixation Tecnoinox facilite l'installation des machines et une juxtaposition parfaite. Les pieds, faciles à régler, sont en acier Inox AISI 304.

PLANS DE TRAVAIL ET SOUBASSEMENTS

• Robustes et d'une grande capacité.
• Disponibles avec tiroirs.
• Associables à des éléments chauffants.
• Bases réfrigérées de différentes dimensions avec portes et/ou tiroirs également disponibles.

DONNÉES TECHNIQUES

Total Power	**19,5 + 4,7 kW**	Pan Holders	**RAAF Enam. Cast Iron**
Gas Power	**19,5 kW**	Oven Version	**Static**
EL Power	**4,7 kW**	CE Certificate Nr. (Gas Appliance)	**CE-0085BO0091**
Frequency	**50/60 Hz**	Foot high	**155 mm**
Voltage	**400 3N ~ V**	Foot adjustment	**155/250 mm**
Oven Power	**4,7 kW**	IPX	**4**
Open Burners Power	**1x3,3+2x4,5+1x7,2 n°- kW**	Width	**80 cm**
Top Power	**19,5 kW**	Depth	**70 cm**
Trays capacity	**4xGN2/1 n°**	Height	**90 cm**
Natural Gas Consumption	**2,06 m³/h**	Packaging Width	**85,0 cm**
Oven Chamber Dimensions (WxDxH)	**57,5x65x30 cm**	Packaging Depth	**82,0 cm**
Oven dimension	**GN2/1**	Packaging Height	**114,0 cm**
Runners	**4 n°**	Net Weight	**106,0000 kg**
Number of Burners	**4 n°**	Gross Weight	**116,0000 kg**
Distance between shelves	**6 cm**	Volume	**0,7900 m³**
Oven Temperature Range	**60÷270 °C**		

ACCESSOIRES

- 220590: GRILLE DE FOUR EXTRA GN2 / 1 (53X63CM)
- 399516: ROBINET A COLONNE REGLABLE
- 799506: PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE L = 70CM