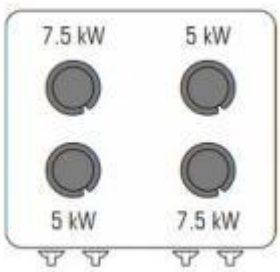
TECNO74

713206 PFH8GG7

CUISINIÈRE HERMÉTIQUE À GAZ 4 FOYERS AVEC GRILLES EN FONTE SUR FOUR STATIQUE GN2/1 AVEC 1 GRILLE





• Fourneau à gaz 4 feux vifs sur four à gaz statique GN 2/1 de 80 cm.
• Brûleurs hermétiques à haut rendement, base en fonte et diffuseur de flamme en laiton puissance 5 kW et 7,5 kW
• Plan de travail embouti avec coins arrondis pour éviter les débordements et pour une hygiène maximale et un nettoyage facile.
• Allumage du brûleur principal à travers une flamme pilote système anti-arrêt dotée d'un thermocouple de sécurité.
• Robinet à gaz à clapet.
• Prédisposition pour installation colonne d'eau.
• Grille pose-casserole en fonte émaillée résistante aux acides, aux alcalis et aux flammes.
• Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195 mm.

>> FOUR À GAZ STATIQUE GN 2/1
>> Porte du four en acier inoxydable AISI 304.
>> Chambre de cuisson en acier inox et joint de longue durée en maille d'acier et fibre de verre résistante aux hautes températures.
>> Doté d'un robinet thermostatique, réglage 150-290 °C.
>> Allumage de la flamme pilote avec thermocouple par dispositif piézoélectrique.
>> Guides latéraux en acier inox amovibles.
>> 1 grille fournie.

• 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.
• Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau de gaz.
• Les appareils 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 de rechange sont fournis 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	32 kW	PUISSANCE À GAZ	32 kW
PUISSANCE DU FOUR	7 kW	PUISSANCES DES FEUX OUVERTS	2x5 + 2x7,5 n°- kW
PUISSANCE DU PLAN DE CUISSON	25 kW	CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 4xGN2/1
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	3,38 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	2.52 kg/h
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	57,5x65x30 cm	DIMENSIONS DU FOUR	GN2/1
GUIDES	n° 4	NOMBRE DE BRÛLEURS	n° 4
INTERVALLE DES PLATS	6 cm	PLAGE DE TEMPÉRATURE DU FOUR	150÷290 °C
SUPPORT CASSEROLE	RAAF fonte émaillée	TYPE FOUR	Statique
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	-580 mm	DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	3/4"G EN10226-1
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H)	0 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	766 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-412 mm	HAUTEUR DU PIED	155 mm
RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm	LARGEUR	80 cm
PROFONDEUR	70 cm	HAUTEUR	90 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	86 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	80 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	113 cm	POIDS NET	108 kg
POIDS BRUT	131 kg	VOLUME	0,78 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	3840.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	9600.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	5632.0 g/h

ACCESSOIRES

220590 GRILLE EXTRA FOUR GN2/1 (53X63CM)
319068 SPARTIFIAMMA PICCOLO ERMETICO 5-6-7KW
399516 COLONNE D'EAU ORIENTABLE
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

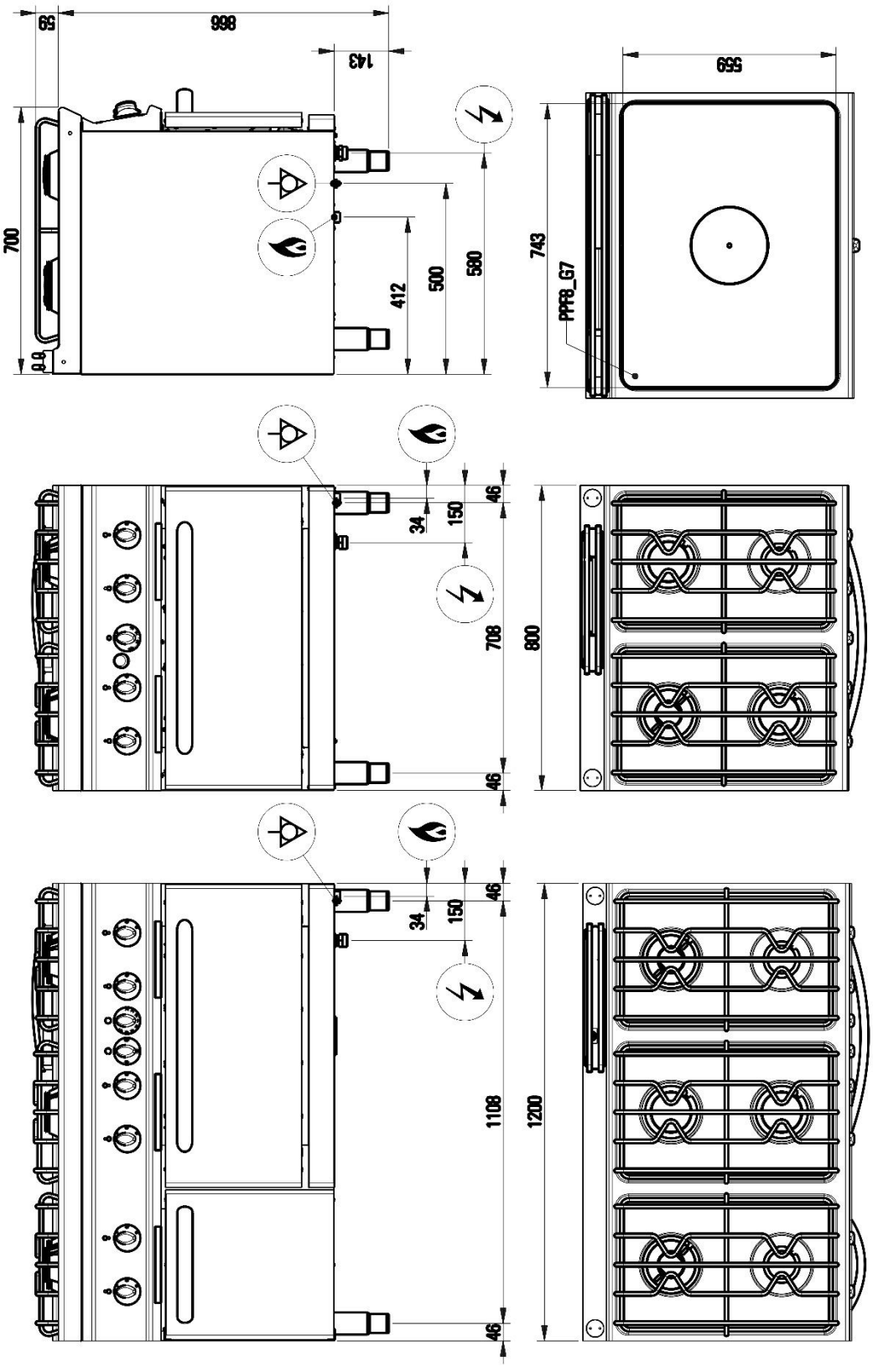


Fig.1 | Abb.1 | pиc.1 - 5415.647.00