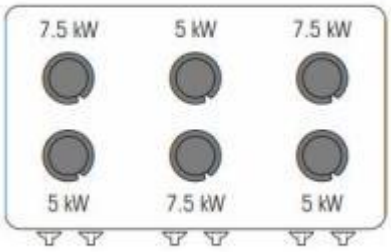
TECNO74

713216 PFXH12GGE7

CUISINIÈRE HERMÉTIQUE À GAZ 6 FOYERS AVEC GRILLE EN FONTE SUR FOUR À GAZ FULL-SIZE (CM92,5X63X40) AVEC GRILL ÉLECTRIQUE ET 1 GRILLE - NON INSTALLABLE SUR SOCLE





• Fourneau à gaz 6 feux vifs sur four à gaz statique FULL-SIZE H40 92,5x63x40 cm avec GRILL ÉLECTRIQUE.

• High-efficiency hermetic burners, cast-iron base and brass flame spreader with power 5 kW and 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 FULL-SIZE H40 92,5x63x40 CM AVEC FOUR ÉLECTRIQUE.

>> Porte du four en acier inoxydable AISI 304.

>> Chambre de cuisson en acier inox avec 2 fonds amovibles en acier décapé de 3 mm d'épaisseur.

>> joint de longue durée en maille d'acier et fibre de verre résistante aux hautes températures.

>> Brûleur tubulaire en acier chromé.

>> Doté d'un robinet thermostatique, réglage 0-150-290 °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	44,5 + 3 kW	PUISSANCE À GAZ	44,5 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	3 kW	FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 ~ V	PUISSANCE DU FOUR	7 + 3(grill) kW
PUISSANCES DES FEUX OUVERTS	3x5 + 3x7,5 n°- kW	PUISSANCE DU PLAN DE CUISSON	37,5 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 4x(883x603)	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	4,70 m³/h
CONSOMMATION DE GAZ GPL	3.51 kg/h	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	92,5x63x40 cm
DIMENSIONS DU FOUR	Full size h 40 cm	GUIDES	n° 4
NOMBRE DE BRÛLEURS	n° 6	INTERVALLE DES PLATS	6 cm
PLAGE DE TEMPÉRATURE DU FOUR	150÷290 °C	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	3 x 1,5 n° - mm²
SUPPORT CASSEROLE	RAAF fonte émaillée	TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F
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)	1166 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-412 mm
HAUTEUR DU PIED	155 mm	RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm
DEGRÉ IPX	4	LARGEUR	120 cm
PROFONDEUR	70 cm	HAUTEUR	90 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	125,0 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	82,0 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	112,0 cm	POIDS NET	168 kg
POIDS BRUT	188 kg	VOLUME	01,1500 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	5340.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	13350.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	7832.0 g/h

ACCESSOIRES

319068 SPARTIFIAMMA PICCOLO ERMETICO 5-6-7KW

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

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

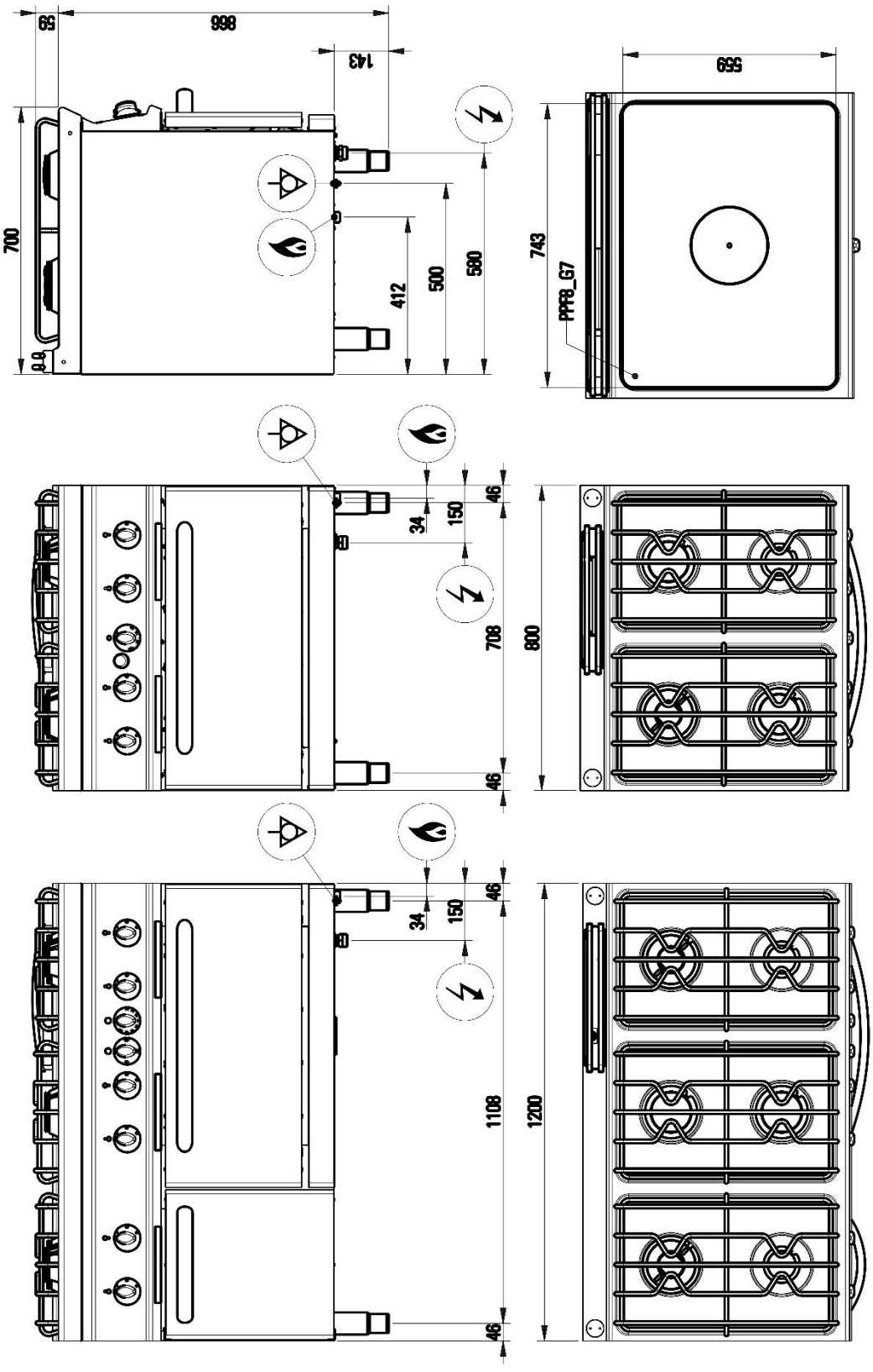


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.647.00