



CUCINA GAS 4 FUOCHI CON PIASTRA RISCALDANTE E FORNO GAS STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA

613015 - PFP105GG7

CARATTERISTICHE

Tecno70 è una gamma completa, pratica, compatta e funzionale. È una linea con un rapporto qualità/prezzo vincente, ideale per ristoranti, ristorantiini, trattorie, tavole calde, piccole mense.

I moduli di larghezza 35/70/105 cm assicurano un uso molto oculato degli spazi, con prestazioni professionali.

COMPATTEZZA

I moduli compatti permettono di lavorare con attrezzature professionali in spazi ridotti.

COMPLETEZZA E FLESSIBILITÀ

La gamma si compone di decine di moduli top e freestanding, combinabili con estrema flessibilità con vani, basi forno e basi refrigerate, utili per soddisfare praticamente ogni necessità di cottura.

SICUREZZA

Le apparecchiature a gas sono certificate dall'Ente tedesco DVGW e hanno superato i più severi test di sicurezza. Le apparecchiature elettriche sono testate presso i nostri laboratori e sono certificate CE.

MASSIMA AFFIDABILITÀ

Nata nel 2001, la linea è stata progressivamente migliorata e arricchita, raggiungendo un altissimo livello di soddisfazione degli utenti e degli installatori.

FINITURE

Accorgimenti come piani stampati con angoli raggianti, paraspruzzi rimovibili e la presenza degli elementi di unione agevolano la pulizia e l'igiene.

VANO TECNICO

La maggior parte dei moduli è dotata di vano tecnico posteriore per gli allacciamenti.

CUCINE E PIANI COTTURA A GAS CON PIASTRA

- Piani stampati anti-trabocco con involucri e angoli raggiati, camini, elementi di unione rimovibili per prevenire infiltrazioni e agevolare la pulizia.
- 2/4 fuochi più piastra riscaldante
- Bruciatori in ghisa, indeformabili, potenza fino a 7,2 kW con doppia corona, dotati di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza, con rubinetti valvolati. Griglie posapentola in solida ghisa.

DATI TECNICI

Potenza Totale	29,8 kW	Tipo Forno	Statico
Potenza GAS	29,8 kW	Tipo Piastra	Ghisa
Potenza Forno	7 kW	Zone Riscaldanti	1 n°
Potenza Fuochi Aperti	1x7,2+2x3,3+ 1x4,5 n°- kW	N.Certificato CE su Apparecchiatura GAS	CE-0085B00 091
Potenza Piano	22,8 kW	Altezza_Piedino	155 mm
Potenza Piastra Gas	1x4,5 n°- kW	Regolazione_Piedino	155/250 mm
Capacità Teglie	4xGN2/1 n°	Grado_IPX	4
Consumo GAS Metano	3,15 m³/h	Larghezza	105 cm
Dimensione Camera Forno (LxPxH)	57,5x65x30 cm	Profondità	70 cm
Dimensione Forno	GN2/1	Altezza	85 cm
Dimensione Piastra	30,9x55,4 cm	Larghezza Imballo	109,0 cm
Dimensione Vano (LxP xH)	34,5x57x40 cm	Profondità Imballo	80,0 cm
Guide	4 n°	Altezza Imballo	114,0 cm
Numero Bruciatori	4+1(piastra) n°	Peso Netto	145,0000 kg
Passo Teglie	6 cm	Peso Lordo	166,0000 kg
Range Temperatura Forno	150÷290 °C	Volume	0,9900 m³
Supporti Pentola	Ghisa Smalto RAAF		

ACCESSORI

- 120655: RIDUTTORE POSAPENTOLE
- 220585: ELEMENTO DI UNIONE
- 220590: GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)