# TECNO90

**313255** FTL8G9/B **PLAQUE À SNACKER À GAZ LISSE CHROMÉE BROSSÉE TOP**



- Plaque à snacker à gaz version top de 80 cm avec plaque de cuisson lisse chromée brossée qui permet de cuire de nombreux produits différents: de la viande au poisson et aux légumes.
- Plan de travail embouti auquel est hermétiquement soudée la plaque de cuisson encastrée avec vaste zone de cuisson aux coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile.
- La plaque de cuisson anti-rayures garantit la résistance aux rayures et à la corrosion et les stries optimisent la grillade des produits.
- La plaque anti-adhérente assure un nettoyage facile et rapide, aucune oxydation et aucun transfert des saveurs.
- La surface chromée permet d'avoir une faible consommation énergétique et une faible dispersion de la chaleur.
- Chauffage au moyen de 2 brûleurs en acier chromé à 2 branches de 8 kW avec 2 zones de cuisson indépendantes.
- Vanne thermostatique avec plage de température de 150 °C à 300 °C.
- Thermostat de sécurité.
- Pieds en plastique caoutchouté réglables en hauteur 15-25 mm.
- Grattoir fourni
- 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 d'une épaisseur 2mm et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- Bandeau de commandes et tiroir en acier inox AISI 304.
- Les équipements 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.
- Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur, inclinée pour favoriser le drainage de graisses et de liquides.
- 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 fournie et bouchon.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau à 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 | 16 kW | PUISSANCE À GAZ | 16 kW |
| PLAGE DE TEMPÉRATURE | 60÷300 °C | CONSOMMATION DE GAZ NATUREL | 1,69 m³/h |
| CONSOMMATION DE GAZ GPL | 1.26 kg/h | SURFACE DE CUISSON | 74,9x69,8 cm |
| TYPE PLAQUE | Chromée brossée - lisse | ZONES CHAUFFANTES | n° 2 |
| 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) | 766 mm |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y) | -75 mm | HAUTEUR DU PIED | 15 mm |
| RÉGLAGE DU PIED | 15/25 mm | LARGEUR | 80 cm |
| PROFONDEUR | 90 cm | HAUTEUR | 28 cm |
| LARGEUR DE L'EMBALLAGE | 86 cm | PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE | 100 cm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 60 cm | POIDS NET | 110 kg |
| POIDS BRUT | 121,9 kg | VOLUME | 0,51 m³ |
| NOMENCLATURE COMBINÉE | 84198180 | ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE | 6400.0 W |
| ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE | 5600.0 W | ÉMISSION D'HUMIDITÉ | 9408.0 g/h |

## ACCESSOIRES

120595 GRATTOIR POUR NETTOYAGE PLAQUE À SNACKER
120597 GRATTOIR - KIT LAME DE RECHANGE (10 PCS)
319055 PROTECTION THERMIQUE LATÉRALE
399573 PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE POUR BASE ET TOP L=90CM

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

## DIAGRAMMES D'INSTALLATION

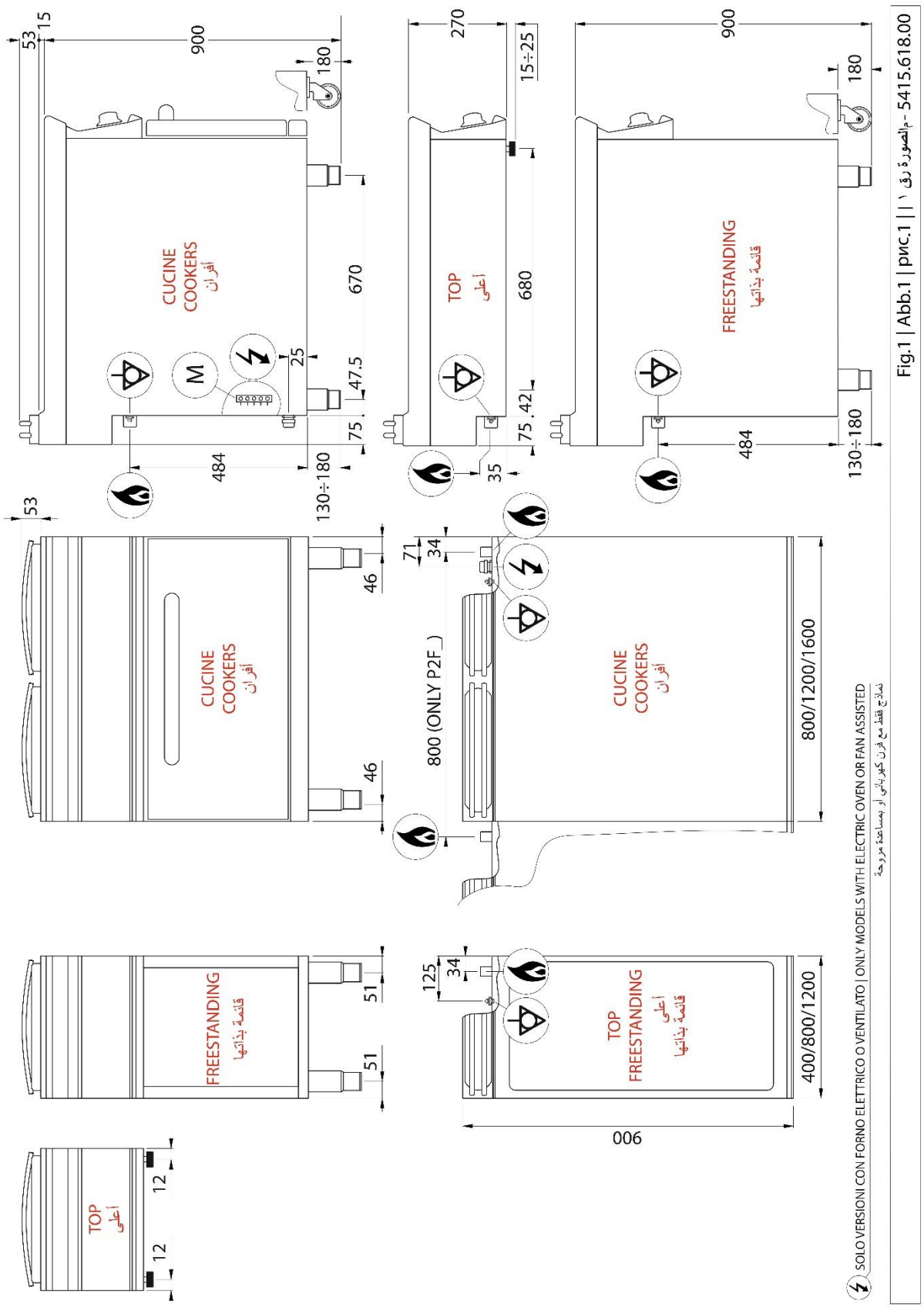



Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | | الصورة رقم ١ - 5415.618.00