TECNO70

613115

FTR35G7/B

PLAQUE À SNACKER À GAZ RAINURÉE CHROMÉE BROSSÉE TOP



• Plaque à snacker à gaz version top de 35 cm avec plaque de cuisson nervurée chromée brossée qui permet de cuire de nombreux produits différents, de la viande au poisson et aux légumes.

• Plaque de cuisson horizontale de 12 mm d'épaisseur.

• 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 de cuisson 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 d'1 brûleur en acier chromé à 2 branches de 7 kW.

• Vanne thermostatique avec plage de température de 150 °C à 300 °C.

• Thermostat de sécurité qui intervient sous 350 °C.

• Pieds en plastique caoutchouté réglables en hauteur 15-25 mm.

• 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.

• Panneau de contrôle, côtés et fond en acier inox.

• Système de couplage de modules avec joints extérieurs latéraux.

• Appareil destiné à la cuisson directe.

• Plaque de cuisson hermétiquement soudée au plan de travail.

• Allumage par dispositif piézoélectrique avec bouchon de protection contre l'eau.

• Flamme pilote et thermocouple de sécurité.

• Canal avec bouchon et tiroir amovible pour la récupération des graisses et des liquides.

• Rehausse anti-éclaboussures sur 3 côtés amovibles fournie.

• 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 de l'appareil suit les souhaits du client en termes d'injecteurs installés, même pendant la phase d'essai. La configuration standard est 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	7 kW	PUISSANCE À GAZ	7 kW
PLAGE DE TEMPÉRATURE	60÷300 °C	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	0,74 m³/h
CONSOMMATION DE GAZ GPL	0.55 kg/h	SURFACE DE CUISSON	34,6x56,4 cm
TYPE PLAQUE	Chromée brossée - nervurée	ZONES CHAUFFANTES	n° 1
NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0093	DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H)	26 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	307 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-78 mm	HAUTEUR DU PIED	25 mm
RÉGLAGE DU PIED	15/25 mm	LARGEUR	35 cm
PROFONDEUR	70 cm	HAUTEUR	28 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	79 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	41 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	53 cm	POIDS NET	39,6 kg
POIDS BRUT	44 kg	VOLUME	0,17 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	2800.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	2450.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	4116.0 g/h

ACCESSOIRES

120595 GRATTOIR POUR NETTOYAGE PLAQUE À SNACKER
120597 GRATTOIR - KIT LAME DE RECHANGE (10 PCS)
120598 KIT LAMA RICAM.PER RASCH.PIA.RIG. (10PZ)
619005 PAIRE ÉLÉMENTS D'UNION POUR PLAQUE À SNACKER

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

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



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