313258 FTR4FG9/B

PLAQUE À SNACKER À GAZ RAINURÉE CHROMÉE BROSSÉE FREESTANDING SUR COMPARTIMENT OUVERT



• Plaque à snacker à gaz freestanding sur compartiment ouvert de 40 cm avec plaque de cuisson nervurée 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 d'1 brûleur en acier à 2 branches.

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

• Thermostat de sécurité.

• Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195.

•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	8 kW	PUISSANCE À GAZ	8 kW
PLAGE DE TEMPÉRATURE	60÷300 °C	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	0,84 m³/h
CONSOMMATION DE GAZ GPL	0.63 kg/h	DIMENSIONS DU COMPARTIMENT	33x76,1x39,5 cm
SURFACE DE CUISSON	34,9x69,8 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)	484 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	366 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-75 mm
HAUTEUR DU PIED	133 mm	RÉGLAGE DU PIED	133/195 mm
LARGEUR	40 cm	PROFONDEUR	90 cm
HAUTEUR	90 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	100 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	46 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	115 cm
POIDS NET	67 kg	POIDS BRUT	82 kg
VOLUME	0,53 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	3200.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	2800.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	4704.0 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)
319002 PORTE DROITE/GAUCHE INOX POUR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
319009 PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=40CM
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

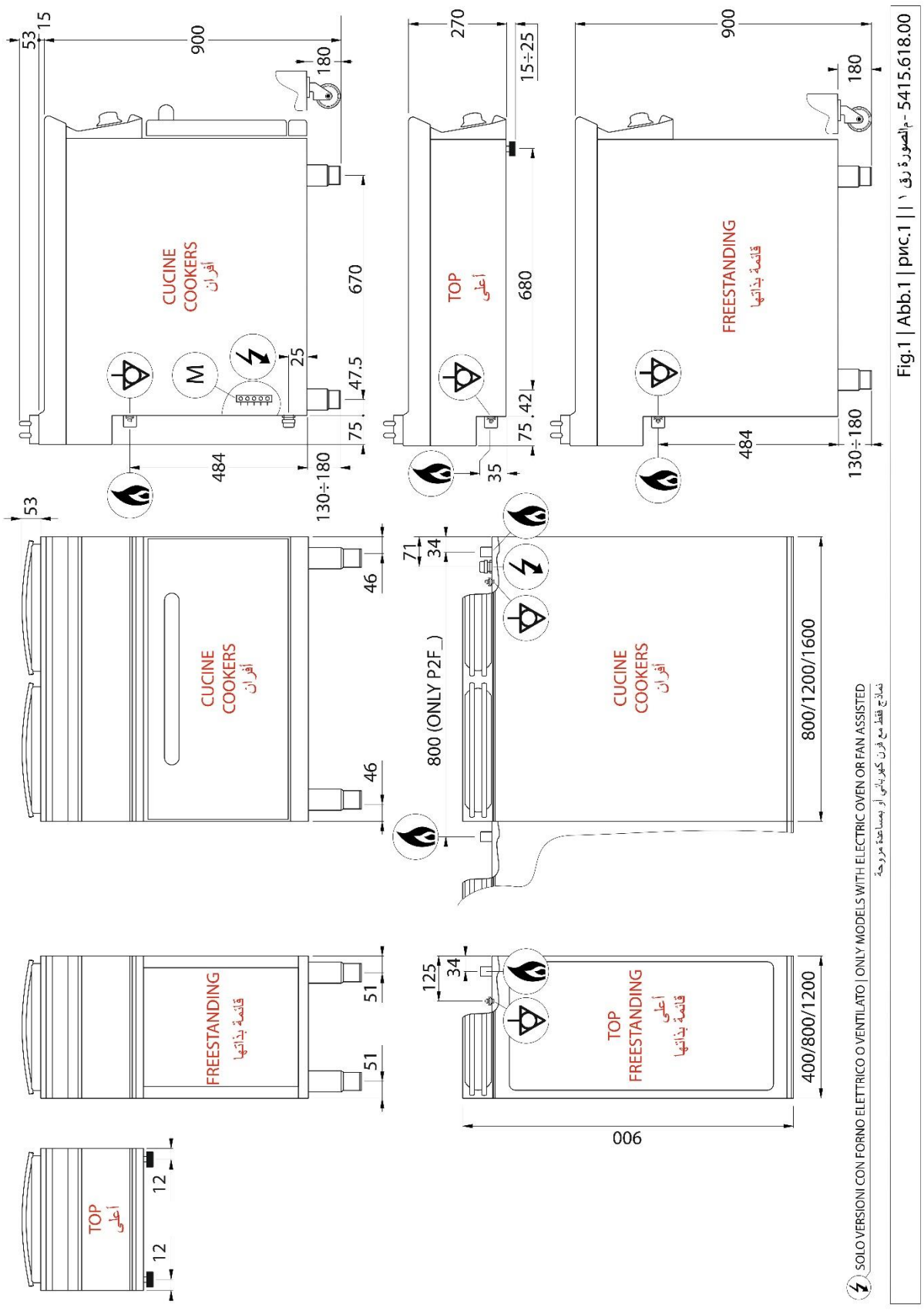


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | | الصورة رقم ١ - 5415.618.00