# TECNO70

**613117** FTR70G7/B **PLAQUE À SNACKER À GAZ 1/3 RAINURÉE CHROMÉE BROSSÉE TOP**



• Plaque à snacker à gaz version top de 70 cm avec plaque de cuisson 2/3 lisse et 1/3 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, 2 zones indépendantes de travail.

• 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 de 2 brûleurs 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.

• Grattoir fourni.

• 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 | 14 kW | PUISSANCE À GAZ | 14 kW |
| PLAGE DE TEMPÉRATURE | 60÷300 °C | CONSOMMATION DE GAZ NATUREL | 1,48 m³/h |
| CONSOMMATION DE GAZ GPL | 1.1 kg/h | SURFACE DE CUISSON | 69,6x56,4 cm |
| TYPE PLAQUE | Chromée brossée - 1/3 nervurée et 2/3 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) | 26 mm | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X) | 657 mm |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y) | -78 mm | HAUTEUR DU PIED | 25 mm |
| RÉGLAGE DU PIED | 15/25 mm | LARGEUR | 70 cm |
| PROFONDEUR | 70 cm | HAUTEUR | 28 cm |
| LARGEUR DE L'EMBALLAGE | 78 cm | PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE | 81 cm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 53 cm | POIDS NET | 62,4 kg |
| POIDS BRUT | 72,5 kg | VOLUME | 0,33 m³ |
| NOMENCLATURE COMBINÉE | 84198180 | ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE | 5600.0 W |
| ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE | 4900.0 W | ÉMISSION D'HUMIDITÉ | 8232.0 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.