

TECNO70

613008

PF105G7

CUCINA GAS 6 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO GN2/1

6 BURNERS GAS RANGE WITH GN2/1 ELECTRIC OVEN



CARATTERISTICHE TECNICHE

- * Costruito in acciaio inox
- * Funzionamento a gas metano o liquido; in dotazione ugelli intercambiabili
- * Cassetti recupero residui posti al di sotto dei bruciatori dei fuochi aperti
- * Bruciatori a gas in ghisa smaltata vetrificata, dotati di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza
- * Piano stampato con involucro antitraboccamento di liquidi
- * Accostabile ad altre apparecchiature attraverso appositi giunti coprifuga
- * Doppia corona sui bruciatori da 7,2 kW
- * Robuste griglie in ghisa smaltata con trattamento vetrificato
- * Dotata di piedi regolabili, può essere disposta a parete o ad isola
- * Guide portateglie e suola forno smaltate e rimovibili

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- * Made of stainless steel
- * Natural gas or LPG functioning; interchangeable nozzles are provided
- * Residue collection drawer positioned underneath the burners
- * Gas burners made of vitreous enamelled cast iron equipped with pilot flame and safety thermocouple
- * Pressed top with raised edges to prevent liquids from spilling over
- * It can be matched with other appliances by means of special joint elements
- * 7,2 kW burners featuring double crown
- * Vitreous enamelled cast iron panholders
- * Equipped with adjustable feet. It can be positioned by the wall or combined with other appliances as a central island.
- * Bottom and runners for backing trays are enamelled and removable



Information shown is provided only as a guide. The company reserves the right to modify these data without notifying anytime.

La validità dei dati riportati è indicativa. L'azienda si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.



TECNOINOX S.r.l. - via Torricelli 1 - 33080 Porcia PN - Italy
tel.: +39.0434.920110 - fax: +39.0434.920422
www.tecnoinox.it - tecnoinox@tecnoinox.it



TECNO70

613008

PF105G7

CUCINA GAS 6 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO GN2/1

6 BURNERS GAS RANGE WITH GN2/1 ELECTRIC OVEN



DATI TECNICI / TECHNICAL SHEET

Alimentazione Piano / Power Supply of Top		Gas
Alimentazione Forno / Oven Supply		Elettrico-Electric
Installazione / Product fitting up		Cucina con forno-Range
Potenza / Power	kW	30 + 4,7
Potenza Piano / Top Power	kW	30
Potenza Forno / Oven Power	kW	4,7
Numero Bruciatori / Number of Burners	n°	6
Potenza Fuochi Aperti / Open Burners Power	n°x kW	2x7,2+2x3,3+2x4,5
Frequenza / Frequency	Hz	50-60
Tensione / Voltage	V	400 3N ~
Tipo Materiale Ripiano / Work Top Material		AISI 304
Spessore Materiale Ripiano / Work Top Material Thickness		10/10
Tipo Finitura / Exterior Finish		Scotch Brite
Supporti Pentola / Pan Holders		Ghisa Smalto RAAF-RAAF Enam. Cast Iron
Tipo Forno / Oven Version		Statico-Static
Capacità Teglie / Trays capacity		4xGN2/1
Dimensione Camera Forno (LxDxH) / Oven Chamber Dimensions (WxDxH)	cm	57,5x65x30
Dimensione Forno / Oven dimension		GN2/1
Range Temperatura / Temperature Range	°C	60÷270
Dotazione Teglie / Trays Provided	n°	
Dotazione Griglie / Grids Provided	n°	1
Passo Teglie / Distance between shelves	cm	6
Guide / Runners	n°	4
Dimensione Vano (LxPxH) / Cabinet inner dimensions (WxDxH)	cm	34,5x57x40
Larghezza / Width	cm	105
Profondità / Depth	cm	70
Altezza / Height	cm	85
Larghezza Imballo / Packaging Width	cm	109,0
Profondità Imballo / Packaging Depth	cm	80,0
Altezza Imballo / Packaging Height	cm	116,0
Peso Netto / Net Weight	kg	129,0000
Peso Lordo / Gross Weight	kg	150,0000
Volume / Volume	m³	0,9900



Information shown is provided only as a guide. The company reserves the right to modify these data without notifying anytime.

La validità dei dati riportati è indicativa. L'azienda si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.



TECNOINOX S.r.l. - via Torricelli 1 - 33080 Porcia PN - Italy
tel.: +39.0434.920110 - fax: +39.0434.920422
www.tecnoinox.it - tecnoinox@tecnoinox.it

