

TECNO74

713061

PFG8SGG7

CUCINA GAS 4 FUOCHI "SUPER" CON FORNO GAS GN2/1
4 BURNERS GAS RANGE "SUPER" WITH GN2/1 GAS 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
- * Comandi e componenti facilmente accessibili rimuovendo il cruscotto
- * Rubinetti valvolati
- * Bruciatori a gas in ghisa smaltata vetrificata, dotati di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza
- * Piano di spessore 1,2 mm in acciaio inox AISI 304
- * Doppia corona sui bruciatori da 7,2 kW
- * 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
- * Easy to reach controls and units thanks to the removable front panel
- * Safety gas valves
- * Gas burners made of vitreous enamelled cast iron equipped with pilot flame and safety thermocouple
- * AISI 304 stainless steel top, 1,2 mm thick
- * 7,2 kW burners featuring double crown
- * 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



TECNO74

713061

PFG8SGG7

CUCINA GAS 4 FUOCHI "SUPER" CON FORNO GAS GN2/1
4 BURNERS GAS RANGE "SUPER" WITH GN2/1 GAS OVEN



DATI TECNICI / TECHNICAL SHEET

Alimentazione Piano / Power Supply of Top		Gas
Alimentazione Forno / Oven Supply		Gas
Installazione / Product fitting up		Cucina con forno-Range
Potenza / Power	kW	35,8
Potenza Piano / Top Power	kW	28,8
Potenza Forno / Oven Power	kW	7
Numero Bruciatori / Number of Burners	n°	4
Potenza Fuochi Aperti / Open Burners Power	n°x kW	4x7,2
Tipo Materiale Ripiano / Work Top Material		AISI 304
Spessore Materiale Ripiano / Work Top Material Thickness		12/10
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 (LxPxH) / Oven Chamber Dimensions (WxDxH)	cm	57,5x65x30
Dimensione Forno / Oven dimension		GN2/1
Range Temperatura / Temperature Range	°C	150÷290
Dotazione Teglie / Trays Provided	n°	
Dotazione Griglie / Grids Provided	n°	1
Passo Teglie / Distance between shelves	cm	6
Guide / Runners	n°	4
Larghezza / Width	cm	80
Profondità / Depth	cm	70
Altezza / Height	cm	90



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

