

Fourneaux gaz

061 G PLD - RF / 061 G PLG - RF

Conformes aux normes NF EN 203-1, NF EN 203-2,
NF EN 60335-1 et NF EN 60529

Châssis porteur mécanosoudé acier inoxydable 304

Dessus acier inoxydable 304, épaisseur 30/10 avec bord avant
rayonné et dossier arrière avec angles rentrants arrondis

Rosichef



Présentation

Fourneaux gaz 061 G PLD - RF ou 061 G PLG - RF

Composés de :

- Six feux nus gaz
- Un four gaz Gastronomique 2/1
- Un placard GN 1/1 (porte en option) :
 - placé à droite 061 G PLD - RF
 - placé à gauche 061 G PLG - RF

Description

Four gaz Gastronomique 2/1

- Caisson en acier inoxydable, ép. 15/10, calorifugé avec un isolant de haute densité.
- Sole en fonte.
- Façade en acier inoxydable, ép. 20/10.
- Porte en acier inoxydable 304, calorifugée avec de la laine de roche, équipée d'une poignée isolante et équilibrée par contrepoids en fonte.
- Contre-porte en tôle inox, ép. 15/10.
- Joint fixé sur la façade assurant l'étanchéité calorifique de la porte.
- Une grille étagère est livrée avec le four.
- Côtés à gradins en tôle émaillée, ép. 15/10.
- Convection naturelle du type "à circulation".
- Deux brûleurs rampes en acier inoxydable avec dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandés par un bloc thermostatique (sans alimentation électrique).
- Allumage électrique par train d'étincelles.

Puissance : 12,5 kW

Dimensions int. (mm) : H. 340 x P. 700 x l. 540

Feux nus gaz

- Brûleurs de très haut rendement avec dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, chaque brûleur est commandé par un robinet à verrouillage de sécurité à 4 positions (Fermé - Allumage - Plein débit - Ralenti).
- Grille fil inox sur cuvette de propreté inox amovible.

Puissance :

feu nu avant : 10 kW

feu nu arrière : 7 kW

Dimensions (mm) : 630 x 400

Options : - allumage électrique par train d'étincelles,

- système électrique de détection de récipients Induct'Flam,
- puissance 4,5 kW / 4,5 kW en remplacement de 10 kW / 7 kW,
- puissance 4,5 kW / 7 kW en remplacement de 10 kW / 7 kW.

Placard

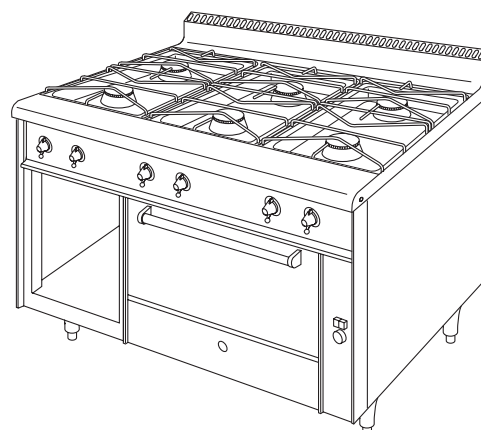
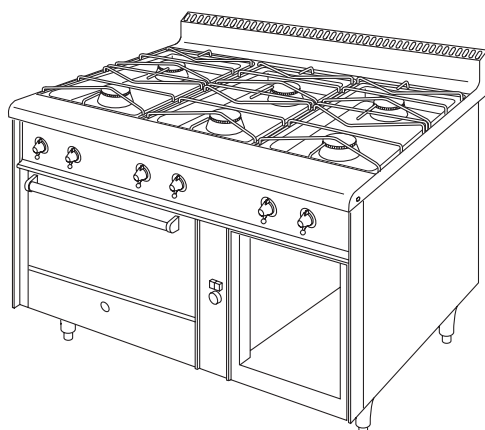
GN 1/1 largeur 400 mm

- Livré avec un plancher et un fond.

Options : - porte en acier inoxydable 304, doublée, à fermeture mécanique, munie d'une poignée isolante encastrée et articulée sur 2 pivots inoxydables,
- kit échelle 6 niveaux (6 paires de glissières GN 1/1 et 1 étagère).

Poids

254 kg



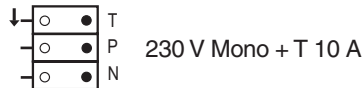
RACCORDEMENT GAZ

Conforme aux spécifications d'hygiène et de sécurité des normes NF EN 203-1 et NF EN 203-2

Préciser à la commande la nature du gaz

| Gaz de référence sous la pression nominale | 061 G Feux nus 10/7 | | 061 G Feux nus 4,5/4,5 | | 061 G Feux nus 4,5/7 | |
|--|-------------------------|-----------|---------------------------|-----------|-------------------------|-----------|
| | Débit théorique | Puissance | Débit théorique | Puissance | Débit théorique | Puissance |
| G20 Pn = 20 mbar | 6,822 m ³ /h | 64,49 kW | 4,266 m ³ /h | 40,34 kW | 5,064 m ³ /h | 47,87 kW |
| G25 Pn = 20 mbar | 7,880 m ³ /h | 64,08 kW | 4,766 m ³ /h | 38,76 kW | 5,852 m ³ /h | 47,58 kW |
| G25 Pn = 25 mbar | 7,706 m ³ /h | 62,61 kW | 4,814 m ³ /h | 39,06 kW | 5,756 m ³ /h | 46,74 kW |
| G30 Pn = 29 mbar | 4,680 kg/h | 59,31 kW | 2,868 kg/h | 36,30 kW | 3,450 kg/h | 43,68 kW |
| G30 Pn = 50 mbar | 4,768 kg/h | 60,45 kW | 2,800 kg/h | 35,88 kW | 3,475 kg/h | 44,22 kW |
| G31 Pn = 37 mbar | 4,588 kg/h | 59,10 kW | 2,968 kg/h | 37,80 kW | 3,442 kg/h | 44,13 kW |
| G31 Pn = 50 mbar | 4,146 kg/h | 53,80 kW | 2,598 kg/h | 33,82 kW | 3,069 kg/h | 39,91 kW |
| Débit d'air neuf pour combustion | 126 m ³ /h | / | 82 m ³ /h | / | 96 m ³ /h | / |

Circuit allumage électrique



LA PROTECTION ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE PRÉVUE PAR L'INSTALLATEUR

