

# CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE À 4 ZONES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR0855859

MODELLO  
6NPC/IFEV722

SERIE  
SERIE 600

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Une ligne d'appareils de cuisson de petites dimensions conçue pour ceux qui, même dans des espaces réduits, ne veulent pas renoncer à de grandes performances.

Réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10, avec finition satinée Scotch Brite, elle présente des bords arrondis et des plateaux de grande capacité ; elle a une profondeur de 600/650 mm et une largeur modulaire de 400/600/700/800/1000 mm ; la série est complétée par des supports de base ouverts, blindés ou réfrigérés.

Les appareils peuvent être facilement combinés entre eux pour former un ensemble compact et sans interstices grâce à un profil étanche qui garantit une protection contre les fuites et donc une hygiène maximale.

Des cheminées hautes, des boutons ergonomiques montés sur un tableau de bord incliné pour une bonne visibilité, confèrent à la gamme une facilité d'utilisation dès la première approche.

Tous les modèles sont homologués CE.

Réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10, avec une finition finement satinée Scotch Brite, elle présente des bords arrondis et des boîtiers de grande capacité ; elle a une profondeur de 600/650 mm et une largeur modulaire de 400/600/700/800/1000 mm ; la série est complétée par des supports de base ouverts, blindés ou frigorifiques.

Les dispositifs peuvent être facilement assemblés pour former un ensemble compact et sans interstices grâce à un profil étanche qui garantit une protection contre les fuites et donc une hygiène maximale.

Des cheminées hautes, des boutons ergonomiques montés sur un tableau de bord incliné pour une meilleure visibilité, confèrent à la gamme une facilité d'utilisation dès la première approche.

Tous les modèles sont homologués CE.



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### CUISINES VITROCÉRAMIQUES

Le régulateur d'énergie permet de régler la température et un témoin lumineux signale toute chaleur résiduelle sur la table de cuisson.

Four électrique GN 1/1 statique ou ventilé avec température réglable de 110 à 280°C.

Le four électrique de dimensions GN 1/1 est équipé de résistances blindées en haut et en bas avec régulation indépendante et thermostat réglable de 110 à 280°C.

# CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE À 4 ZONES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR0855859

MODELLO  
6NPC/IFEV722

SERIE  
SERIE 600

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR0855859
DÉFINITION	IRRAGGIAM.4 Z.F.EL/V.60 M70 6NPC/IFEV722
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 600
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	700 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	600 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	70 Kg
VOLUME (net)	0.365
LONGUEUR DU PAQUET	750 mm
LARGEUR DU PAQUET	770 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1340 mm
VOLUME DU PAQUET	0,774 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	79.6 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	12.4 kW
GRADE IP	IPX3
MODÈLE CERTIFIÉ	6NPC/IFEV722

# CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE À 4 ZONES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



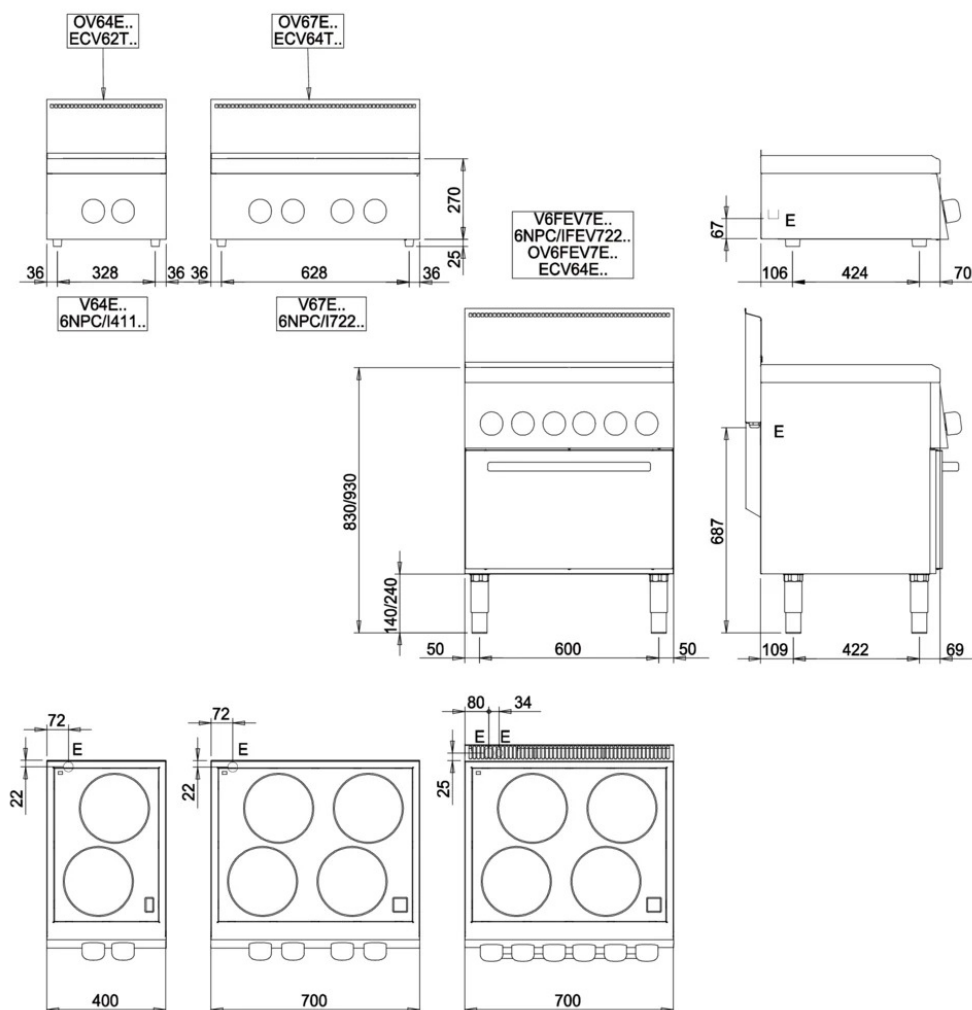
CODICE  
CR0855859

MODELLO  
6NPC/IFEV722

SERIE  
SERIE 600

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



## LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupe de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

# CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE À 4 ZONES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....

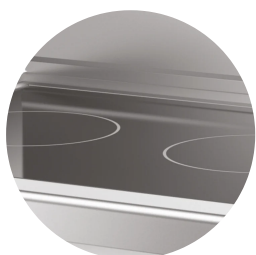


CODICE  
CR0855859

MODELLO  
6NPC/IFEV722

SERIE  
SERIE 600

## PRODUITS GAMME PLUS



Les cuisinières vitrocéramiques sont disponibles en deux versions : standard avec une puissance totale de 16,4 kW et améliorée avec une puissance totale de 18,4 kW.



Le four électrique de dimensions GN 1/1 est équipé de résistances blindées en haut et en bas avec régulation indépendante et thermostat réglable de 110 à 280°C.

Équipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international.

