

CUISINE 4 PLAQUES ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0855809

MODELLO
6NPC/EFEV700P

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

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

Également disponible en version améliorée avec toutes les plaques de 2,6 kW.

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.

CUISINE 4 PLAQUES ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0855809

MODELLO
6NPC/EFEV700P

SERIE
SERIE 600

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR0855809
DÉFINITION	4 PIASTRE E.FEL/V.60 M70 6NPC/EFEV700P
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 600
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	700 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	600 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	63.2 Kg
VOLUME (net)	0.365
LONGUEUR DU PAQUET	640 mm
LARGEUR DU PAQUET	740 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1170 mm
VOLUME DU PAQUET	0,554 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	77 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	14.6 kW
GRADE IP	IPX3
MODÈLE CERTIFIÉ	6NPC/EFEV700P

CUISINE 4 PLAQUES ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0855809

MODELLO
6NPC/EFEV700P

SERIE
SERIE 600

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

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

CUISINE 4 PLAQUES ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0855809

MODELLO
6NPC/EFEV700P

SERIE
SERIE 600

PRODUITS GAMME PLUS



Les plaques sont hermétiquement scellées à la partie supérieure, qui est dotée d'un récipient pour recueillir les liquides et qui est complètement lisse pour faciliter le nettoyage et qui est complètement lisse pour faciliter le nettoyage.



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.

