

VITROCERÁMICA ELÉCTRICA DE 4 ZONAS - VERSIÓN TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0855849

MODELLO
6NPC/I722P

SERIE
SERIE 600

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Una línea de aparatos de cocción de pequeñas dimensiones pensada para quienes, incluso en espacios reducidos, no quieren renunciar a grandes prestaciones.

Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10, finamente acabada con satinado Scotch Brite, presenta bordes redondeados y bandejas de gran capacidad; tiene una profundidad de 600/650 mm y una anchura modular de 400/600/700/800/1000 mm; la serie se completa con soportes de base abiertos, blindados o refrigerados. Los aparatos pueden combinarse fácilmente entre sí para formar un conjunto compacto y sin huecos gracias a un perfil estanco que garantiza la protección contra fugas y, por tanto, la máxima higiene.

Chimeneas altas, mandos ergonómicos montados sobre un salpicadero inclinado para facilitar la visibilidad, confieren a la gama facilidad de uso desde la primera aproximación.

Todos los modelos están homologados CE.

Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10, finamente acabada con satinado Scotch Brite, presenta bordes redondeados y armarios de gran capacidad; tiene una profundidad de 600/650 mm y una anchura modular de 400/600/700/800/1000 mm; la serie se completa con soportes de base abiertos, blindados o refrigerados. Los dispositivos pueden montarse fácilmente para formar un conjunto compacto y sin huecos gracias a un perfil estanco que garantiza la protección contra fugas y, por tanto, la máxima higiene.

Chimeneas altas, mandos ergonómicos montados sobre un salpicadero inclinado para facilitar la visibilidad, confieren a la gama facilidad de uso desde la primera aproximación.

Todos los modelos están homologados por la CE.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

COCINAS VITROCERÁMICAS

El regulador de energía permite ajustar la temperatura y un indicador luminoso señala el calor residual de la placa.

Horno eléctrico GN 1/1 estático o ventilado con temperatura regulable de 110-280°C.

VITROCERÁMICA ELÉCTRICA DE 4 ZONAS - VERSIÓN
TOP

CODICE CR0855849	MODELLO 6NPC/I722P	SERIE SERIE 600	Project	Rev.:	Zone:	Location:	
---------------------	-----------------------	--------------------	---------------	-------------	-------------	-----------------	--

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR0855849
DEFINICIÓN	IRRAGGIAMENTO/P 4 Z.60 M70 6NPC/I722P
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 600
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	700 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	600 mm
DIM. ALTURA	295 mm
PESO NETO	20 Kg
VOLUMEN (neto)	0.124
LONGITUD DEL PAQUETE	750 mm
ANCHO DEL PAQUETE	750 mm
ALTURA DEL ENVASE	250 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,118 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	31 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	10 kW
GRADO IP	IPX4
MODELO CERTIFICADO	6NPC/I722P

VITROCERÁMICA ELÉCTRICA DE 4 ZONAS - VERSIÓN TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0855849

MODELLO
6NPC/I722P

SERIE
SERIE 600

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

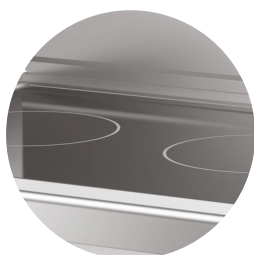
MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

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

PRODUCTOS GAMA PLUS



Las cocinas vitrocerámicas están disponibles en dos versiones: estándar con una potencia total de 16,4 kW y mejorada con 18,4 kW en total.



El horno eléctrico de dimensiones GN 1/1 está equipado con resistencias blindadas en la parte superior e inferior con regulación independiente y termostato regulable de 110 a 280°C.

Equipo certificado para la directiva de baja tensión 2014/35/UE según el esquema CB internacional.

