

CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX - VERSION TOP - 9,55 KW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1355669

MODELLO
N6PC/G411P

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 À GAZ

Brûleurs de 3,85 kW et 5,7 kW (7 kW dans la version améliorée). La table de cuisson est moulée en une seule pièce, en acier inoxydable AISI 304 18/10 avec finition Scotch Brite, avec de grands rayons et une grande capacité pour recueillir les liquides qui débordent.

Les grilles en fonte émaillée garantissent une longue durée de vie. Les tables de cuisson à gaz sont conçues avec une flamme pilote, un

thermocouple et un robinet pour garantir une sécurité maximale.

Voyant lumineux pour signaler que l'appareil est sous tension. Les fours GN 1/1 sont disponibles au gaz avec une température réglable de 140 à 280°C, et à l'électricité statique et ventilée avec une température réglable de 110 à 280°C.

CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX - VERSION TOP - 9,55 KW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1355669

MODELLO
N6PC/G411P

SERIE
SERIE 600

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1355669
DÉFINITION	N6PC/G411 P 2 FUOCHI POTENZIATA 60 M40
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 600
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	650 mm
DIM. HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	14.4 Kg
VOLUME (net)	0,077
LONGUEUR DU PAQUET	440 mm
LARGEUR DU PAQUET	780 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	680 mm
VOLUME DU PAQUET	0,233 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	20 Kg
GAS POWER	15,40
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	13,20
N. FEUX/PLAQUES	DUE FUOCHI
MODÈLE CERTIFIÉ	N6PC/G411

CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX - VERSION TOP - 9,55 KW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



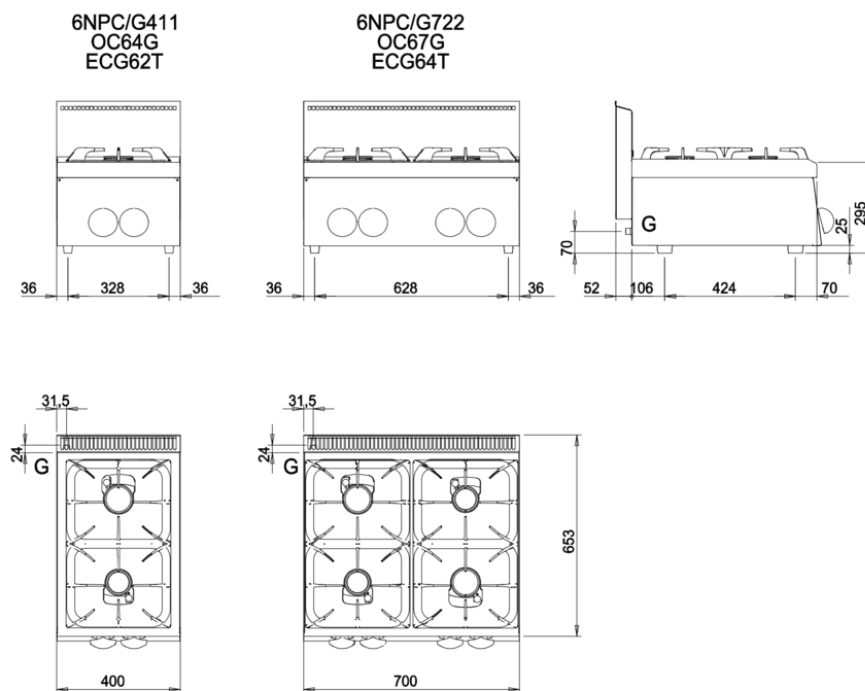
CODICE
CR1355669

MODELLO
N6PC/G411P

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 - MÅTEN IN mm



LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection -
Arrivée gaz - Union da gaas - Gasaansluiting
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX - VERSION TOP - 9,55 KW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1355669

MODELLO
N6PC/G411P

SERIE
SERIE 600

PRODUITS GAMME PLUS



Fours GN 1/1 avec parois intérieures en acier inoxydable dans la version statique à gaz et fours électriques statiques et ventilés avec éléments chauffants blindés en haut et en bas.



Les grilles en fonte sur le dessus avec de longs rayons permettent d'y placer même de petites casseroles.



Brûleurs d'une puissance de 3,85 kW et 5,7 kW (7 kW dans la version améliorée), robinets et thermocouple à flamme stabilisée pour une sécurité maximale.



Brûleur en fonte avec couronne amovible pour un nettoyage facile et flamme pilote séparée pour un fonctionnement optimal.