

# CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ - 19,1 KW

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



CODICE  
CR1355649

MODELLO  
N6PC/GFEV722

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.

Brûleurs de 3,5 kW et 5,5 kW, robinets et thermocouple à flamme stabilisée pour une sécurité maximale.

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

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 À GAZ 4 FEUX SUR FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ - 19,1 KW

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



CODICE  
CR1355649

MODELLO  
N6PC/GFEV722

SERIE  
SERIE 600

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1355649
DÉFINITION	N6PC/GFEV722 4 FUOCHI FORNO EL/V.60 M70
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 600
FOURNITURE	MIXTE
DIM. LARGEUR	700 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	650 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	64.2 Kg
VOLUME (net)	0,396
LONGUEUR DU PAQUET	750 mm
LARGEUR DU PAQUET	650 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1170 mm
VOLUME DU PAQUET	0,570 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	78 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	4,200 kW
GAS POWER	19,10
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	18,40
N. FEUX/PLAQUES	QUATTRO FUOCHI
GRADE IP	IPX3
MODÈLE CERTIFIÉ	N6PC/GFEV722

# CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ - 19,1 KW

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



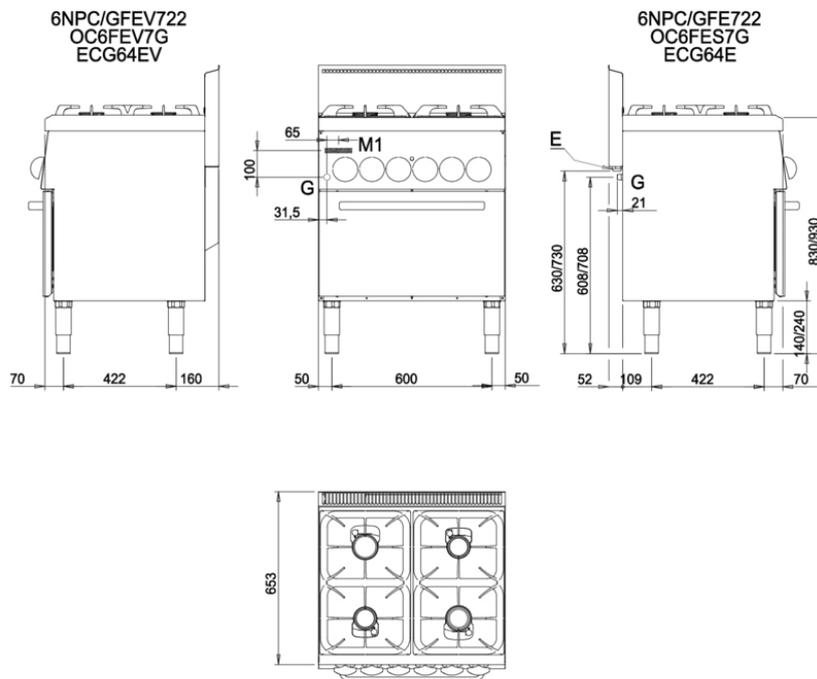
CODICE  
CR1355649

MODELLO  
N6PC/GFEV722

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
- G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- M1 Morsetiera di arrivo linea - AnschluBklemme - El. power junction block - Branchement électrique Llegada electrica - Aansluitingsklemmenstrook

# CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ - 19,1 KW

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



CODICE  
CR1355649

MODELLO  
N6PC/GFEV722

SERIE  
SERIE 600

## PRODUITS GAMME PLUS



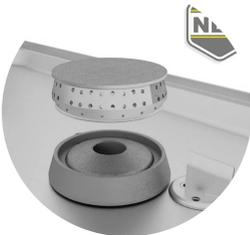
Fours GN 1/1 avec parois intérieures en acier inoxydable dans la version statique à gaz et fours électriques statiques et ventilés avec éléments chauffants blindés en haut et en bas.



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.