

CUCINA 4 FUOCHI A GAS SU FORNO ELETTRICO VENTILATO - 19,1 KW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1355649

MODELLO
N6PC/GFEV722

SERIE
SERIE 600

CARATTERISTICHE GENERALI

Una linea di apparecchiature per la cottura di dimensioni ridotte, concepita per chi, pur in piccoli spazi, non vuole rinunciare alle grandi prestazioni.

Realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, finemente rifinita con satinatura Scotch Brite, si presenta con spigoli arrotondati ed invasi di grossa capienza; ha profondità 600/650 mm e larghezza modulare di 400/600/700/800/1000 mm; la serie è completata da supporti base a giorno, armadiati oppure basi refrigerate.

Le apparecchiature sono facilmente componibili l'una all'altra fino a costituire un tutt'uno, compatto, privo di interstizi grazie ad un profilo coprifughe che garantisce la protezione contro i trafileamenti e quindi la massima igienicità.

Camini alti, manopole ergonomiche montate su un cruscotto inclinato per facilitarne la visibilità, conferiscono alla gamma facilità d'uso fin dal primo approccio.

Tutti i modelli sono approvati CE.



SPECIFICHE TECNICHE

I piani cottura dispongono di potenze che sono proprie dei modelli di grandi dimensioni.

Brucciatori da 3.85 kW e 5.7 kW (7kw nella versione potenziata). Il piano cottura è stampato in un pezzo unico, in acciaio inox AISI 304 18/10 con finitura Scotch Brite, con ampie raggiate e grande capacità di raccolta dei liquidi debordanti.

Griglie in ghisa smaltata per assicurare una lunga durata nel tempo. I piani a gas sono stati progettati con fiamma pilota, termocoppia e rubinetto valvolato per garantire il massimo della sicurezza.

Lampada spia per segnalare l'apparecchiatura sotto tensione. I forni di dimensioni GN 1/1 sono disponibili a gas con temperatura regolabile da

140-280°C, ed elettrici sia statici che ventilati con temperatura regolabile da 110 - 280°C.

Brucciatori con potenze da 3,5kW e 5,5kW, rubinetti valvolati e termocoppia a fiamma stabilizzata per garantire la massima sicurezza.

Forni di dimensioni GN 1/1 con pareti interne in acciaio inox nella versione gas statica e forni elettricistatici e ventilati dotati di resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo.

Il forno elettrico di dimensioni GN 1/1 è dotato di resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo con regolazione indipendente e termostato regolabile da 110 a 280°C.

CUCINA 4 FUOCHI A GAS SU FORNO ELETTRICO VENTILATO - 19,1 KW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1355649

MODELLO
N6PC/GFEV722

SERIE
SERIE 600

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1355649
DEFINIZIONE	N6PC/GFEV722 4 FUOCHI FORNO EL/V.60 M70
LINEA COMMERCIALE	SERIE 600
ALIMENTAZIONE	MISTA
DIM. LARGHEZZA	700 mm
DIM. PRODONDITÀ	650 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	64.2 Kg
VOLUME (netto)	0.396
LUNGHEZZA IMBALLO	750 mm
LARGHEZZA IMBALLO	650 mm
ALTEZZA IMBALLO	1170 mm
VOLUME IMBALLO	0,570 m3
PESO LORDO IMBALLO	78 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	4.2 kW
POTENZA GAS	19.1
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	18,40
N. FUOCHI / PIASTRE	QUATTRO FUOCHI
GRADO IP	IPX3
MODELLO CERTIFICATO	N6PC/GFEV722

CUCINA 4 FUOCHI A GAS SU FORNO ELETTRICO VENTILATO - 19,1 KW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



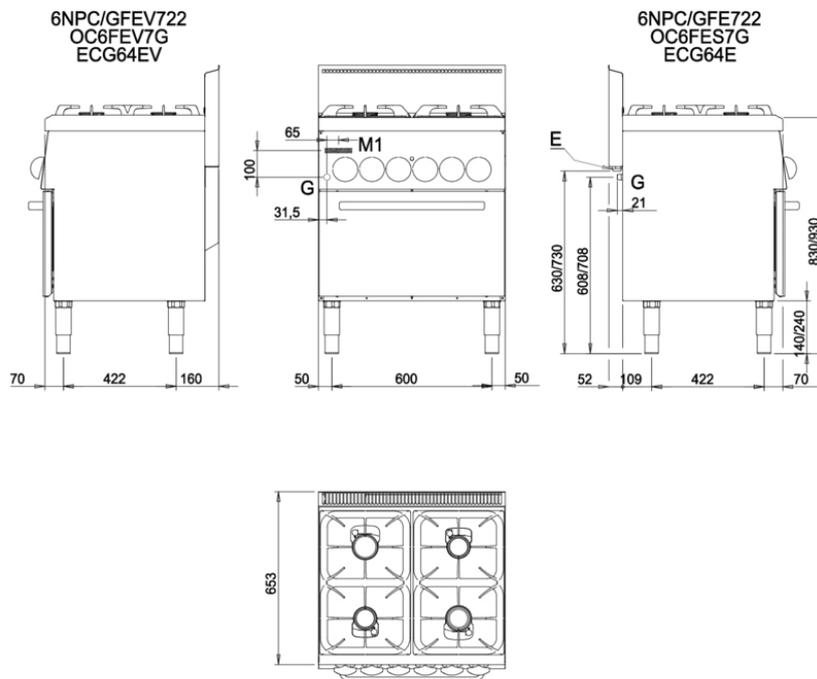
CODICE
CR1355649

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 Morsettiera di arrivo linea - AnschluBklemme - El. power junction block - Branchement électrique Llegada electrica - Aansluitingsklemmenstrook

