

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE À 4 ZONES AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0855869

MODELLO
6NPC/IFEV722P

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

CUISINES VITROCÉRAMIQUES

Le régulateur d'énergie permet de régler la température et un témoin lumineux signale toute chaleur résiduelle sur la table de cuisson.

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.

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE À 4 ZONES AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0855869

MODELLO
6NPC/IFEV722P

SERIE
SERIE 600

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR0855869
DÉFINITION	IRRAGG.4 Z./P F.E./V.60 M70 6NPC/IFEV722P
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 600
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	700 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	600 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	66 Kg
VOLUME (net)	0.365
LONGUEUR DU PAQUET	0 mm
LARGEUR DU PAQUET	0 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	0 mm
VOLUME DU PAQUET	0,000 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	71 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	14.2 kW
GRADE IP	IPX3
MODÈLE CERTIFIÉ	6NPC/IFEV722P

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE À 4 ZONES AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

Project
 Rev.:
 Zone:
 Location:



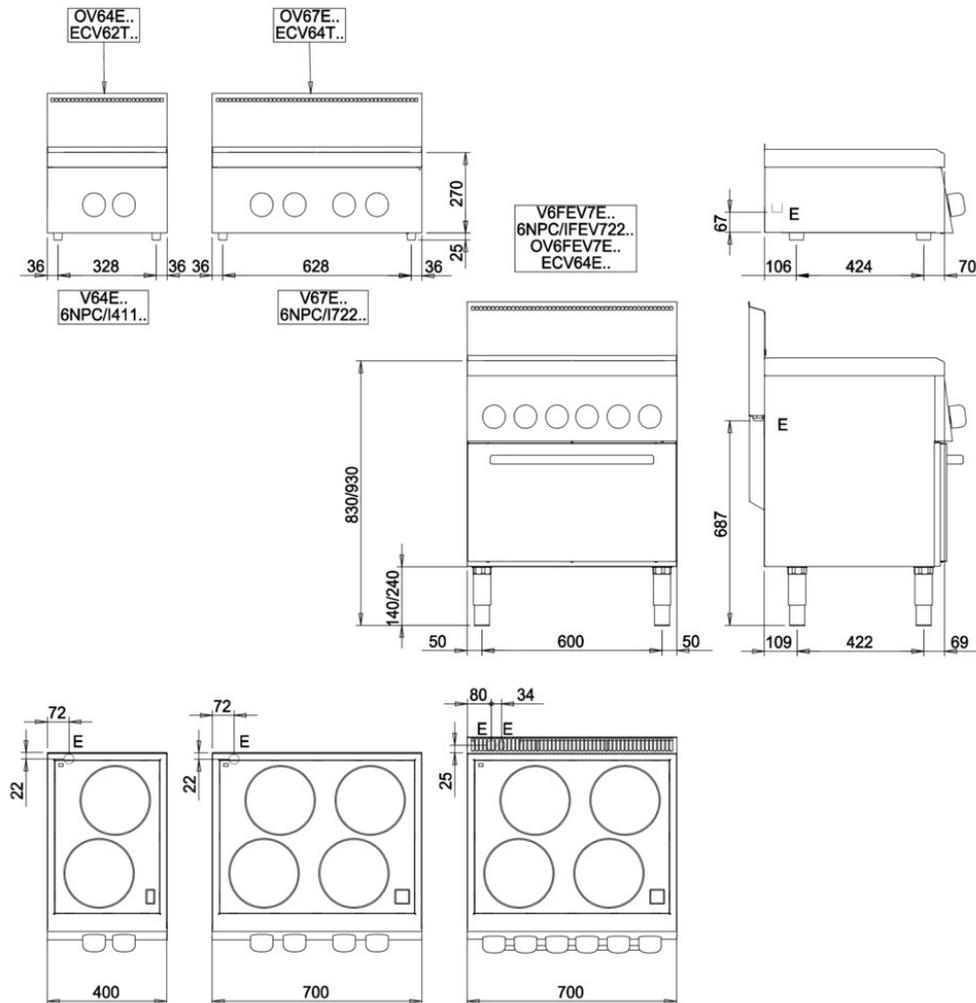
CODICE
CR0855869

MODELLO
6NPC/IFEV722P

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 etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE À 4 ZONES AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:

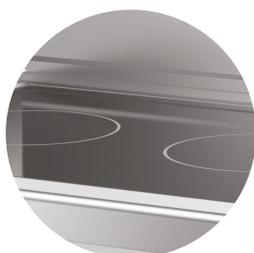


CODICE
CR0855869

MODELLO
6NPC/IFEV722P

SERIE
SERIE 600

PRODUITS GAMME PLUS



Les cuisinières vitrocéramiques sont disponibles en deux versions : standard avec une puissance totale de 16,4 kW et améliorée avec une puissance totale de 18,4 kW.



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.

Equipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international.

