

CUCINA 2 FUOCHI GAS - VERSIONE TOP - 14 KW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1355669

MODELLO
N6PC/G411P

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 involucri 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 trafilamenti 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.

Bruciatori 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 raggiature 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.

CUCINA 2 FUOCHI GAS - VERSIONE TOP - 14 KW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1355669

MODELLO
N6PC/G411P

SERIE
SERIE 600

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1355669
DEFINIZIONE	N6PC/G411 P 2 FUOCHI POTENZIATA 60 M40
LINEA COMMERCIALE	SERIE 600
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	400 mm
DIM. PRODONDITÀ	650 mm
DIM. ALTEZZA	295 mm
PESO NETTO	14.4 Kg
VOLUME (netto)	0.077
LUNGHEZZA IMBALLO	440 mm
LARGHEZZA IMBALLO	780 mm
ALTEZZA IMBALLO	680 mm
VOLUME IMBALLO	0,233 m3
PESO LORDO IMBALLO	20 Kg
POTENZA GAS	15.4
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	13,20
N. FUOCHI / PIASTRE	DUE FUOCHI
MODELLO CERTIFICATO	N6PC/G411

CUCINA 2 FUOCHI GAS - VERSIONE TOP - 14 KW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



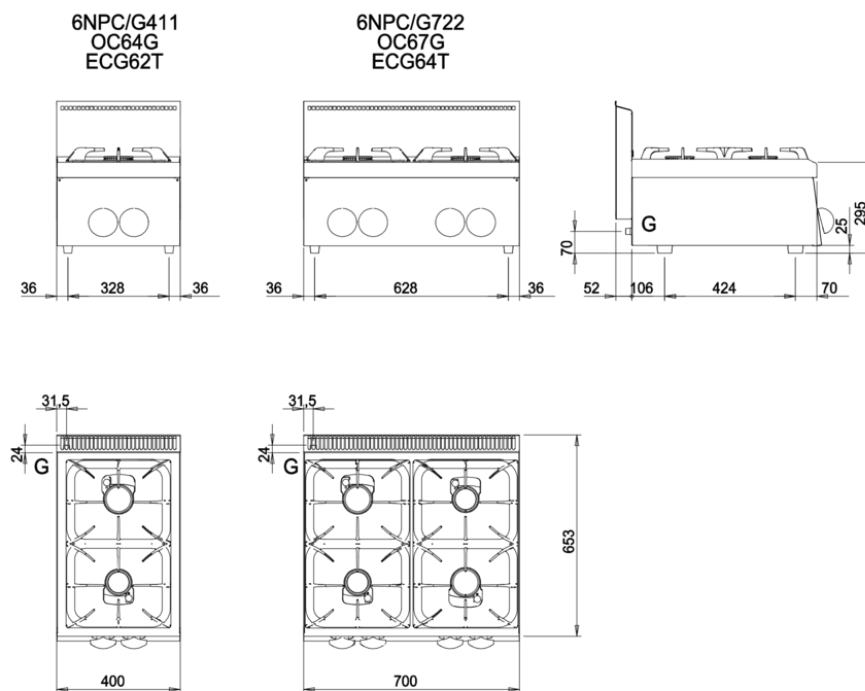
CODICE
CR1355669

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 - MATEN 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)

CODICE
CR1355669

MODELLO
N6PC/G411P

SERIE
SERIE 600

PRODUCT'S RANGE PLUS



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



Griglie in ghisa sul piano con lunghe razze permettono l'appoggio anche di piccole pentole.



Bruciatori con potenze da 3,85kW e 5,7kW (7kW nella versione potenziata), rubinetti valvolati e termocoppia a fiamma stabilizzata per garantire la massima sicurezza.



Bruciatore in ghisa con corona removibile per facilitare la pulizia e fiamma pilota separata a garanzia di ottimale funzionamento.