

CUCINA 4 FUOCHI A GAS SU FORNO GAS - 19,1 KW + 5 forno

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1355629

MODELLO
N6PC/GF722

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 trafiletti 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 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.

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 GAS - 19,1 KW + 5 forno

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1355629

MODELLO
N6PC/GF722

SERIE
SERIE 600

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1355629
DEFINIZIONE	N6PC/GF722 4 FUOCHI FORNO G.60 M70
LINEA COMMERCIALE	SERIE 600
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	700 mm
DIM. PRODONDITÀ	650 mm
DIM. ALTEZZA	830 mm
PESO NETTO	66.2 Kg
VOLUME (netto)	0,378
LUNGHEZZA IMBALLO	740 mm
LARGHEZZA IMBALLO	740 mm
ALTEZZA IMBALLO	1160 mm
VOLUME IMBALLO	0,635 m3
PESO LORDO IMBALLO	80 Kg
POTENZA GAS	24,10
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	23,40
N. FUOCHI / PIASTRE	QUATTRO FUOCHI
MODELLO CERTIFICATO	N6PC/GF722

CUCINA 4 FUOCHI A GAS SU FORNO GAS - 19,1 KW + 5 forno

Project
Rev.:
Zone:
Location:



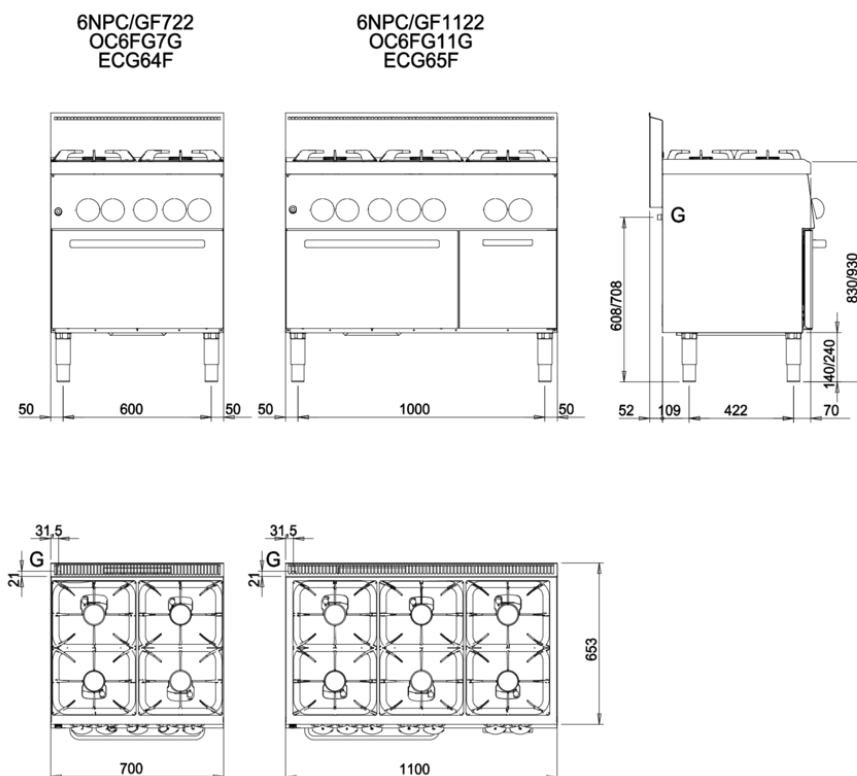
CODICE
CR1355629

MODELLO
N6PC/GF722

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

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)

CUCINA 4 FUOCHI A GAS SU FORNO GAS - 19,1 KW + 5 forno

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1355629

MODELLO
N6PC/GF722

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.