

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

La gamme offre un choix de deux modèles de gaz, le module 400 et le module 600.

La grille de cuisson à barreaux convient à la cuisson du poisson.

Un gril pour la cuisson de la viande peut être fourni sur demande.

Le plan de travail, équipé de rebords anti-éclaboussures, est légèrement incliné afin que les sauces, les graisses et les assaisonnements puissent

être acheminés vers le bac de récupération.

La flamme pilote, le thermocouple, l'allumage piézoélectrique et le robinet garantissent une sécurité maximale.

Le brûleur en acier s'enlève facilement pour le nettoyage.

GRIL EN PIERRE DE LAVE L800

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0856059

MODELLO
6NGL/G800

SERIE
SERIE 600

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR0856059
DÉFINITION	GRIGLIA LAVICA G.60 M80 6NGL/G800
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 600
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	650 mm
DIM. HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	70 Kg
VOLUME (net)	0,153
LONGUEUR DU PAQUET	840 mm
LARGEUR DU PAQUET	740 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	700 mm
VOLUME DU PAQUET	0,435 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	79 Kg
GAS POWER	14,00
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	14,00
MODÈLE CERTIFIÉ	6NGL/G800

GRIL EN PIERRE DE LAVE L800

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0856059

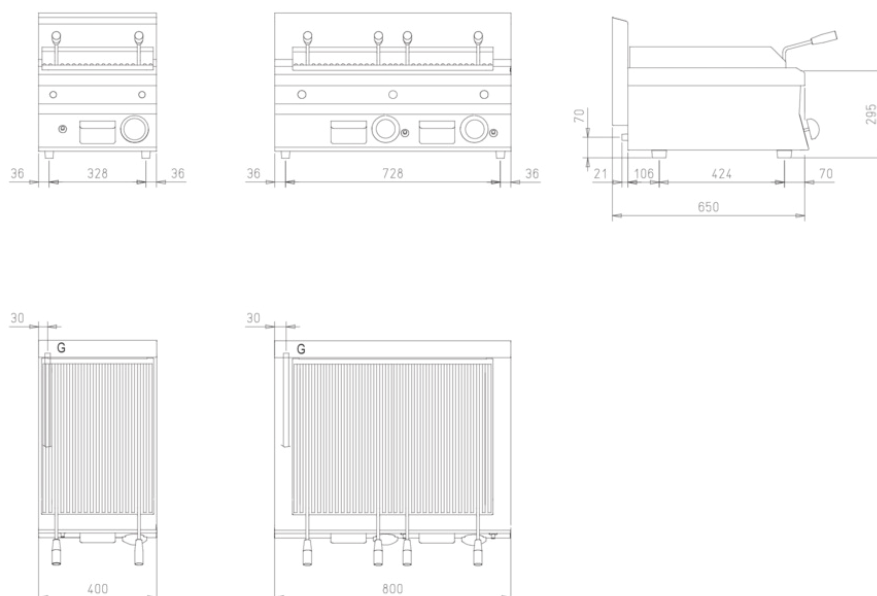
MODELLO
6NGL/G800

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

GPL64G	OGPL64G	GPL68G	OGPL68G
6NGL/G400	EGL62T	6NGL/G800	EGL64T



Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection
Arrivée gaz - Union da gas - Gasaansluiting -
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

GRIL EN PIERRE DE LAVE L800

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0856059

MODELLO
6NGL/G800

SERIE
SERIE 600

PRODUITS GAMME PLUS



Les grilles de cuisson peuvent être
inclinées pour une cuisson plus
facile et plus efficace.

GRIL EN PIERRE DE LAVE L800

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0856059

MODELLO
6NGL/G800

SERIE
SERIE 600

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
MA10405325900	6NGCGG80	GRIL À VIANDE EN FONTE (2 PIÈCES)
MA10405093900	6NGCG	GRIL À VIANDE EN ACIER INOXYDABLE
MA10405324900	6NGCGG40	GRIL À VIANDE EN FONTE