

CUISEUR À 4 ANNEAUX - VERSION SUPÉRIEURE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0855759

MODELLO
6NPC/E700

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

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

Également disponible en version améliorée avec toutes les plaques de 2,6 kW.

Four électrique GN 1/1 statique ou ventilé avec température réglable de 110 à 280°C.

CUISEUR À 4 ANNEAUX - VERSION SUPÉRIEURE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0855759

MODELLO
6NPC/E700

SERIE
SERIE 600

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR0855759
DÉFINITION	4 PIASTRE EL.TONDE 60 M70 6NPC/E700
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 600
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	700 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	600 mm
DIM. HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	86.3 Kg
VOLUME (net)	0.124
LONGUEUR DU PAQUET	650 mm
LARGEUR DU PAQUET	750 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1150 mm
VOLUME DU PAQUET	0,560 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	95 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	8.2 kW
GRADE IP	IPX4
MODÈLE CERTIFIÉ	6NPC/E700

CUISEUR À 4 ANNEAUX - VERSION SUPÉRIEURE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0855759

MODELLO
6NPC/E700

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 etouper de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

CUISEUR À 4 ANNEAUX - VERSION SUPÉRIEURE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0855759

MODELLO
6NPC/E700

SERIE
SERIE 600

PRODUITS GAMME PLUS



Les plaques sont hermétiquement scellées à la partie supérieure, qui est dotée d'un récipient pour recueillir les liquides et qui est complètement lisse pour faciliter le nettoyage et qui est complètement lisse pour faciliter le nettoyage.



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.

