# CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX - VERSION TOP - 19,1 KW

Project .....
Rev.: .....
Zone: .....
Location: .....

| CODICE | MODELLO | SERIE |
|---|---|---|
| **CR1355619** | **N6PC/G822** | **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.

# CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX - VERSION TOP - 19,1 KW

| CODICE | MODELLO | SERIE |
|---|---|---|
| **CR1355619** | **N6PC/G822** | **SERIE 600** |

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

CUISINIÈRES À GAZ
Brûleurs de 3,85 kW et 5,7 kW (7 kW dans la version améliorée). La table de cuisson est moulée en une seule pièce, en acier inoxydable AISI 304 18/10 avec finition Scotch Brite, avec de grands rayons et une grande capacité pour recueillir les liquides qui débordent.
Les grilles en fonte émaillée garantissent une longue durée de vie. Les tables de cuisson à gaz sont conçues avec une flamme pilote, un thermocouple et un robinet pour garantir une sécurité maximale.
Voyant lumineux pour signaler que l'appareil est sous tension. Les fours GN 1/1 sont disponibles au gaz avec une température réglable de 140 à 280°C, et à l'électricité statique et ventilée avec une température réglable de 110 à 280°C.

Les grilles en fonte sur le dessus avec de longs rayons permettent d'y placer même de petites casseroles.
Brûleurs d'une puissance de 3,85 kW et 5,7 kW, robinets et thermocouple à flamme stabilisée pour une sécurité maximale.
Brûleur en fonte avec couronne amovible pour un nettoyage facile et flamme pilote séparée pour un fonctionnement optimal.

# CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX - VERSION TOP - 19,1 KW

| CODICE | MODELLO | SERIE |
|---|---|---|
| **CR1355619** | **N6PC/G822** | **SERIE 600** |

## Informations techniques

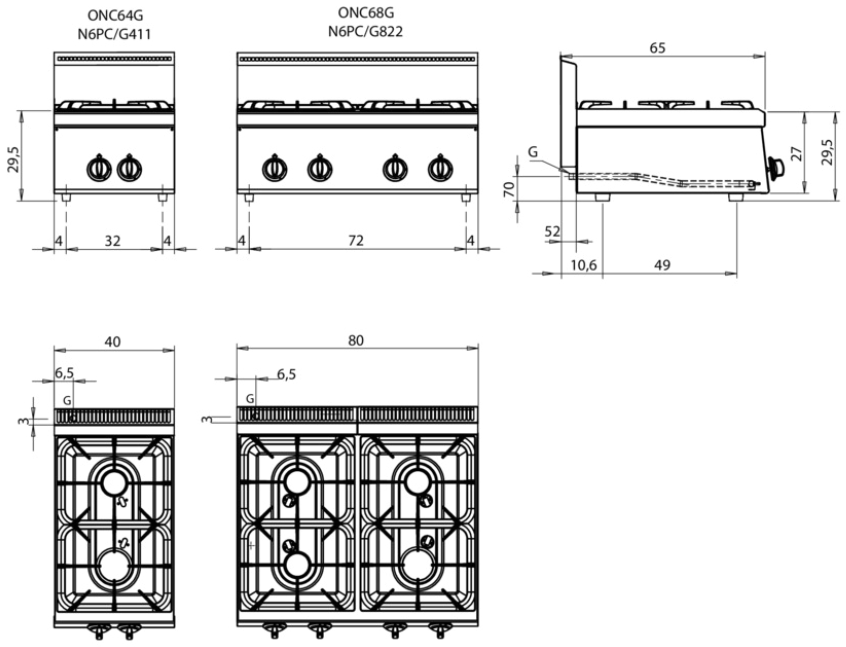
| SPECIFICATION | DATA |
|---|---|
| MATÉRIAU | CR1355619 |
| DÉFINITION | N6PC/G822 4 FUOCHI 60 M80 |
| LIGNE COMMERCIALE | SERIE 600 |
| FOURNITURE | GAZ |
| DIM. LARGEUR | 800 mm |
| DIM. PRODUCTIVITÉ | 650 mm |
| DIM. HAUTEUR | 295 mm |
| POIDS NET | 33 Kg |
| VOLUME (net) | 0.153 |
| LONGUEUR DU PAQUET | 440 mm |
| LARGEUR DU PAQUET | 780 mm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 680 mm |
| VOLUME DU PAQUET | 0,233 m3 |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE | 41.8 Kg |
| GAS POWER | 19.1 |
| PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar) | 18,40 |
| N. FEUX/PLAQUES | QUATTRO FUOCHI |
| MODÈLE CERTIFIÉ | N6PC/G822 |

# CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX - VERSION TOP - 19,1 KW

| CODICE | MODELLO | SERIE |
|---|---|---|
| CR1355619 | N6PC/G822 | SERIE 600 |

## Schema di installazione - Installation diagram - Installationsplan
## Schéma d'installation - Esquema de instalacion - Installatieschema

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm




| Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda | |
|---|---|
| E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico | G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK) |
| S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água<br>S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba<br>S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de dépresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão<br>S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto<br>S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno | H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água<br>A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno<br>A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio<br>L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível |

2

# PRODUITS GAMME PLUS



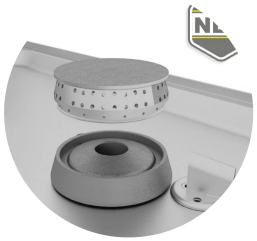
Fours GN 1/1 avec parois intérieures en acier inoxydable dans la version statique à gaz et fours électriques statiques et ventilés avec éléments chauffants blindés en haut et en bas.



Les grilles en fonte sur le dessus avec de longs rayons permettent d'y placer même de petites casseroles.



Brûleurs d'une puissance de 3,85 kW et 5,7 kW (7 kW dans la version améliorée), robinets et thermocouple à flamme stabilisée pour une sécurité maximale.



Brûleur en fonte avec couronne amovible pour un nettoyage facile et flamme pilote séparée pour un fonctionnement optimal.