

CUCINA A GAS 6 FUOCHI SU MAXI FORNO GAS

CODICE
CR0995199

MODELLO
D96/10CGFLR

SERIE
DIAMANTE 90



CARATTERISTICHE GENERALI

Oltre ad offrire la massima scelta di soluzioni e piani da 2 mm di spessore e profondità da 90cm, questa serie è dotata di tutta la potenza, la robustezza e la funzionalità di cui hai bisogno per lavorare con efficienza. Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX finitura Scotch Brite. Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900mm. Modularità di gamma: 200-400-600-800-1200 Ampia gamma di accessori.

SPECIFICHE TECNICHE

- Bruciatori superiori a fiamma stabilizzata, realizzati in ghisa nichelata.
- Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota. ■ Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi con le razze lunghe per l'appoggio di pentole di piccole dimensioni. ■ Bacinelle raccogliogocce in acciaio inox AISI304. ■ Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua (IPX5) ottenuta con test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza. ■ Bruciatori a fiamma stabilizzata in ghisa nichelata con spartifiamma a doppia corona (migliore resa facilitata da una fiamma distribuita su due diversi settori), Griglia con lunghe razze per agevolare l'appoggio di piccole pentole e padelle
- Venturi a 90° che impedisce all'ugello di otturarsi accumulando eventuale sporco. ■ Bruciatori a fiamma stabilizzata in ghisa

nichelata con spartifiamma a doppia corona (migliore resa facilitata da una fiamma distribuita su due diversi settori), Griglia con lunghe razze per agevolare l'appoggio di piccole pentole e padelle ■ Bacinella in acciaio inox AISI 304 amovibile per massima igienicità. ■ Per i forni a gas, piastra radiante in ghisa per una distribuzione uniforme del calore, in acciaio inossidabile per i forni elettrici. Porta isolante in acciaio inossidabile e porta interna montata su cerniere ad alta resistenza. ■ Attrezzatura certificata per direttiva bassa tensione 2014/35/EU secondo lo schema internazionale CB. ■ Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua (IPX5) ottenuta con test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.

CODICE
 CR0995199

 MODELLO
 D96/10CGFLR

 SERIE
 DIAMANTE 90

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR0995199
DEFINIZIONE	D96/10 CGFLR 6 FUOCHI FORNO MAX.GRILL EL
LINEA COMMERCIALE	DIAMANTE
ALIMENTAZIONE	MISTA
DIM. LARGHEZZA	1200 mm
DIM. PRODONDITÀ	900 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	212 Kg
VOLUME (netto)	0.94
LUNGHEZZA IMBALLO	1240 mm
LARGHEZZA IMBALLO	1020 mm
ALTEZZA IMBALLO	1130 mm
VOLUME IMBALLO	1,430 m3
PESO LORDO IMBALLO	233.6 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 2N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	4,500 kW
POTENZA GAS	44,20
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	39,40
GRADO IP	IPX5
MODELLO CERTIFICATO	D96/10 CGFLR

CUCINA A GAS 6 FUOCHI SU MAXI FORNO GAS

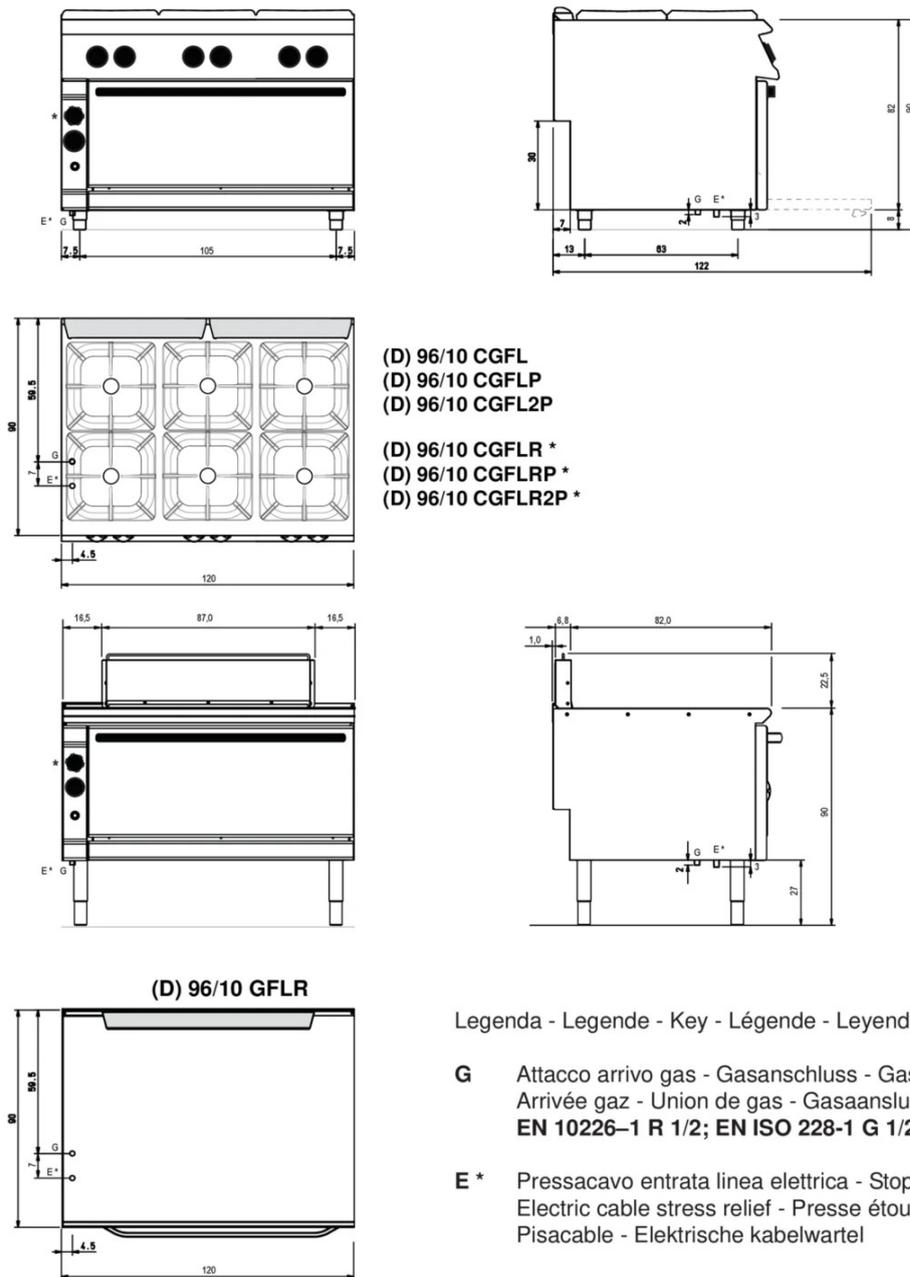
CODICE
CR0995199

MODELLO
D96/10CGFLR

SERIE
DIAMANTE 90

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR

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

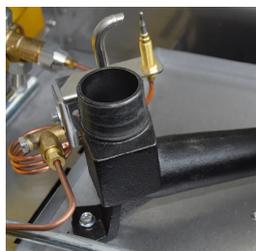


CUCINA A GAS 6 FUOCHI SU MAXI FORNO GAS

CODICE
CR0995199

MODELLO
D96/10CGFLR

SERIE
DIAMANTE 90



Venturi a 90° che impedisce all'ugello di otturarsi accumulando eventuale sporco.



Attrezzatura certificata per direttiva bassa tensione 2014/35/EU secondo lo schema internazionale CB.



Brucciatori a fiamma stabilizzata in ghisa nichelata con spartifiamma a doppia corona (migliore resa facilitata da una fiamma distribuita su due diversi settori), Griglia con lunghe razze per agevolare l'appoggio di piccole pentole e padelle



Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua (IPX5) ottenuta con test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.



Bacinella in acciaio inox AISI 304 amovibile per massima igienicità.



Per i forni a gas, piastra radiante in ghisa per una distribuzione uniforme del calore, in acciaio inossidabile per i forni elettrici. Porta isolante in acciaio inossidabile e porta interna montata su cerniere ad alta resistenza.

CODICE
CR0995199

MODELLO
D96/10CGFLR

SERIE
DIAMANTE 90

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
SUPBRUC	SUPBRUC	Supplemento per bruciatore 10 kw 10 (Kcal 8598,45)
MA97365000	GGN1/1	GRIGLIA CROMATA GN1/1
MA97375000	GGN2/1	GRIGLIA CROMATA GN2/1
MA97377000	BF9M-X	Griglia in acciaio cromato per forno 93x62 cm MAXI
MA97376900	TGN2/1	Teglia in acciaio inox AISI 304 per forno 53x65x1 cm GN 2/1
MA97378000	BF9M-T	Teglia in acciaio inox AISI 304 per forno 93x62x1,5 cm MAXI
CR1353839	CR1353839	Piastra radiante liscia in ghisa 39,4x34,8 cm
CR1353849	CR1353849	Piastra radiante rigata 39,6x34,8 cm