

CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR FOUR À GAZ

CODICE
CR0993579

MODELLO
D74/10CGG

SERIE
DIAMANTE 70



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

En plus d'offrir le plus grand choix de solutions et de plateaux de 2 mm d'épaisseur et de 70 cm de profondeur, cette série possède toute la puissance, la robustesse et la fonctionnalité dont vous avez besoin pour travailler efficacement.

Coques extérieures et pieds en acier inoxydable finition Scotch Brite.

Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Modularité de la gamme : 200-400-600-800-1200

Large gamme d'accessoires.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Toutes les cuisinières possèdent des brûleurs de 3,5 et 5,6 kW à flamme stabilisée, en fonte nickelée avec une protection parfaite des thermocouples des brûleurs supérieurs obtenue grâce à une protection spéciale à "coupole". ■ Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote. ■ Grilles en fonte émaillée noire résistantes aux acides.

■ Venturi à 90° qui empêche la buse de se boucher et d'accumuler des saletés. ■ Brûleurs à flamme stabilisée en fonte nickelée avec diffuseur à double couronne (performances accrues grâce à une flamme répartie sur deux zones différentes), grille à longs rayons

pour faciliter le maintien des petites casseroles ■ Cuvette amovible en acier inoxydable AISI 304 pour une hygiène maximale. ■ Pour les fours à gaz, plaque radiante

en fonte pour une répartition uniforme de la chaleur

pour les fours électriques, plaque radiante en acier inoxydable pour une répartition homogène de la chaleur. Porte et porte intérieure isolées en acier inoxydable, montées sur des charnières à haute résistance. ■ Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau obtenue par des tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés, sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.

CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR FOUR À GAZ

CODICE
CR0993579

MODELLO
D74/10CGG

SERIE
DIAMANTE 70

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR0993579
DÉFINITION	D74/10 CGG 4 FUOCHI FORNO GAS
LIGNE COMMERCIALE	DIAMANTE
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	730 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	114 Kg
VOLUME (net)	0,508
LONGUEUR DU PAQUET	850 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1150 mm
VOLUME DU PAQUET	0,755 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	127 Kg
GAS POWER	26,20
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	23,90
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	GPL 28-30/37 mbar
N. FEUX/PLAQUES	QUATTRO FUOCHI
MODÈLE CERTIFIÉ	D74/10 CGG

CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR FOUR À GAZ

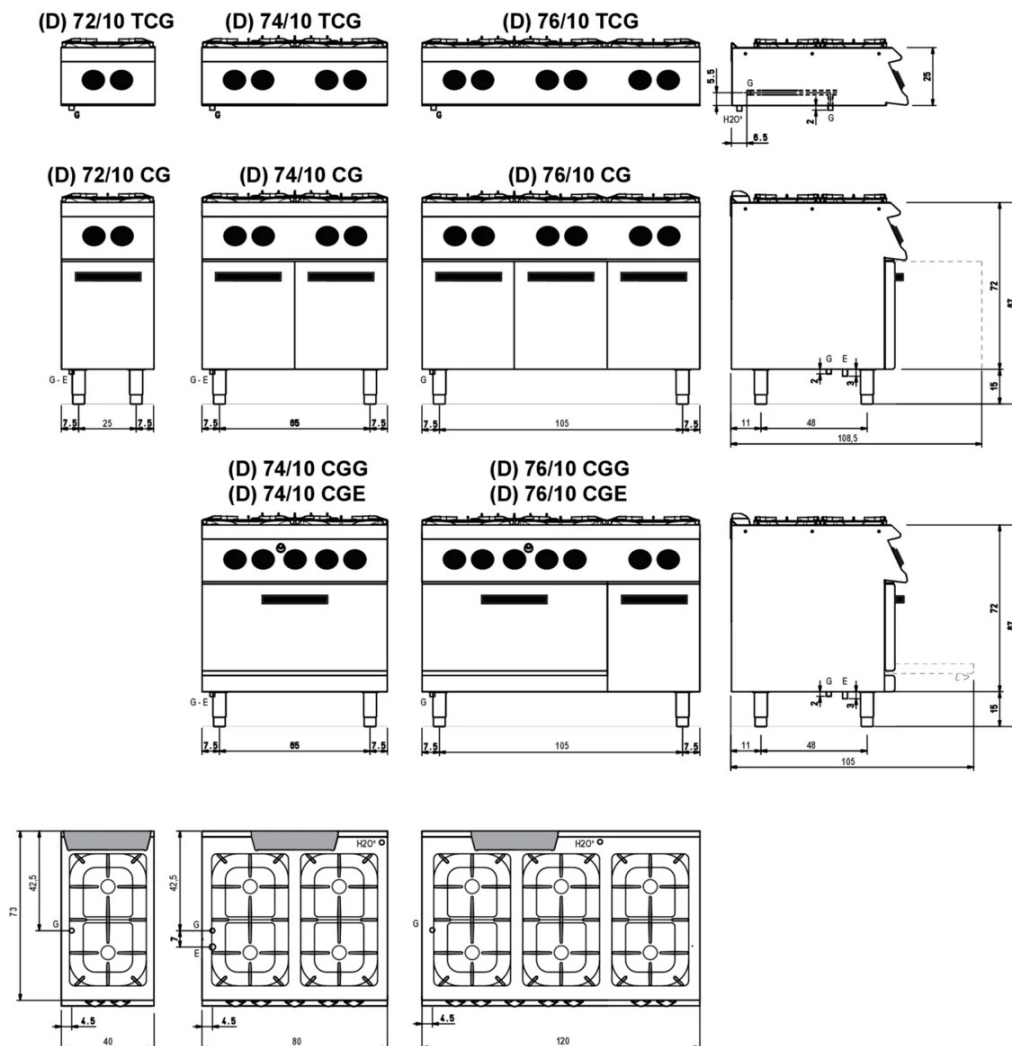
CODICE
CR0993579

MODELLO
D74/10CGG

SERIE
DIAMANTE 70

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR

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



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse
Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él
Pisacable - Elektrische kabelwartel
- G** Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection
Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- H2O*** Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet
Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4

CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR FOUR À GAZ

CODICE
CR0993579

MODELLO
D74/10CGG

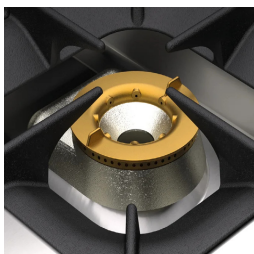
SERIE
DIAMANTE 70



Venturi à 90° qui empêche la buse de se boucher et d'accumuler des saletés.



Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés, sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.



Brûleurs à flamme stabilisée en fonte nickelée avec diffuseur à double couronne (performances accrues grâce à une flamme répartie sur deux zones différentes), grille à longs rayons pour faciliter le maintien des petites casseroles



Cuvette amovible en acier inoxydable AISI 304 pour une hygiène maximale.



Pour les fours à gaz, plaque radiante en fonte pour une répartition uniforme de la chaleur
pour les fours électriques, plaque radiante en acier inoxydable pour une répartition homogène de la chaleur.
Porte et porte intérieure isolées en acier inoxydable, montées sur des charnières à haute résistance.

CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR FOUR À GAZ

CODICE
CR0993579

MODELLO
D74/10CGG

SERIE
DIAMANTE 70

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
SUPBRUC	SUPBRUC	Supplément pour brûleur 10 kw 10 (Kcal 8598,45)
MA97365000	GGN1/1	GRILLE CHROMÉE GN1/1
MA97375000	GGN2/1	GRILLE CHROMÉE GN2/1
MA97377000	BF9M-X	Grille en acier chromé pour four 93x62 cm MAXI
MA97376900	TGN2/1	Bac en acier inoxydable AISI 304 pour four 53x65x1 cm GN 2/1
MA97378000	BF9M-T	Plaque de cuisson en acier inoxydable AISI 304 pour four 93x62x1,5 cm MAXI
CR1353839	CR1353839	Plaque radiante en fonte lisse 39,4x34,8 cm
CR1353849	CR1353849	Plaque radiante rayée 39,6x34,8 cm