

CUISINIÈRE À GAZ INDIRECTE LT.50 AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES CONDENSATS CAVITÉ

CODICE
CR1356059

MODELLO
D73/10PGI05S

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

■ Possibilité de chargement d'eau chaude ou froide ■ Réservoir en acier inoxydable avec fond aisi 316 ■ Bacs indirects avec vanne automatique d'évacuation des condensats ■ Equipement certifié

pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international. ■ 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 INDIRECTE LT.50 AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES CONDENSATS CAVITÉ

CODICE
CR1356059

MODELLO
D73/10PGI05S

SERIE
DIAMANTE 70

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1356059
DÉFINITION	D73/10 PGI05 S PEN.GAS IND.M60 C/VAL 50L
LIGNE COMMERCIALE	DIAMANTE
FOURNITURE	MIXTE
DIM. LARGEUR	600 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	730 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	88 Kg
VOLUME (net)	0,381
LONGUEUR DU PAQUET	640 mm
LARGEUR DU PAQUET	870 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1100 mm
VOLUME DU PAQUET	0,700 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	99 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
FRÉQUENCE	50 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0,275 kW
GAS POWER	10,50
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	10,00
GRADE IP	IPX4
MODÈLE CERTIFIÉ	D73/10 PGI05
Capacité	50

CUISINIÈRE À GAZ INDIRECTE LT.50 AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES CONDENSATS CAVITÉ

CODICE
CR1356059

MODELLO
D73/10PGI05S

SERIE
DIAMANTE 70



Possibilité de chargement d'eau
chaude ou froide



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.



Réservoir en acier inoxydable avec fond
aisi 316



Bacs indirects avec vanne automatique
d'évacuation des condensats

Équipement certifié pour la directive
basse tension 2014/35/EU selon le
schéma CB international.



CUISINIÈRE À GAZ INDIRECTE LT.50 AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES CONDENSATS CAVITÉ

CODICE
CR1356059

MODELLO
D73/10PGI05S

SERIE
DIAMANTE 70

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
MA97347000	9C5	PANIER COLAPASTA - 50 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR
MA97348000	9CV5	COLAVER BOWL FOR POTS - 50 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR
CR0599730	7C8	PANIER COLAPASTA - 80 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR
CR0599740	7CV8	COOLING BOWL FOR POTS - 80 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR
CR0592789	ZF6	Socle avant - POUR L'INSTALLATION D'ÉQUIPEMENTS D'UNE HAUTEUR DE SOL DE 90 CM L=60
CR0592830	ZG	JOINT DE JUPON
MA97432000	R	KIT DE ROUES (2 + 2) Ø 100
MA97433000	RI	KIT DE ROUES (2 + 2) Ø 101 ACIER INOXYDABLE
CR0592869	PZM	NO. 4 PIEDS EN ACIER INOXYDABLE POUR INSTALLATION SUR SOCLE EN MAÇONNERIE
CR0593580	9PT	Pieds en acier inoxydable no. 4 pour installation sur les plateaux
CR0592879	KPA	N.2 PIEDS EN ACIER INOXYDABLE AVEC BRIDE
CR0599649	7ZL	Plinthe latérale
MA97349000	9-I5	INSTALLATION DU DÉCHARGEUR DE POUDRE - 50 Lt. TROUS Ø 10-15-36 MM