

CUCINA A GAS 4 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO

CODICE
CR0993589

MODELLO
D74/10CGE

SERIE
DIAMANTE 70



CARATTERISTICHE GENERALI

Oltre ad offrire la massima scelta di soluzioni e piani da 2 mm di spessore e profondità da 70cm, 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

■ Tutte le cucine montano bruciatori da 3,5 e 5,6 Kw a fiamma stabilizzata, in ghisa nichelata con una perfetta protezione delle termocoppie dei bruciatori superiori ottenuta con una speciale protezione a cupola. ■ Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota. ■ Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi.

■ 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 ottenuta con

test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate,

senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza. ■ Bruciatori

installati: 2 x 3,5 kW + 2 x 5,6 kW.

CUCINA A GAS 4 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO

CODICE
CR0993589

MODELLO
D74/10CGE

SERIE
DIAMANTE 70

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR0993589
DEFINIZIONE	D74/10 CGE 4 FUOCHI GAS FORNO EL.
LINEA COMMERCIALE	DIAMANTE
ALIMENTAZIONE	MISTA
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	730 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	122 Kg
VOLUME (netto)	0,508
LUNGHEZZA IMBALLO	850 mm
LARGHEZZA IMBALLO	850 mm
ALTEZZA IMBALLO	1150 mm
VOLUME IMBALLO	0,831 m3
PESO LORDO IMBALLO	132 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	6,000 kW
POTENZA GAS	20,30
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	18,60
TIPO GAS / REFRIGERANTE	GPL 28-30/37 mbar
N. FUOCHI / PIASTRE	QUATTRO FUOCHI
TENSIONE	400
GRADO IP	IPX4
MODELLO CERTIFICATO	D74/10 CGE

CUCINA A GAS 4 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO



weinnovate cooking

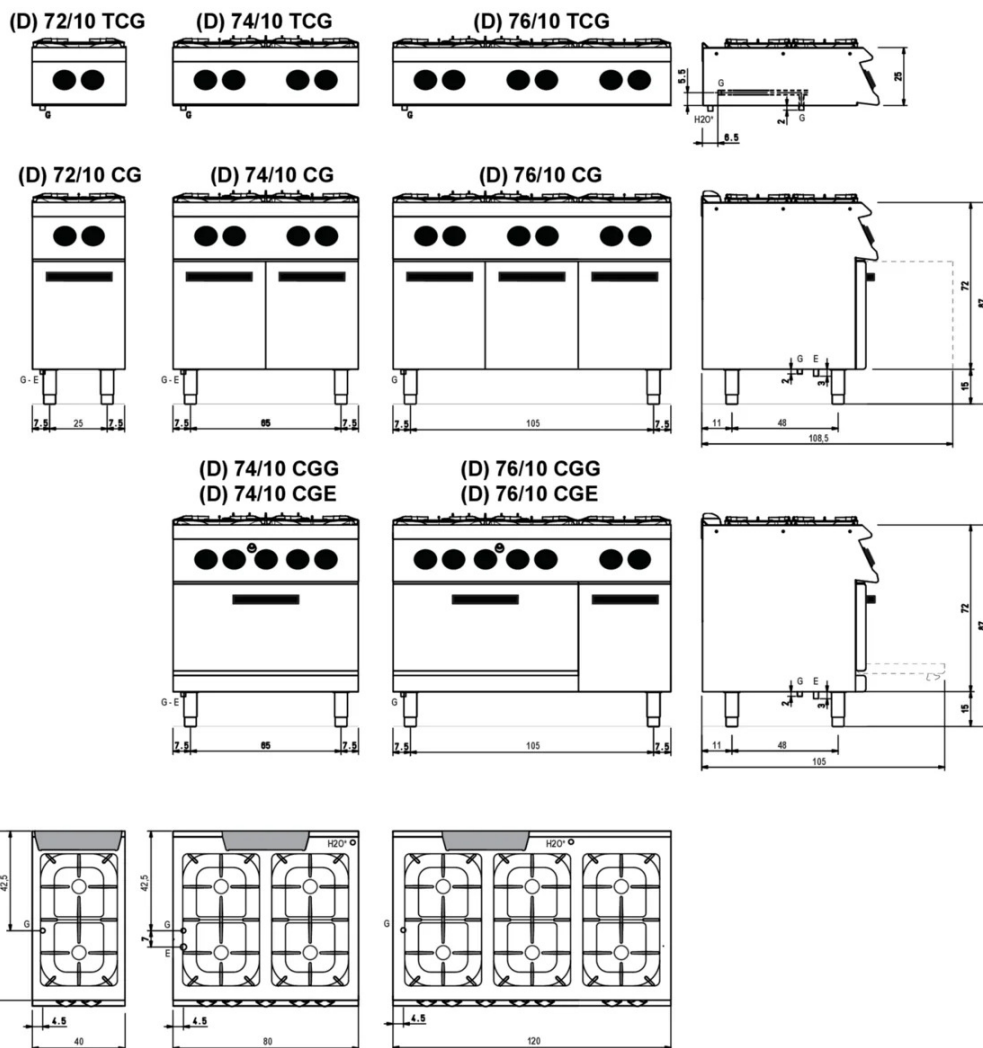
CODICE
CR0993589

MODELLO
D74/10CGE

SERIE
DIAMANTE 70

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

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

CUCINA A GAS 4 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO

CODICE
CR0993589

MODELLO
D74/10CGE

SERIE
DIAMANTE 70



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.



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



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.

CUCINA A GAS 4 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO

CODICE
CR0993589

MODELLO
D74/10CGE

SERIE
DIAMANTE 70

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