

CUCINA A GAS 4 FUOCHI SU FORNO A GAS

CODICE
CR0995149

MODELLO
D94/10CGG

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. ■ 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.

CUCINA A GAS 4 FUOCHI SU FORNO A GAS

CODICE
CR0995149

MODELLO
D94/10CGG

SERIE
DIAMANTE 90

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR0995149
DEFINIZIONE	D94/10 CGG 4 FUOCHI FORNO GAS
LINEA COMMERCIALE	DIAMANTE
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	900 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	144 Kg
VOLUME (netto)	0.626
LUNGHEZZA IMBALLO	850 mm
LARGHEZZA IMBALLO	1020 mm
ALTEZZA IMBALLO	1170 mm
VOLUME IMBALLO	1,003 m3
PESO LORDO IMBALLO	154 Kg
POTENZA GAS	29,70
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	26,90
N. FUOCHI / PIASTRE	QUATTRO FUOCHI
MODELLO CERTIFICATO	D94/10 CGG

CUCINA A GAS 4 FUOCHI SU FORNO A GAS



weinnovate cooking

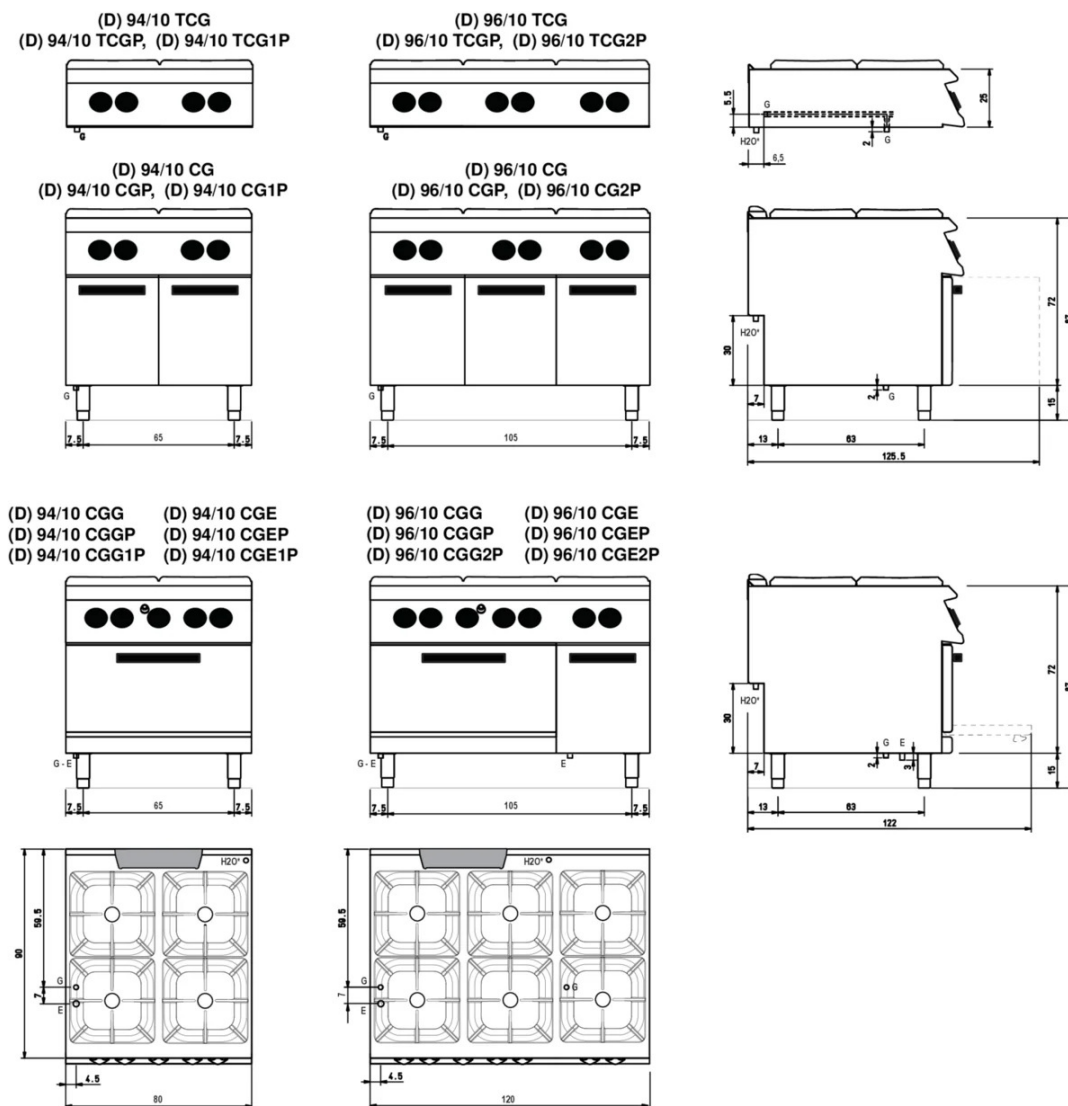
CODICE
CR0995149

MODELLO
D94/10CGG

SERIE
DIAMANTE 90

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 A GAS

CODICE
CR0995149

MODELLO
D94/10CGG

SERIE
DIAMANTE 90



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



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



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 A GAS

CODICE
CR0995149

MODELLO
D94/10CGG

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