

BRASIERA MANUALE A GAS 43 lt. CON FONDO IN INOX

CODICE
CR0989969

MODELLO
D74/10KBGI

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

■ Brasiera multifunzione ribaltabile, attrezzatura per la ristorazione professionale, adatta alla cottura di sughi, brasati e cotture a filo d'olio.

■ Garantisce elevate prestazioni, eccezionale uniformità di cottura. ■ Immissione acqua direttamente in vasca tramite elettrovalvola (ordinabile come accessorio). ■ Temperatura di cottura controllata dal termostato con regolazione da 100 a 280°C.

■ Vasca di cottura in acciaio inox, spessore 10 mm. ■ Temperatura di cottura controllata dal temostato con regolazione da 100 a 280°C. ■

Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio cromato. ■ Valvola di sicurezza con termocoppia, accensione elettrica. ■ Robusti coperchi autobilanciati a doppia parete, in acciaio inox per ridurre la dispersione termica. ■ Vasca ribaltabile ad ampio raggio. ■ 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.

BRASIERA MANUALE A GAS 43 lt. CON FONDO IN INOX

CODICE
CR0989969

MODELLO
D74/10KBGI

SERIE
DIAMANTE 70

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR0989969
DEFINIZIONE	D74/10 KBGI BRASIERA GAS M80 INOX
LINEA COMMERCIALE	DIAMANTE
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	730 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	114.8 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	124 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
FREQUENZA	50 Hz
POTENZA ELETTRICA	0.12 kW
POTENZA GAS	14,00
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	13,00
MODELLO CERTIFICATO	D74/10 KBGI

BRASIERA MANUALE A GAS 43 lt. CON FONDO IN INOX

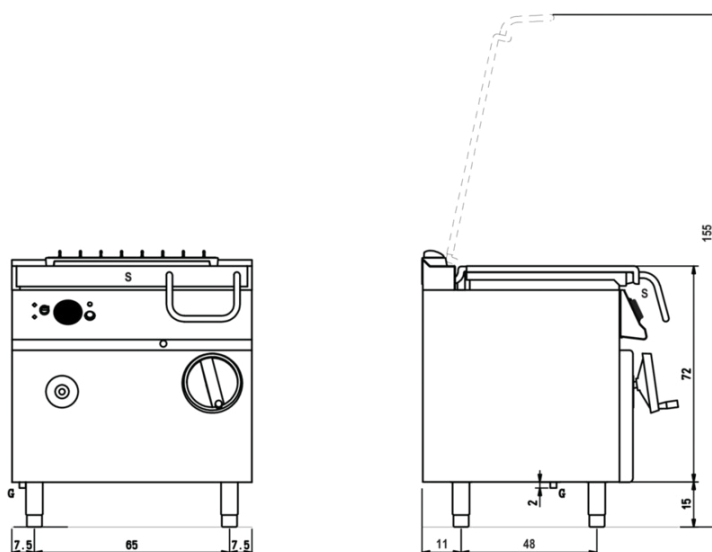
CODICE
CR0989969

MODELLO
D74/10KBGI

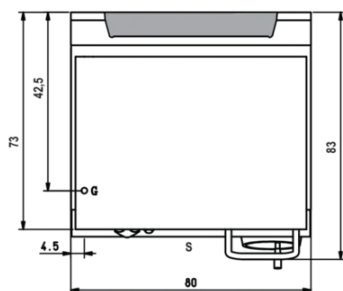
SERIE
DIAMANTE 70

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



(D) 74/10 KBG ...



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- 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)
- S** Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet
Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer

BRASIERA MANUALE A GAS 43 It. CON FONDO IN INOX

CODICE
CR0989969

MODELLO
D74/10KBGI

SERIE
DIAMANTE 70



Coperchi autobilanciati.



Vasca ribaltabile ad ampio raggio.



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.

BRASIERA MANUALE A GAS 43 lt. CON FONDO IN INOX

CODICE
CR0989969

MODELLO
D74/10KBGI

SERIE
DIAMANTE 70

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0592799	ZF8	Zoccolo frontale - PER INSTALLAZIONE ATTREZZATURE CON PIANO ALTEZZA 90 CM L=80
CR0592830	ZG	GIUNZIONE ZOCCOLATURA
MA97432000	R	KIT RUOTE (2 + 2) Ø 100
MA97433000	RI	KIT RUOTE (2 + 2) Ø 101 INOX
CR0592869	PZM	N. 4 PIEDINI IN ACCIAIO INOX PER INSTALLAZIONE SU ZOCCOLO IN MURATURA
CR0593580	9PT	N. 4 piedini in acciaio inox per installazione su piani
CR0592879	KPA	N.2 PIEDINI IN ACCIAIO INOX CON FLANGIA
CMF0708	CMF0708	Corrimano L=80
CR0599649	7ZL	Zoccolo laterale