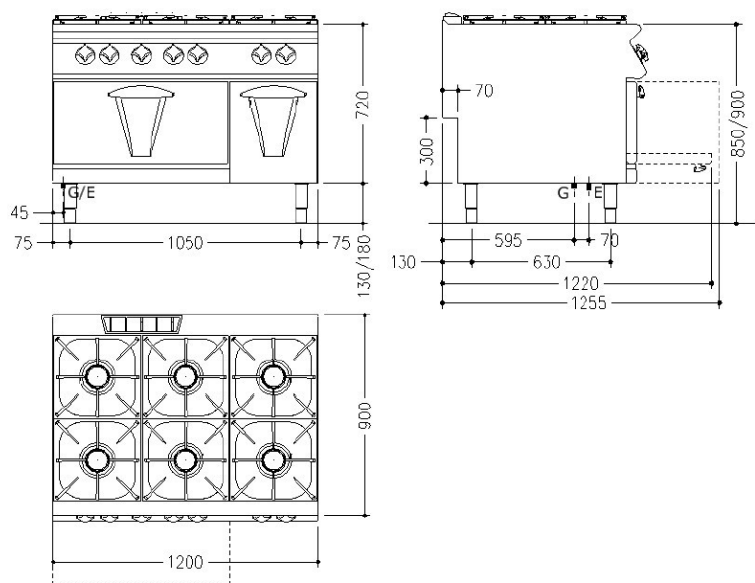


NC9FE12G44

CUCINA 6 FUOCHI GAS CON FORNO ELETTRICO

Cucina monoblocco, piano di cottura a gas realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano stampato con spessore 20/10, predisposto per l'unione di testa e per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Apparecchiatura composta da n° 6 bruciatori principali con potenza massima di n°4 da 6 kW, n°2 da 10 kW, fissati ermeticamente al piano. Regolazione continua della potenza da 1,6 a 6 kW e da 2,5 a 10 kW rispettivamente, tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia. Accensione del bruciatore principale tramite bruciatore pilota permanente a basso consumo (170 W). Bruciatore pilota e termocoppia sono collocati sotto il corpo del bruciatore principale, protetti da urti accidentali ed eventuali traboccamenti. Piano con angoli raggianti per una migliore pulizia, dotato di griglie in ghisa smaltate RAAF (resistenti agli acidi, agli alcali e alla fiamma). Forno elettrico statico GN 2/1. Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente. Termostato per una regolazione della temperatura da 50°C a 300°C. Camera di cottura in acciaio inox di dimensioni 57,5x70x30h cm. Suola forno in ghisa. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Commutatore a quattro posizioni, termostato di sicurezza. Lampada spia per verificare il corretto funzionamento del forno. Potenza forno 6 kW. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5.

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



DATI TECNICI

Dimensioni: cm. 120x90x87
 Peso Kg.: 202.00
 Volume m³.: 1.50
 Alimentazione el.: VAC400 3N 50H
 Potenza Gas kW: 44.00
 Potenza El. kW: 6.00
 Codice: CR0590150

LEGENDA

- (E) Arrivo elettrico 1: Arrivo cavo el.H=a pavimento(+10cm).-Scorta cavo 150cm
- (E) Arrivo elettrico 2:
- (G) Arrivo gas: Ø1/2"- H=20cm
- (AD) Arrivo acqua addolcita:
- (AF) Arrivo acqua fredda:
- (AC) Arrivo acqua calda:
- (S) Uscita scarico:
- (FR) In e out freon:
- (V) Vapore:



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé
 (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 - contact@matos-13.com - Site internet : www:/matos-13.com N°Siret: 793766460 00018 - N°TVA intracom: FR26 793766460