

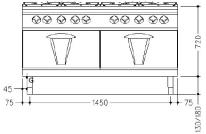


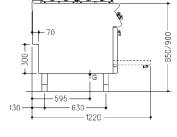
## NC9FG16G72

## CUCINA A GAS 8 FUOCHI CON DUE FORNI GAS

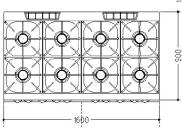
Cucina monoblocco, piano di cottura a gas realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano stampato con spessore 20/10, predisposto per l'unione di testa e per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Apparecchiatura composta da n° 8 bruciatori principali con potenza massima di n°6 da 6 kW, n°2 da 10 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 raggiati per una migliore pulizia, dotato di griglie in ghisa smaltate RAAF (resistenti agli acidi, agli alcali e alla fiamma). Due forni a gas GN 2/1 dotati di valvola termostatica per una regolazione della temperatura da 50°C a 300°C. Bruciatore a fiamma stabilizzata completo di fiamma pilota, termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica. Camera di cottura in acciaio inox di dimensioni 57,5x70x30h cm. Potenza forno 8 kW. Suola forno in ghisa. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5.

#### SCHEMA DI INSTALLAZIONE









# DATI TECNICI

Dimensioni: cm. 160x90x87

Peso Kg.: 303.00 Volume m³.: 1.50 Alimentazione el.: Potenza Gas kW: 72.00 Potenza El. kW: 0.00 Codice: CR0590110

### LEGENDA

- (E) Arrivo elettrico 1:
- (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:

