

CUISINIÈRE À GAZ INDIRECTE DE 100 LITRES AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES CONDENSATS

CODICE
CR1355999

MODELLO
D94/10PG110S

SERIE
DIAMANTE 90



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

En plus d'offrir un choix maximal de solutions et des plateaux de 2 mm d'épaisseur et de 90 cm de profondeur, cette série possède toute la puissance, la robustesse et la fonctionnalité dont vous avez besoin pour travailler efficacement. Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm. Modularité de la gamme : 200-400-600-800-1200 Large gamme d'accessoires.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Réservoirs en acier inoxydable AISI 304 avec fond AISI 316. ■ Chargement de l'eau au moyen de 2 électrovannes, avec la possibilité de charger de l'eau froide ou chaude. ■ Vidange frontale au moyen d'un robinet de 2" en laiton chromé. ■ Version gaz : chauffage par 2 brûleurs en acier AISI 304, placés au fond de la cuve (chauffage direct) ou dans la cavité (chauffage indirect). ■ Version électrique indirecte : chauffage par 2 séries d'éléments chauffants blindés placés à l'intérieur de la cavité. ■ Version électrique directe : chauffage au moyen de 3 éléments chauffants en acier inoxydable positionnés à l'extérieur sur le fond du conteneur.

■ Possibilité de chargement d'eau chaude ou froide ■ Réservoir en acier inoxydable avec fond aisi 316 ■ Bacs indirects avec vanne automatique d'évacuation des condensats ■ Equipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international. ■ Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés, sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.

CUISINIÈRE À GAZ INDIRECTE DE 100 LITRES AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES CONDENSATS

CODICE
CR1355999

MODELLO
D94/10PGI10S

SERIE
DIAMANTE 90

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1355999
DÉFINITION	D94/10 PGI10 S PEN.GAS IND.M80 C/VAL100L
LIGNE COMMERCIALE	DIAMANTE
FOURNITURE	MIXTE
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	149.8 Kg
VOLUME (net)	0,626
LONGUEUR DU PAQUET	860 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1260 mm
VOLUME DU PAQUET	1,105 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	165 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
FRÉQUENCE	50 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0,275 kW
GAS POWER	21,00
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	20,50
GRADE IP	IPX5
MODÈLE CERTIFIÉ	D94/10 PGI10
Capacité	100 litri

CUISINIÈRE À GAZ INDIRECTE DE 100 LITRES AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES CONDENSATS

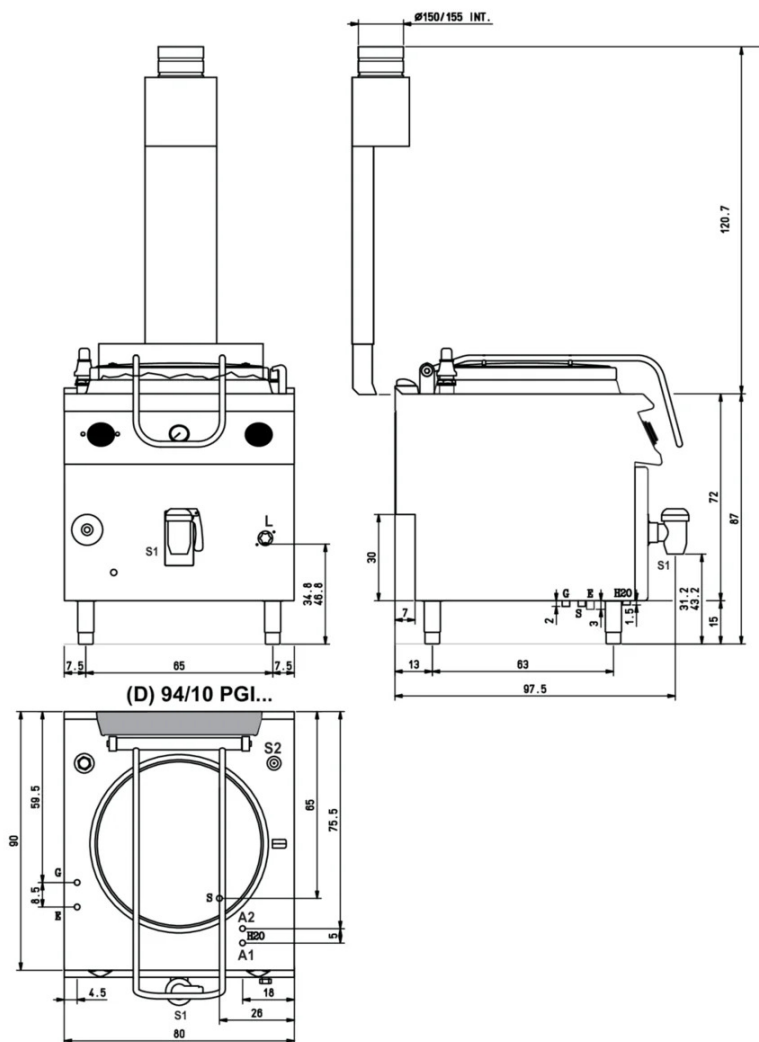
CODICE
CR1355999

MODELLO
D94/10PGI10S

SERIE
DIAMANTE 90

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm
MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- H2O** Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm
A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude
EN ISO 228-1 G 3/4
- 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)
- S** Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain
 Evacuation eau double enveloppe - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte
EN ISO 10226-1 R 3/4
- S1** Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting
2"

CUISINIÈRE À GAZ INDIRECTE DE 100 LITRES AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES CONDENSATS

CODICE
CR1355999

MODELLO
D94/10PGI10S

SERIE
DIAMANTE 90



Possibilité de chargement d'eau
chaude ou froide



Grâce à la certification de résistance
aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue
de tests spécifiques, les boutons et
sous-boutons peuvent être lavés, sans
compromettre la fonctionnalité et la
sécurité.



Réservoir en acier inoxydable avec fond
aisi 316



Bacs indirects avec vanne automatique
d'évacuation des condensats

Équipement certifié pour la directive
basse tension 2014/35/EU selon le
schéma CB international.



CUISINIÈRE À GAZ INDIRECTE DE 100 LITRES AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES CONDENSATS

CODICE
CR1355999

MODELLO
D94/10PGI10S

SERIE
DIAMANTE 90

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
MA97347000	9C5	PANIER COLAPASTA - 50 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR
MA97348000	9CV5	COLAVER BOWL FOR POTS - 50 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR
MA97350900	9C10	PANIER COLAPASTA - 50 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR
MA97351000	9C15	PANIER COLAPASTA - 50 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR
MA97352000	9CV10	COLAVER BOWL FOR POTS - 50 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR
MA97353000	9CV15	COLAVER BOWL FOR POTS - 50 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR
MA97354000	9-I10	COUVERCLE DE DISPERSION DE POUDRE - 100 Lt. TROUS Ø 100-150-440 MM
MA97355000	9-I15	COUVERCLE DE DISPERSION DE POUDRE - 100 Lt. TROUS Ø 100-150-440 MM
CR0592799	ZF8	Socle avant - POUR L'INSTALLATION D'ÉQUIPEMENTS D'UNE HAUTEUR DE SOL DE 90 CM L=80
CR0592830	ZG	JOINT DE JUPON
CR0592820	9ZL	Plinthe latérale
MA97432000	R	KIT DE ROUES (2 + 2) Ø 100
MA97433000	RI	KIT DE ROUES (2 + 2) Ø 101 ACIER INOXYDABLE
CR0592869	PZM	NO. 4 PIEDS EN ACIER INOXYDABLE POUR INSTALLATION SUR SOCLE EN MAÇONNERIE
CR0593580	9PT	Pieds en acier inoxydable no. 4 pour installation sur les plateaux
CR0592879	KPA	N.2 PIEDS EN ACIER INOXYDABLE AVEC BRIDE
CR0592940	9CAT*	Colonne d'eau pour l'équipement supérieur
MA97349000	9-I5	INSTALLATION DU DÉCHARGEUR DE POUDRE - 50 Lt. TROUS Ø 10-15-36 MM