

01/2015

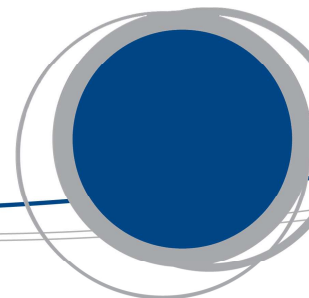
Mod: G60/5F9T

Production code: 60/90 PCG



Diamond
catering equipment

SERIE 600 PIANI DI COTTURA A GAS



CARATTERISTICHE TECNICHE

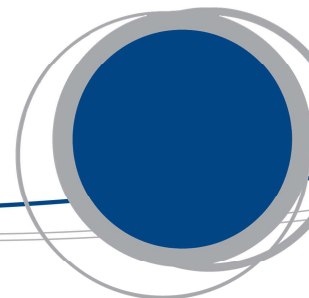
- Piano stampato in acciaio inox AISI 304
- Bruciatori rapidi e a tripla corona di elevata potenza
- Rubinetti a gas valvolati in sicurezza con termocoppia
- Accensione piezoelettrica dei bruciatori
- Griglie del piano di cottura in acciaio smaltato antiacido

GAS BOILING UNITS

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- *Pressed working top in stainless AISI 304,*
- *Equipped with high efficiency triple-ring burners*
- *Adjustable gas valves with flame failure safety device by thermocouple*
- *Piezoelectric ignition on all burners*
- *Anticorrosive enameled stainless steel pan supports*

SERIE 600
PIANI DI COTTURA A GAS



DATI TECNICI/TECHNICAL DATA						
CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE CONSTRUCTION SPECIFICATION	MODELLI/MODELS					
	60/30 PCG	60/30 PCG/P	60/60 PCG	60/60 PCG/P NEW	60/90 PCG NEW	60/90 PCG/P NEW
DIMENSIONI ESTERNE MOBILE - mm EXTERNAL DIMENSIONS - mm						
Larghezza Width	300	300	600	600	900	900
Profondità Depth	600	600	600	600	600	600
Altezza Height	280	280	280	280	280	280
N° DI FUOCHI N° OF BURNERS	2	2	4	4	5	5
POTENZA FUOCHI - kW BURNERS POWER - kW	1x2,8 1x3,3	1x3,3 1x3,6	2x2,8 2x3,3	2x3,3 2x3,6	3x3,3 2x2,8	3x3,6 2x3,3
TIPO DI ALIMENTAZIONE TYPE OF POWER SUPPLY	GAS	GAS	GAS	GAS	GAS	GAS
POTENZA GAS TOTALE - kW TOTAL GAS POWER - kW	6,1	6,9	12,2	13,8	15,5	17,4