

11/2017

Mod: C5FV6-BP

Production code: FU60/90 CFGE 6020152.3032



Diamond
catering equipment

series function 600

type piani di cottura a gas / gas ranges

model FU 60/... PCG... FU 60/... CFG...

FU 60/60 CFG
FU 60/60 CFGE
FU 60/60 CFGE/P 2/3
FU 60/90 CFGE
FU 60/90 CFGE/P
FU 60/30 PCG
FU 60/30 PCG/P
FU 60/60 PCG
FU 60/60 PCG/P
FU 60/90 PCG
FU 60/90 PCG/P



Descrizione generale

Piano di lavoro realizzato in acciaio inox inossidabile AISI 304, spessore 10/10. Bruciatori in ghisa con spartifiamme in alluminio da 2,8 kW, 3,3 kW e 3,6 kW. L'erogazione del gas avviene mediante valvola di sicurezza a termocoppia. Modelli su forno gas/elettrico con capacità GN 2/1, con la controporta in acciaio inox con tenuta a labirinto. Accensione forno gas tramite piezo. Dimensioni interne del forno a gas: 44x35x32 cm, forno elettrico: 44x35x32 cm. Regolazione della temperatura da 150°C a 300°C, con potenza 1,3 kW, 2,3 kW e 3 kW.

+ Plus costruttivi

- Le griglie del piano cottura sono in ghisa smaltata antiacido
- I forni dei modelli 60/60 CFG, 60/60 CFGE hanno grill elettrico e porta in vetro. Per gli altri modelli la porta del forno è in acciaio.

+ Plus prestazionali

- Modelli disponibili con forno a gas, forno elettrico statico o forno elettrico ventilato
- Bruciatori disponibili da 2,8 / 3,3 / 3,6 kW di potenza

General description

Pressed working top in stainless AISI 304, 10/10 thickness; Burners in cast iron and aluminum from 2,8 kW, 3,3 kW and 3,6 kW. Safety tap with thermocouple to adjust heating power. Models with gas/electric oven, capacity GN 2/1, oven inner door in stainless steel with labyrinth sealing. Gas oven ignition by piezo device. Gas oven dimensions cm 44x35x32, electric oven dimensions: 44x35x32 cm. Temperature adjustment from 150°C to 300°C. Power 1,3 kW, 2,3 and 3 kW.

+ Construction plus


- Pan supports are manufactured from anticorrosive enamelled cast-iron
- The ovens of 60/60 CFG, 60/60 CFGE have electric grill and glass door. For other models oven's door is made of steel.

+ Performance plus

- Models available with gas oven, electric static oven or electric convection oven
- Burners available in 2,8 / 3,3 / 3,6 kW power

series function 600
type piani di cottura a gas / gas ranges
model FU 60/... PCG... FU 60/... CFG...

dati tecnici technical data

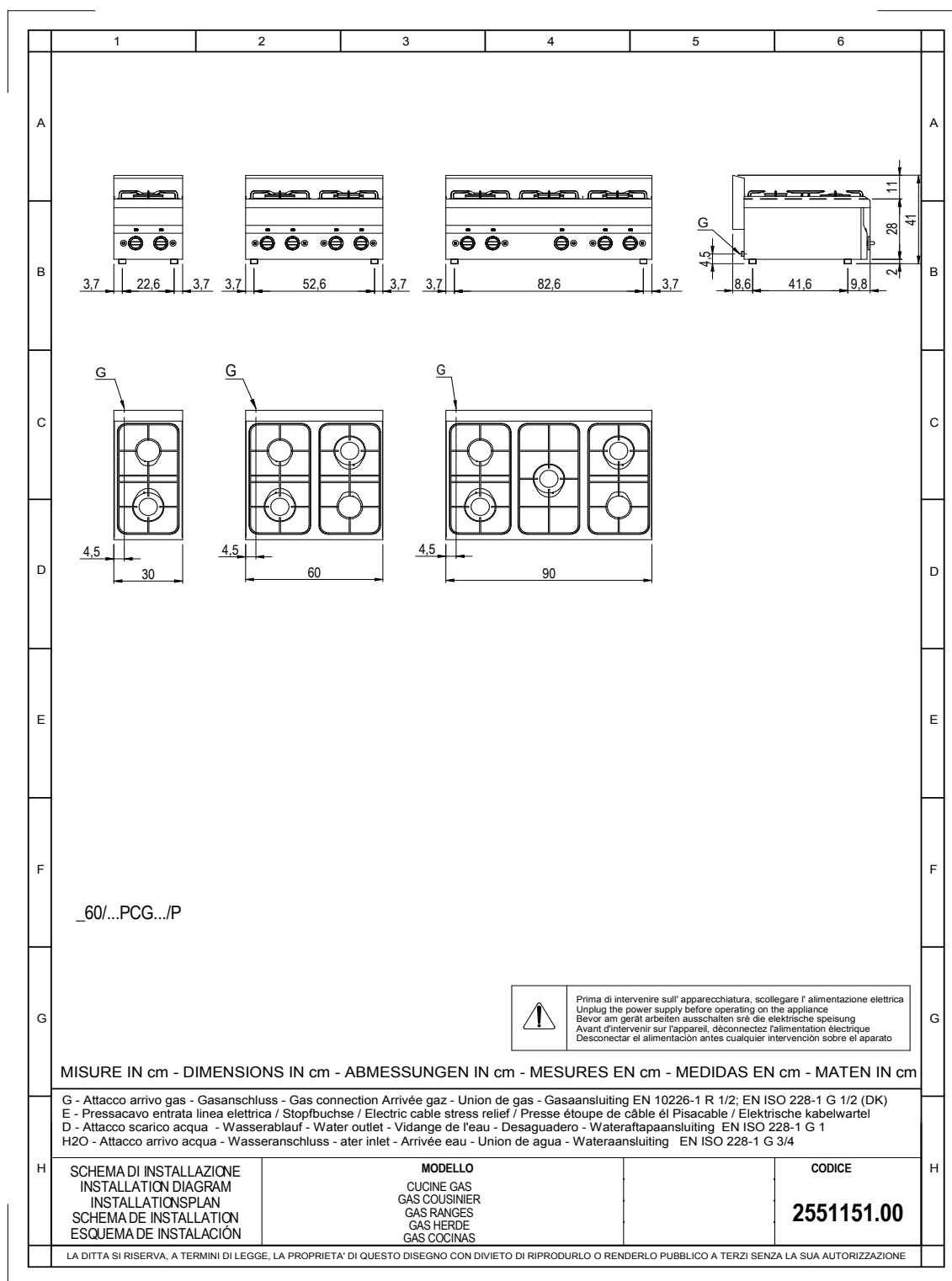
	dimensioni <i>dimensions</i>	nr. fuochi <i>burners n.</i>	potenza fuochi post. <i>back burners power</i>	potenza fuochi ant. <i>front burners power</i>	forno <i>oven</i>	potenza ele. tot <i>total ele. power</i>	potenza gas tot. <i>total gas. power</i>
	cm LxWxH	-	kW	kW	kW	kW	kW
FU 60/60 CFG	60x60x85	4	2x2,8 kW	2x3,3 kW	gas 2,5 kW	1,3 kW 220-240V 1N 50-60Hz	14,7 kW
FU 60/60 CFGE	60x60x85	6	2x2,8 kW	2x3,3 kW	ele 2,3 kW	2,3 kW 220-240V 1N 50-60Hz	12,2 kW
FU 60/60 CFGE/P 2/3	60x60x85	4	2x3,6 kW	2x3,3 kW	ele 3 kW	3 kW 220-240V 1N 50-60Hz	13,8 kW
FU 60/90 CFGE	90x60x85	4	3x3,3 kW	2x2,8 kW	ele 3 kW	3 kW 220-240V 1N 50-60Hz	15,5 kW
FU 60/90 CFGE/P	90x60x85	4	3x3,6 kW	2x3,3 kW	ele 3 kW	3 kW 220-240V 1N 50-60Hz	14,7 kW
FU 60/30 PCG	30x60x85	6	1x2,8 kW	1x3,3 kW	-	-	6,1 kW
FU 60/30 PCG/P	30x60x85	6	1x3,3 kW	1x3,6 kW	-	-	6,9 kW
FU 60/60 PCG	60x60x28	1	2x2,8 kW	2x3,3	-	-	12,2 kW
FU 60/60 PCG/P	60x60x28	2	2x3,3 kW	2x3,6 kW	-	-	13,8 kW
FU 60/90 PCG	90x60x28	5	3x3,3 kW	2x2,8 kW	-	-	15,5 kW
FU 60/90 PCG/P	90x60x28	5	3x3,6 kW	2x3,3 kW	-	-	17,4 kW

Dimensioni forno a gas: cm 44x35x32 h (solo per modelli 60/60 CFG e 60/60 CFGE)
 Gas oven dimensions: cm 44x35x32 h (solo per modelli 60/60 CFG e 60/60 CFGE)

Dimensioni forno elettrico: cm 44x35x32 h
 Electric oven dimensions: cm 44x35x32 h

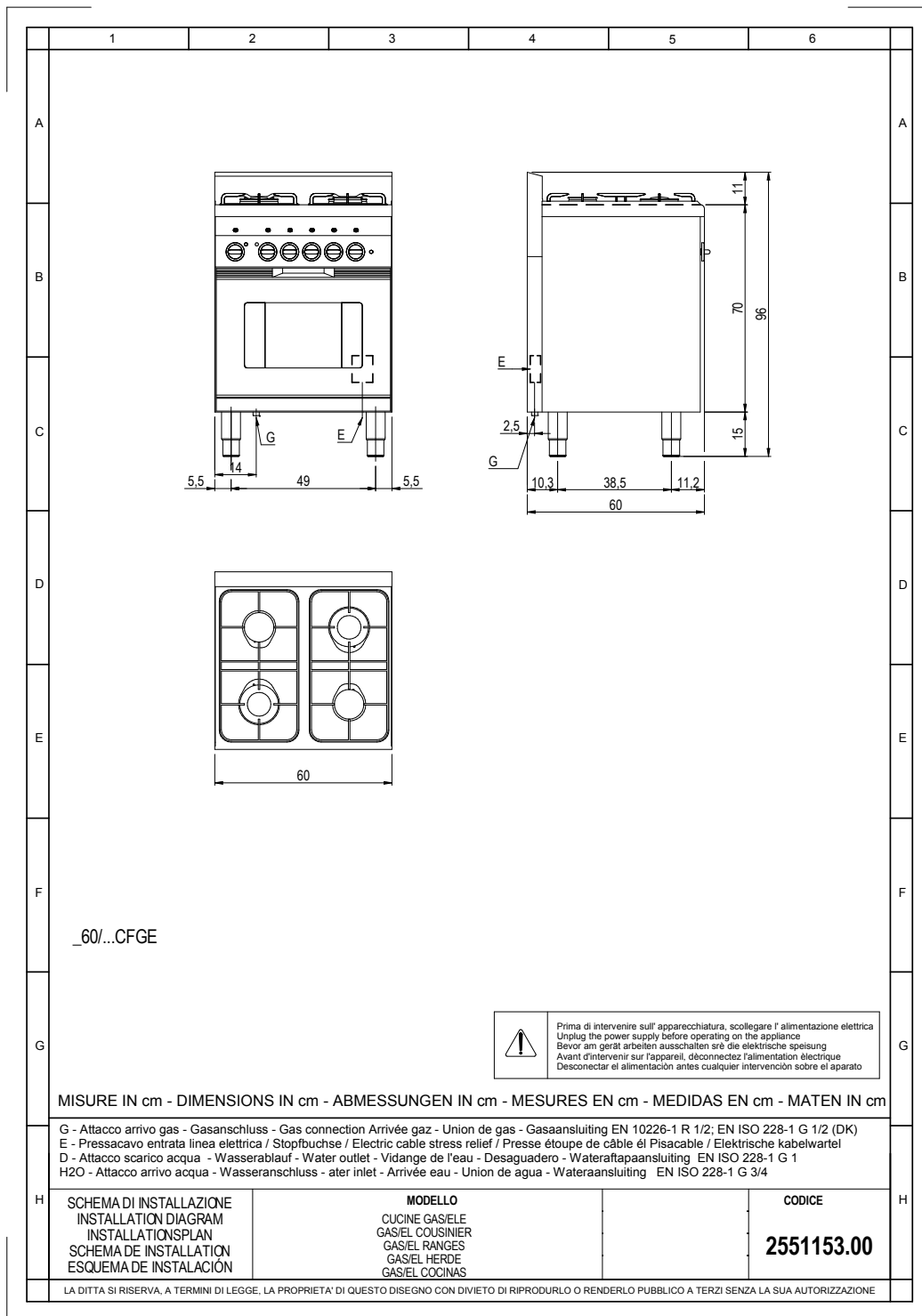
series function 600
type piani di cottura a gas / gas ranges
model FU 60/... PCG... FU 60/... CFG...

schema d'installazione installation diagram



series function 600
type piani di cottura a gas / gas ranges
model FU 60/... PCG... FU 60/... CFG...

schema d'installazione
installation diagram



series function 600
type piani di cottura a gas / gas ranges
model FU 60/... PCG... FU 60/... CFG...

schema d'installazione
installation diagram

