

CHEFLINE - VIA MANTEGNA,13 - 35020 - TRIBANO - PADOVA - TEL. +39 049/5342967 - FAX. +39 049/9589028 - E-MAIL INFO@CHEFLINE.IT
CHC 96.3 - CUCINA INOX 5 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

4 TEGLIE/GRIGLIE 1/1 GN

**CHEFLINE
EVOLUTION LINE**

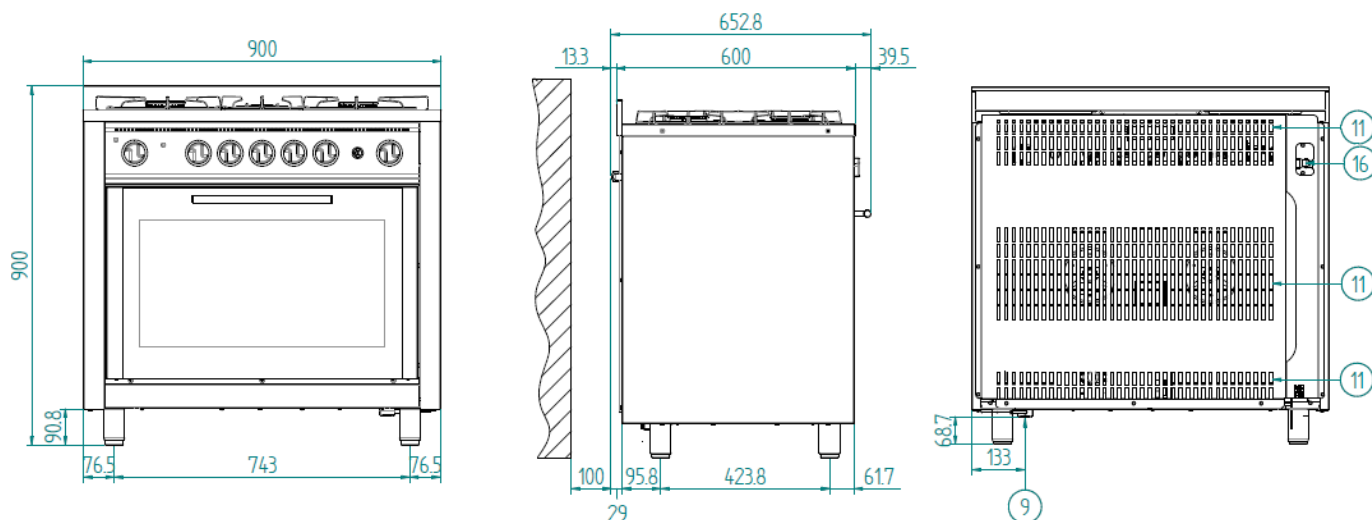
CUCINE



Pensata per il settore semi-professionale, è particolarmente indicata per i punti di cottura snack.

Tutti i bruciatori montati sulle cucine dispongono di termocoppia di sicurezza e accensione elettronica.

La cucina è dotata di un piano cottura a 5 fuochi e di un forno ventilato a elevata potenza riscaldante.



LEGENDA

1 PRESA USB	11 NON OSTRUIRE LE APERTURE DI AERAZIONE
2 PRESA SERIALE	12 INGRESSO ACQUA MAX. 200 kPa
3 PRESA PER COLLEGAMENTO SONDA AL CUORE	13 INGRESSO ACQUA ADDOLCITA MAX. 200 kPa
4 TUBO SCARICO ACQUA (DN 30)	14 INGRESSO PULIZIA BOILER
5 INGRESSO ACQUA LAVAGGIO	15 NON APRIRE IL TAPPO DURANTE IL FUNZIONAMENTO
6 INGRESSO ACQUA ADDOLCITA (ELETTRIVALVOLA FILETTATA 3/4")	16 INGRESSO GAS RACCORDO FILETTATO 3/4"
7 INGRESSO ACQUA (ELETTRIVALVOLA FILETTATA 3/4")	17 ALIMENTAZIONE ELETTRICA FORNO SUPERIORE
8 SFIATO VAPORE	18 FORO PRE-INCISO ALIMENTAZIONE ELETTRICA FORNO INFERIORE
9 FISSAGGIO ALIMENTAZIONE ELETTRICA	19 TUBO DI ASPIRAZIONE VAPORE
10 ATTENZIONE SUPERFICIE CALDA	

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI				CARATTERISTICHE FUNZIONALI PIANO COTTURA			
DIMENSIONI	L	P	H	AISI 304			
DIMENSIONI CUCINA (mm)	900	655	900	PORTATA TERMICA BRUCIATORI (kW)	14,3		
DIMENSIONI IMBALLO CARTONE+PALLET (mm)	960	690	1070	N°BRUCIATORI	5		
DIMENSIONI CUCINA (inch)	35,43	25,78	35,43	TIPO BRUCIATORI	TRIPLA CORON A	1pz	3,5 kW
DIMENSIONI IMBALLATO (inch)	37,79	27,16	42,12		RAPIDI	3pz	3 kW
PESO CUCINA (kg)	74				SEMI-RAPIDO	1pz	1,8 kW
PESO CUCINA IMBALLATO (kg)	88			TIPO ACCENSIONE BRUCIATORI	ELETTRONICA		
PESO CUCINA (lbs)	163,14			TIPO SICUREZZA BRUCIATORI	CON TERMOCOPPIA		
PESO CUCINA IMBALLATO (lbs)	194,00			CARATTERISTICHE FUNZIONALI FORNO			
DIMENSIONE VENTOLA (mm)	Ø 150 - Nr. 6 PALE			ALIMENTAZIONE	ELETTRICA		
INTERASSE PIEDINI (mm)	468			CAPACITA'	N° 4 TEGLIE/GRIGLIE 1/1 GN		
PASSO GUIDE (mm)	70			COTTURA	VENTILATA		
				UMIDIFICAZIONE	/		
				CAMERA DI COTTURA	ACCIAIO AISI 430		
				SCARICO ACQUA	/		
				SCARICO VAPORE	/		
CARATTERISTICHE ELETTRICHE				TEMPERATURA	100 ÷ 275°C		
				CONTROLLO TEMP.	TERMOSTATO		
POTENZA ELETTRICA FORNO (kW)	5,2			PANNELLO COMANDI	ELETTROMECCANICO		
FREQUENZA (Hz)	50/60			N°PROGRAMMI	/		
VOLTAGGIO (Volt)	AC 380/400 2N			FASI PROGRAMMABILI	/		
N°MOTORI	2 MONODIREZIONALI			TEMP. PREIMPOSTATA	/		
N°GIRI MOTORE (n/1')	2250			PRERISCALDO	/		
N°RESISTENZE	CIRC.	2pz	2,5kW	PORTA	APERTURA A RIBALTA		
	GRILL	1pz	2,5kW		VENTILATA		
	SUOLA	/	/		VETRO ISPEZIONABILE		
GENERATORE DI VAPORE (boiler)	/			PIEDINI	REGOLABILI		
TERMOSTATO DI SICUREZZA (Sicurezza positiva)	BIPOLARE A RIARMO MANUALE			DOTAZIONI DI SERIE			
PROTEZIONE ACQUA	/			SUPPORTI LATERALI	1dx + 1sx		
ILLUMINAZIONE	Nr.2 LAMPADE AD INCANDESCENZA (NELLA CAMERA DI COTTURA)			CAVO	BIFASE+NEUTRO [4G 2,5] - L=1600 MM		
				RIDUZIONE PORTA MOKA (PIANO COTTURA)			
PLUS				ACCESSORI			
GUARNIZIONE FORNO INCASSATA				GRIGLIA CROMATA 1/1 GN	COD.CHG9G		
NUOVE CERNIERE PORTA FORNO PIU' RESISTENTI				TEGLIA IN AISI 304 PER COTTURA VERTICALE POLLI	COD.CHGP		
CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO AISI 304				TEGLIA IN AISI 304 1/1 GN	COD. CHT9G		
VETRO PORTA FORNO ISPEZIONABILE							