



Catalogue
CATERING
Chapitre
CUISSON

Modèle
CG7-61 LPG

19007356

17/12/2018

FOURNEAU, CG7-61

Fabriqué en acier inoxydable.

Feux vifs avec soupapes et thermocouples de sécurité.

Grilles et brûleurs en fonte. Veilleuses pour l'allumage.

Brûleurs : 2 x 6,9 + 4 x 5,25 kW.

Dimensions de la grille: 347 x 310 mm.

Four GN-2/1 en acier inoxydable.

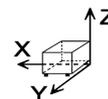
Brûleur tubulaire en inox.

Veilleuse pour l'allumage.

Contrôle de la température du four par soupape thermostatique et thermocouple (130 °C - 350 °C).

1 Armoire neutre.

DIMENSIONS



X Longueur	1050 mm	X Longueur brute	1110 mm
Y Profondeur	775 mm	Y Profondeur brute	885 mm
Z Hauteur	850 mm	Z Hauteur brute	1110 mm
Poids net	138,0 kg	Poids brut	160,0 kg
Volume net	0,692 m3	Gross volume	1,090 m3

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRICITÉ

Voltage	N/A
Fréquence électrique	N/A

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GAZ

Type gaz	LPG
Puissance de gaz	42,60 kW
Consommation gaz	3,546 kg/h
Régulé à	LPG G30/G31 28-30/37 mbar NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar



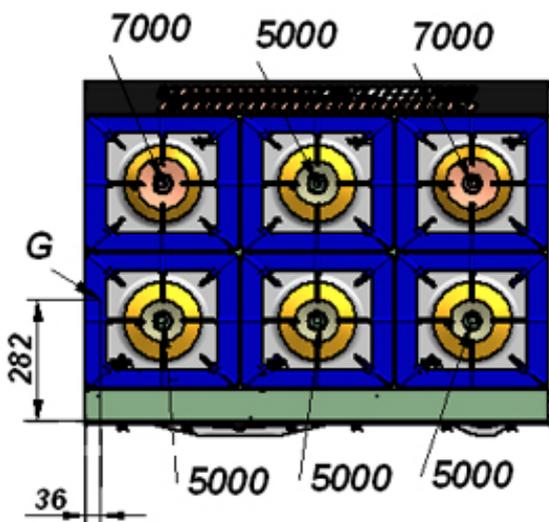
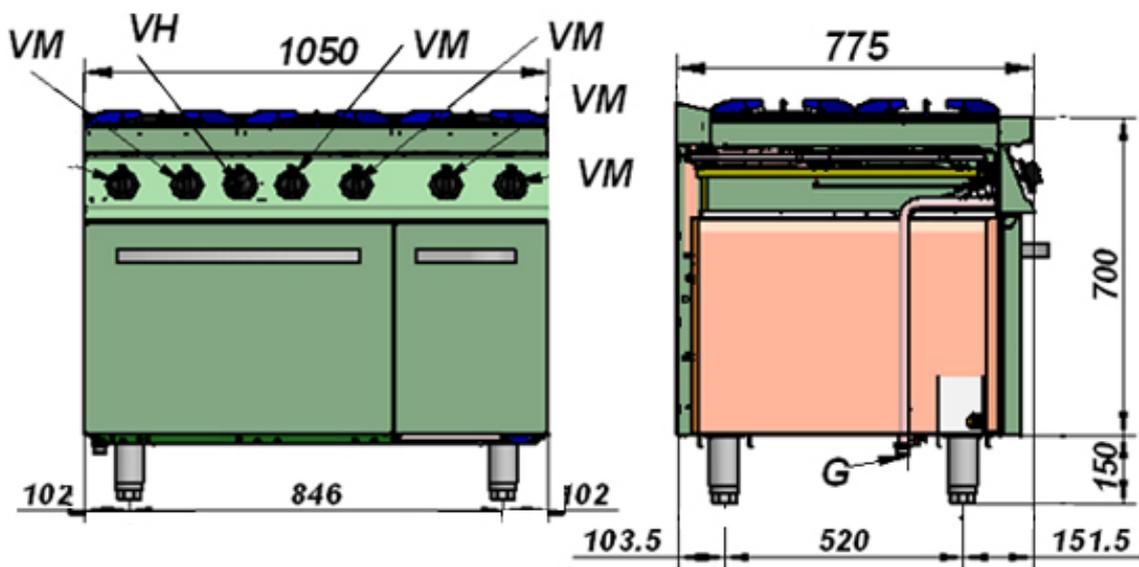
Catalogue
CATERING

Chapître
CUISSON

Modèle
CG7-61 LPG

19007356

17/12/2018



G: Entrada de gas
VM: Grifo válvula de mesa
VH: Válvula termostática de horno

G: Gas inlet
VM: Table tap-valve
VH: Oven thermostatic valve