




Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
VS7080CFGE	CATALOGUES 8	079
Oven capacity		GN 2/1
Electric Oven KW		6,000

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett Weight kg
800 x 730 x 870		18,400 - 6,...	400	3F+N	50/60	1	111.00

GB

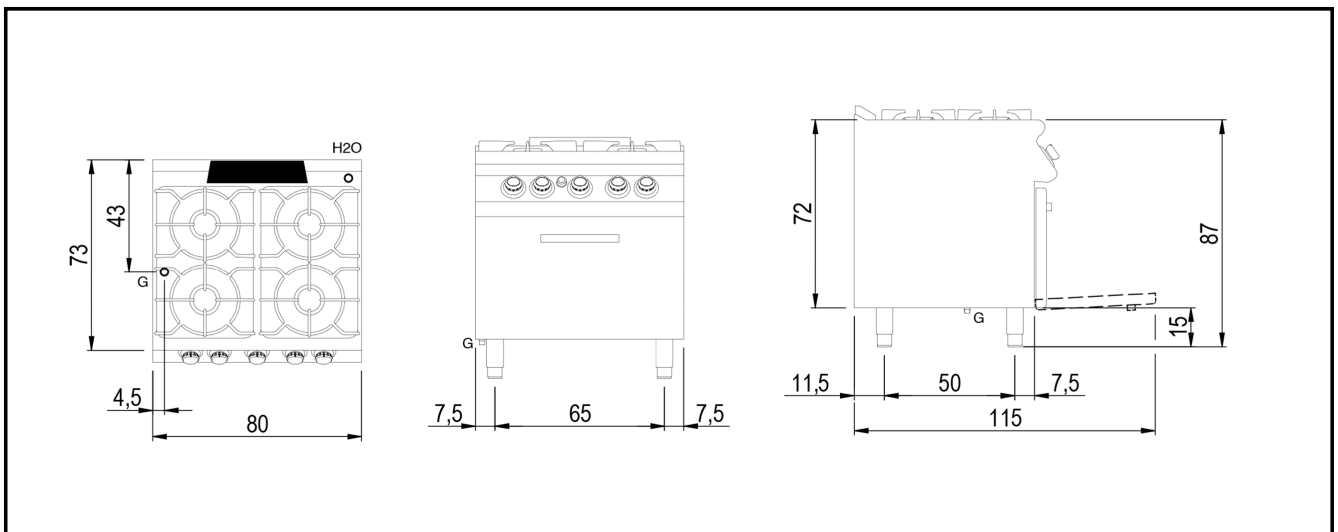
GAS RANGE ON STATIC ELECTRIC OVEN GN 2/1, 4 BURNERS

Gas range with 4 burners on electric static oven. Side panels, bottom and back made in stainless steel. Rear flue made in enamelled cast-iron. Gas supply by safety taps with thermocouple and pilot burner for the automatic ignition of main burner. Radiused corners top, easy to clean, equipped with high thick enamelled cast-iron hobs resistant to acid, alkali and flame. Rapid burners made in cast iron and brass sealed to the top, nr.2 burners 5,5 kW and nr.2 burners 3.5 kW. Electric oven GN 2/1. Heating by electric upper and lower heating elements with independent regulation. Temperature regulation by thermostat, from 50 °C to 300 °C. Safety thermostat. Lamp on control panel to indicate oven heating activation. Cooking chamber made in stainless steel. Oven inner door made in stainless steel with labyrinth seal. Oven power 6 kW. Special design knobs to avoid water penetration in the control panel. Adjustable feet made in stainless steel. Pressed door with ergonomic handle. IPX4 protection rating. Electric power supply VAC 400 3N 50/60 Hz, 6 kW.

I

CUCINA A GAS SU FORNO ELETTRICO STATICO GN 2/1, 4 BRUCIATORI

Cucina gas 4 fuochi su forno elettrico statico. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Predisposizione per l'unione di testa. Camino posteriore in ghisa smaltata. Erogazione gas mediante rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia e bruciatorepilota, per l'accensione automatica dei bruciatori. Piano con angoli raggiati igienici dotato di griglie in ghisa smaltate di elevato spessore e resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di due bruciatori rapidi in ghisa/ottone, ermeticamente fissati al piano, nr.2 bruciatori da 5,5 kW e nr.2 bruciatori da 3,5 kW. Forno elettrico GN 2/1. Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente. Regolazione della temperatura, tramite termostato, da 50°C a 300°C. Termostato di sicurezza. Lampada spia per indicare corretto funzionamento del forno. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 6 kW. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Porta stampata con maniglia ergonomica.



CaterTrade.

Authorised UK & Ireland Distributors

Offices:

Windsor House, Cornwall Road, Harrogate, HG1 2PW, United Kingdom. Tel: +44 (0) 1423 611511

Email: sales@catertrade.com • web: www.catertrade.com