






CC74G

 Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti - bruciatori in ghisa da 3,5 e 6 kW con termocoppia di sicurezza. Il modello CC74P è dotato di 4 piastre elettriche Ø 220 mm da 2,6 kW - predisposte per metano, kit GPL incluso - forno elettrico ventilato GN1/1 da 3 kW in acciaio inox AISI 430 - guide supporto teglie removibili per una più facile pulizia - capacità 4xGN1/1 passo 75mm - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato - timer 0-120' - termostato 0-270°C. Modelli disponibili:

CC74G: 4 fuochi a gas + vano a giorno
CC74FEV: 4 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1
CC76G: 6 fuochi a gas + vano a giorno
CC76GFEV: 6 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1 + vano giorno
CC74P: 4 piastre elettriche + vano a giorno

 Cooking surface in AISI 304 stainless steel - structure, handle and feet, adjustable in height, in AISI 430 stainless steel - independent grills - 3.5 and 6 kW cast iron burners with safety thermocouple. The CC74P model is equipped with 4 Ø 220 mm, 2.6 kW electric plates - set up for methane, LPG kit included - GN1/1 3kW ventilated electric oven in AISI 430 stainless steel - removable rack support guides for easy cleaning - 4xGN1/1 capacity, 75 mm clearance - 1 chromed steel grill supplied - 0-120' timer - 0-270°C thermostat. Available models:

CC74G: 4 gas burners + open unit
CC74FEV: 4 gas burners + GN1/1 electric oven
CC76G: 6 gas burners + open unit
CC76GFEV: 6 gas burners + GN1/1 electric oven + open unit
CC74P: 4 electric plates + open unit


 Plan de cuisson en acier inox AISI 304 - structure, poignée et pieds, réglables en hauteur, en acier inox AISI 304 - grilles indépendantes - brûleurs en fonte de 3,5 et 6 kW avec thermocouple de sécurité. Le modèle CC74P est équipé de 4 plaques électriques Ø 220 mm de 2,6 kW - prévues pour le méthane, kit GPL fourni - four électrique ventilé GN1/1 de 3 kW en acier inox AISI 430 - guides de support des plaques amovibles pour un nettoyage plus facile - capacité 4xGN1/1 pas 75 mm - 1 grille en acier chromé fournie en équipement - minuteur 0-120' - thermostat 0-270°C. Modèles disponibles :

CC74G : 4 feux à gaz + logement ajouré
CC74FEV : 4 feux à gaz + four électrique GN1/1
CC76G : 6 feux à gaz + logement ajouré
CC76GFEV : 6 feux à gaz + four électrique GN1/1 + logement ajouré
CC74P : 4 plaques électriques + logement ajouré




CC76GFEV



 Kochfeld aus Edelstahl AISI 304 - Struktur, Griffe und höhenverstellbare Stützfüße aus Edelstahl AISI 430 - eigenständige Roste - Brenner aus Gusseisen mit 3,5 und 6 kW mit Sicherheits-Thermoelement. Das Modell CC74P ist mit 4 Elektroplatten Ø 220 mm mit 2,6 kW ausgestattet - für Methan vorgerüstet, LPG-Bausatz inbegriffen - elektrischer Umluftofen GN1/1 mit 3 kW aus Edelstahl AISI 430 - herausnehmbare Backblechführungen für eine einfachere Reinigung - Leistung 4xGN1/1 Schritt 75mm - 1 verchromter Stahlrost als Beigabe - Zeitgeber 0-120' - Thermostat 0-270°C.


Verfügbare Modelle:

- CC74G: 4 Gasbrenner + offenes Fach
- CC74FEV: 4 Gasbrenner + Elektroofen GN1/1
- CC76G: 6 Gasbrenner + offenes Fach
- CC76GFEV: 6 Gasbrenner + Elektroofen GN1/1 + offenes Fach
- CC74P: 4 Elektroplatten + offenes Fach

 Plano de cocción en acero inoxidable AISI 304 - estructura, manivela y patas ajustables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - parrillas independientes - quemadores en hierro fundido de 3,5 y 6 kW con termopar de seguridad. El modelo CC74P está provisto de 4 placas eléctricas Ø 220 mm da 2,6 kW - pre-dispuestas para metano, kit GPL incluido - horno eléctrico ventilado GN1/1 de 3 kW en acero inoxidable AISI 430 - guías soporte bandejas extraíbles para una limpieza más fácil - capacidad 4xGN1/1 paso 75mm - en dotación 1 parrilla en acero cromado - temporizador 0-120' - termostato 0-270°C.

Modelos disponibles

- CC74G: 4 fuegos de gas + compartimento abierto
- CC74FEV: 4 fuegos de gas + horno eléctrico GN1/1
- CC76G: 6 fuegos de gas + compartimento abierto
- CC76GFEV: 6 fuegos de gas + horno eléctrico GN1/1 + compartimento abierto
- CC74P: 4 placas eléctricas + compartimento abierto

 Плита из нержавеющей стали AISI 304 - конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - независимые решетки - чугунные горелки в 3,5 и 6 кВт с защитным термоэлементом. Модель CC74P оснащена 4 электрическими плитками Ø 220 мм в 2,6 кВт - предназначенные для газовой подачи, GPL включен в комплект - электрическая духовка с вентилятором GN 1/1 в 3 кВт из нержавеющей стали AISI 430 - направляющие для опоры выдвигаемых противней для более легкой очистки - вместимость 4xGN1 / 1 шаг 75 мм - в комплекте поставляется 1 хромированная стальная решетка - таймер 0-120' - термостат 0-270 °C.

Модели в наличии:

- CC74G: 4 газовые горелки + открытый отсек
- CC74FEV: 4 газовые горелки + электрическая духовка GN1/1
- CC76G: 6 газовые горелки + открытый отсек
- CC76GFEV: 6 газовые горелки + электрическая духовка GN1/1 + открытый отсек
- CC74P: 4 электрических плитки + открытый отсек



CC74FEV



CC74P



POTENZA - POWER - PUISSANCE - LEISTUNG - POTENCIA - МОЩНОСТЬ

CC74G	CC74FEV	CC76G	CC76GFEV	CC74P
6 kW	6 kW	6 kW	6 kW	2,6 kW ø220 mm
3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	2,6 kW ø220 mm
3,5 kW	6 kW	6 kW	6 kW	
6 kW				

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CC74G	CC74FEV	CC76G	CC76GFEV	CC74P
POTENZA TOP TOP POWER PUISSANCE TOP LEISTUNG TOP POTENCIA TOP МОЩНОСТЬ ПАНЕЛИ ПЛИТЫ		19 kW	19 kW	28,5 kW	28,5 kW	10,4 kW
POTENZA FORNO PUISSANCE FOUR POTENCIA HORNO	OVEN POWER LEISTUNG OFEN МОЩНОСТЬ ДУХОВКИ	/	3 kW	/	3 kW	/
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	/	230V/1N/50-60 Hz	/	230V/1N/50-60 Hz	400V/3N/50-60 Hz
CALORIE CALORIES CALORIAS	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	Kcal/h 16337 BTU/h 64830	18916 kcal/h BTU/h 75065	24505 kcal/h BTU/h 97244	27085 kcal/h BTU/h 107482	8942 kcal/h BTU/h 35485
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSUMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА		G20/25= 2,43 m³/h	G20/25= 2,00 m³/h	G20/25= 3,00 m³/h		/
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSUMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		G30/31= 1,80 kg/h	G30/31= 1,50 kg/h	G30/31= 2,25 kg/h		/
ALACCIAMENTO GAS RACCORDAMENTO AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G				/
CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		/	4xGN1/1 638x394x356h (mm)	/	4xGN1/1 638x394x356h (mm)	/
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITTEMPERATUR TEMPERATUR À DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		/	MAX 300°C	/	MAX 300°C	/
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	800x700x900h (mm)		1200x700x900h (mm)		800x700x900h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO	74 kg	71 kg	94 kg	91 kg	55 kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC BRUTTO	85 kg	82 kg	108 kg	105 kg	65 kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		860x760x915h (mm)		1260x760x915h (mm)		860x760x915h (mm)
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,595 m³		0,871 m³		0,595 m³