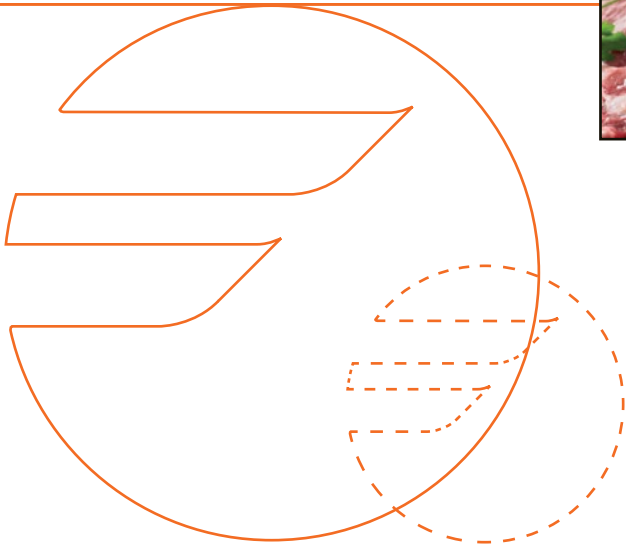




## LINIA 1000 KUCHNIE



LINIA 1000



Wszystkie urządzenia gazowe powinny być  
zasilane gazem o następujących parametrach:

LPG:	37 mbar
GZ-50:	20 mbar
GZ-35:	13 mbar

### KUCHNIE LINII 1000

Z linią 1000 możesz gotować, kiedy tylko chcesz. Możesz się przekonać, co to znaczy gotować z absolutną łatwością. Wszystkie trzy modele z piekarnikami przelotowymi umożliwiają Ci dostęp do urządzenia z dwóch stron. Możesz pracować używając standardowych palników lub płytek grzewczych.

Używając kuchni linii 700 masz wszystko w zasięgu ręki: kuchnie z boku posiadają relingi, można zastosować kolumnę wodną z podłączeniem zimnej i ciepłej wody, dzięki czemu można łatwo napełnić garnek bez konieczności przenoszenia go z innego miejsca kuchni.



### ŁATWOŚĆ UŻYTKOWANIA

- Ergonomiczne sterowanie, pokrętła umieszczone w górnej części zapewniające pracę w odpowiedniej pozycji.
- Łatwe odpalenie. Elementy sterowania umieszczone od frontu.
- Palniki o różnych mocach.



### JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO

- Wyprodukowane zgodnie z dyrektywami CE dotyczącymi urządzeń gazowych i elektrycznych.
- Zgodnie z normami ISO-9001.
- Certyfikowane komponenty.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Satynowane powierzchnie ze stali nierdzewnej.
- Śruby umieszczone w sposób niewidoczny dla użytkownika.
- System bezpieczeństwa zapewniający dopływ gazu tylko wtedy, gdy pali się płomień, uniemożliwiający ulatnianie się gazu.
- Płomień kontrolny przy stałym użytkowaniu urządzeń.

### HIGIENA

- Łatwe w czyszczeniu, o dużej pojemności tace ociekowe pod palnikami.
- Indywidualne tace pod palnikami.
- Drzwi piekarnika sięgające do samego dołu urządzenia, dzięki czemu nie ma konieczności stosowania dodatkowych paneli.
- Zaokrąglone narożniki.
- Dostęp ze wszystkich stron.

KUCHNIE GAZOWE

Wszystkie palniki o charakterystycznej budowie: 2 korony (wewnętrzna i zewnętrzna), zapewniające dużą moc i wysoką sprawność.

Palniki nawierzchniowe i płyty grzewcze z zaworami bezpieczeństwa i termoparami. Ruszty, płyty grzewcze i palniki wykonane z żeliwa. Wymiary rusztów na palniki i płyt płaskich żeliwnych: 425 x 350 mm.

Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).

Rynny ociekowe pod palnikami na tłuszcz, łatwo wyjmowane stanowiące integralną część urządzenia.

Relingi przednie ze stali nierdzewnej.

Piekarnik gazowy sterowany termostatem w zakresie (130–350 °C). Trzy poziomy na tace w piekarnikach.

W opcji: Kolumna z zimną i ciepłą wodą.



CG-1502



Model	Nr referencyjny	Palniki kW			Piekarnik		Moc gazowa kW	Wymiary mm szer./gł./wys.
		4,6	9,3	12,2	PO	SO		
CG-1002	1120312500 LPG	2	1	1	1	0	42,4	850x1,140x850
	1120312501 Nat							
CG-1502	1120312400 LPG	4	1	1	1	1	58,1	1,400x1,140x850
	1120312401 Nat							
CG-2002	1120312006 LPG	4	2	2	2	0	83,7	2,000x1,140x850
	1120312007 Nat							

PO: Piekarnik gazowy przelotowy o wymiarach 540 x 900 mm o mocy 12 kW.

SO: Piekarnik boczny GN 1/1 o wymiarach 540 x 440 mm o mocy 6,4 kW.



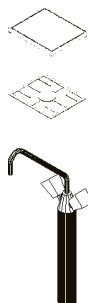
CG-1002

CG-1502

CG-2002

## KUCHNIE LINIA 1000

### AKCESORIA



Nr referencyjny	Opis
U565406000	PŁYTA PŁASKA do palników o mocy 4,6 kW - 425x350 mm
U565403000	RUSZT DO PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH - 425 x 350 mm
1100002785	KOLUMNA WODNA z zaworem na ciepłą i zimną wodę CG-1002.
1100002784	KOLUMNA WODNA z zaworem na ciepłą i zimną wodę CG-1502.
1100002699	KOLUMNA WODNA z zaworem na ciepłą i zimną wodę CG-2002.



Kuchnia centralna CG-1502 z piekarnikiem przelotowym o wymiarach 540x900 mm i bocznym piekarnikiem GN-1/1.



Kuchnia centralna CG-2002 z kolumną wodną