baron
cucine professionali

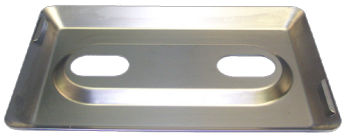
Serie Novecento

Cucine a gas

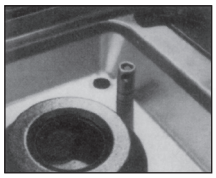
Serie Novecento Baron

Realizzata in conformità alle severe norme europee in termini di sicurezza, igiene, affidabilità, la linea serie **Novecento baron** è certificata CE. L'innovazione estetica, tecnologia, ed ergonomica di queste apparecchiature è impreziosita dall'utilizzo degli acciai inossidabili con finitura Scotch Brite. L'estrema libertà compositiva consente di abbinare i modelli top a forni e basi neutre accessoriabili. Composizioni personalizzate sono inoltre realizzabili accostando le apparecchiature schiena contro schiena, lateralmente "a filo" con accostamento perfettamente sigillato, o creando strutture "a ponte", per offrire risposte di alto livello ad ogni particolare necessità dello chef.

NEW



La BACINELLA AMOVIBILE completamente in acciaio inox, risulta una brillante soluzione per la raccolta dello sporco che si deposita sotto le griglie smaltate durante la cottura. Questo accessorio, disponibile su richiesta del cliente, semplifica la pulizia del piano di cottura, poiché è facilmente estraibile dalla cucina e di dimensioni tali da poter essere sistemato in lavastoviglie.



PIANO SPESSORE 2 mm

I modelli di cucine AUTOPULENTI, sono provvisti di un particolare piano dotato di un foro per lo scarico dei liquidi. Su richiesta è disponibile il kit per il collegamento a pavimento dello scarico, il tutto studiato per agevolare quanto più possibile chi utilizza l'apparecchiatura.

Caratteristiche tecniche/funzionali

La gamma consente di scegliere tra 4 modelli con 2, 4, 6 o 8 bruciatori, in versione top, su vano e su forno gas o elettrico. Queste le altre caratteristiche.

Piano di cottura

- Piano interamente stampato e ricavato da un'unica lastra di acciaio inossidabile di grosso spessore;
- griglie in ghisa smaltata a razze lunghe per un agevole spostamento delle pentole tra un fuoco e l'altro;
- bruciatori in ghisa di elevata potenza (3,5- 5,7- 7 kW);
- rubinetti di sicurezza e sistema di regolazione progressiva della potenza erogata, per una combustione controllata con fiamma stabilizzata;
- cruscotto removibile per una perfetta accessibilità, stampato e sagomato per non trattenere lo sporco;
- manopole ergonomiche, incassate ed inclinate;
- varie possibilità di allacciamento.

Forno a gas

- Camera di cottura in acciaio inox (530x700x300mm), isolata termicamente e dotata di 3 guide antiribaltamento per recipienti Gastronorm 1/1 e 2/1 ridotto;
- suola radiante in ghisa di grosso spessore per una efficace distribuzione del calore;
- porta e controporta in acciaio inox, perfettamente isolata e montata su cerniere autobilanciate;
- maniglia ergonomica a tutta lunghezza, isolata termicamente;
- bruciatore a fiamma stabilizzata alloggiato sotto la suola;
- bruciatore pilota con accensione piezoelettrica e manuale;
- valvola automatica con termocoppia di sicurezza gas;
- controllo termostatico della temperatura da 110 a 330°C;
- piedini INOX da 2" regolabili in altezza.

Forno elettrico

- Gruppo di resistenze in acciaio inox posizionate sul cielo e sotto la suola della camera;
- controllo termostatico della temperatura in camera;
- spia per controllo funzionamento;
- spia luminosa "apparecchiatura sotto tensione.

SICUREZZA, IGIENE, QUALITÀ

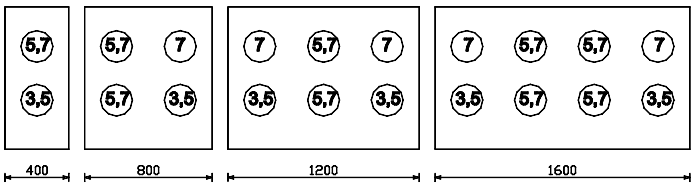
Dati tecnici

	9PC/G400 9PCV/G400	9PC/G800 9PCV/G800	9PC/G120 9PCV/G120	9PC/G160 9PCV/G160	9PCF/G800 9PCF/GE800	9PCF/G120 9PCF/GE120	9PCF/G160 9PCF/GE160
Dimensioni esterne (mm)	400 x 900 x 230 400 x 900 x 850	800 x 900 x 230 800 x 900 x 850	1200 x 900 x 230 1200 x 900 x 850	1600 x 900 x 230 1600 x 900 x 850	800 x 900 x 850 800 x 900 x 850	1200 x 900 x 850 1200 x 900 x 850	1600 x 900 x 850 1600 x 900 x 850
Bruciatori fuochi aperti (N°x kW)	1 x 3,5 + 1 x 5,7	1 x 3,5 + 2 x 5,7 + 1 x 7	2 x 3,5 + 2 x 5,7 + 2 x 7	2 x 3,5 + 4 x 5,7 + 2 x 7	1 x 3,5 + 2 x 5,7 + 1 x 7	2 x 3,5 + 2 x 5,7 + 2 x 7	2 x 3,5 + 4 x 5,7 + 2 x 7
Potenza totale (kW) GAS - [forno]	9,2 9,2	21,9 21,9	32,4 32,4	43,8 43,8	30,4 21,9	40,9 - [8,5] 32,4	60,8 - [2 x 8,5] 43,8
Potenza totale (kW) ELETTRICA	- -	- -	- -	- -	- 6	- 6	- 2 x 6
Tensione di alimentazione 50/60Hz	- -	- -	- -	- -	- 400V/3N	- 400V/3N	- 400V/3N

Accessori su richiesta

- Piano porzionatore
- Kit riscaldante per vano
- Griglia per forno
- Griglia posa tegami
- Piastra liscia
- Piastra rigata

Disposizione bruciatori

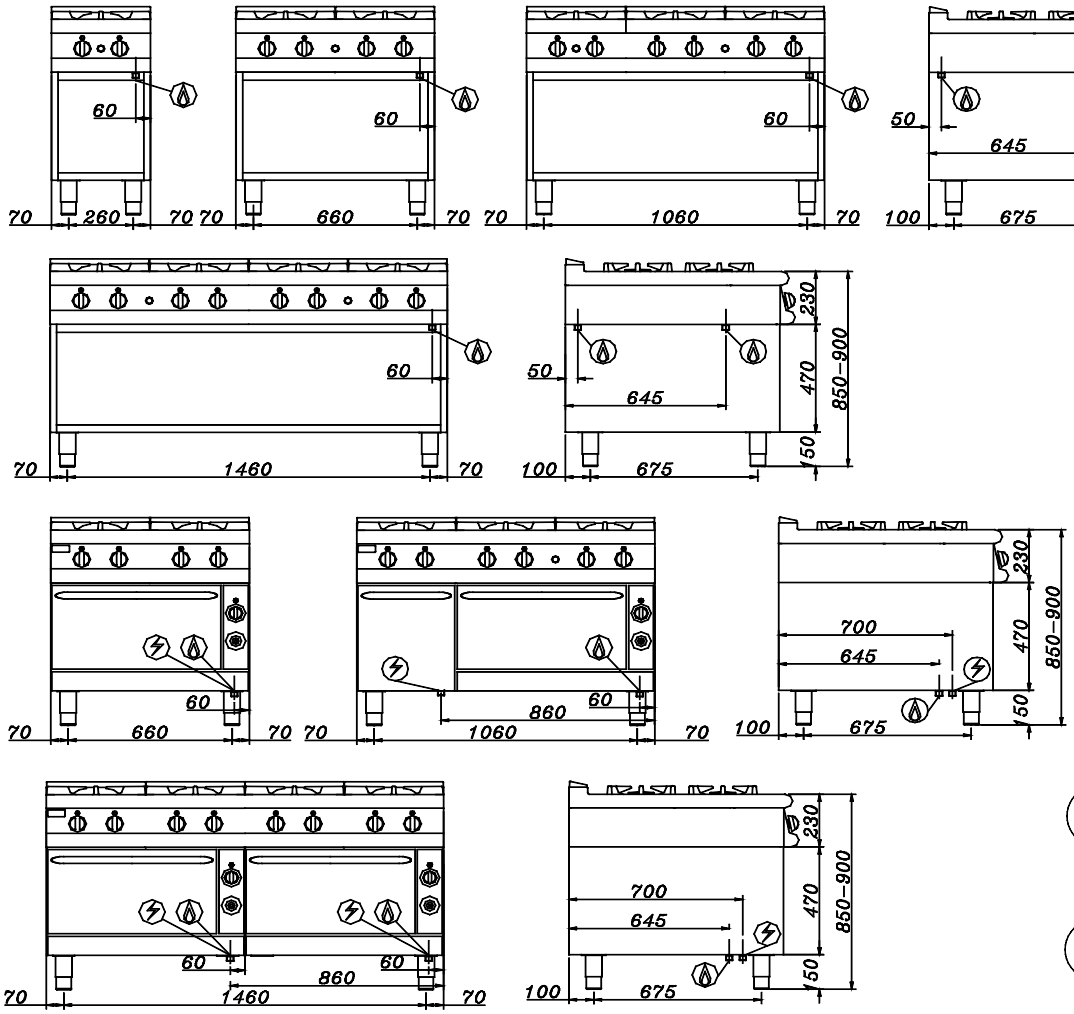


Il listino è provvisto di tutti i codici dei modelli sopra riportati con vano chiuso (con portine), e anche di tutti i gli stessi modelli in versione AUTOPULENTE (riconoscibili da un "1" finale sul modello)
Nota: i modelli a gas montano ugelli per metano, sostituibili con ugelli GPL (in dotazione).

Per conoscere meglio gli speciali requisiti delle cucine a gas serie **Novecento** baron vi preghiamo di contattare il vostro concessionario di zona.

CE

Schemi di installazione



Dimensioni interne forni:
Elettrico: 535x700x250
Gas: 535x700x300

Allacciamento gas ø 3/4"

Allacciamento elettrico

baron
cucine professionali

I - 32030 - Sedico (BL) Italy - via Miari, 20

Tel. 0437 8554 - Fax 0437 855444

E-mail: info@baronprofessional.com

Website: www.baronprofessional.com

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto senza preavviso.