

# Ranges

معلومات فنية  
Technical Information

الرمز CODE	الابعاد الخارجية External Dimensions (WxDxH) cm	القطر Diameter 90mm 4 kW 3500 kcal	القطر Diameter 110mm 6.6 kW 5700 kcal	الابعاد الداخلية للفرن Oven Internal Dimensions (WxDxH) cm 65x53x30 9.3 kW 8000 kcal	الابعاد الداخلية للفرن Oven Internal Dimensions (WxDxH) cm 83x53x30 11.6 kW 10000 kcal	الطاقة المستهلكة الغاز Heat Input Gas (kW)
RAAB70GO005	40x70x90	n1	n1			10.6
RAAB70GO007	80x70x90	n2	n2			21.2
RAAB70GO009	120x70x90	n3	n3			31.8
RAAB70GO006	80x70x90	n2	n2	n1		30.5
RAAB70GO008	120x70x90	n3	n3	n1		43.4



PREMIUM  
QUALITY  
SINCE  
1974

# Ranges

High Performance Cooking Equipment

أجهزة طبخ صناعية بأداء متميز



عابدين الصناعية  
ABDIN INDUSTRIAL

Head Office & Showroom  
Bayader Wadi El-Sier, Industrial Str.  
P.O.Box: 141399 – Amman 11814 – JORDAN  
Tel.: 00962 (06) 5865536/7/8  
Fax: 00962 (06) 5863707  
E-mail: headoffice@abdin.com.jo  
Website: www.abdin.com.jo

Plant  
AL-Qastal Area, Airport Road.  
P.O.Box: 141399 – Amman 11814 – JORDAN  
Tel.: 00962 (06) 4711506/7  
Fax: 00962 (06) 4711296  
E-mail: plant@abdin.com.jo  
Website: www.abdin.com.jo

Distributed by:

المصنع حق تعديل أي منتج دون إعلام مسبق للمصنع حق تعديل أي منتج دون إعلام مسبق



# Ranges

## Series 700



• Heating done through flame burners made of treated cast iron with double crown controlled by simmer valve provided with flame pilot and safety device to cut out gas in case of flame failure.



• يتم التسخين بواسطة حارقات مصنوعة من حديد السكب، مزدوجة اللهب يتم التحكم بها من خلال صمام مزود بنظام أمان يقوم بفصل الغاز عن الجهاز بحالة انقطاع اللهب.

• The treated cast iron pan supports provide a heavy duty and continuous surface over the top for easier movement of the pans between burners.

• المناصب العلوية مصنوعة من حديد السكب المعالج بطلاء خاص ليعطي زيادة في المتانة للوجه العلوي، وتلاصقها ببعضها يجعل حركة الأواني بين الحارقات سهلة ومريحة.



Reliability, Flexibility, Safety and Hygiene, is the main objective of the new 700 Series. All built in high quality AISI 304 Stainless Steel with 1.2mm top thickness.

• Gas ranges are available with 2,4,6 open burners, with the choice of static oven or cupboard with hinged doors underneath.

• Top is made of one piece, which made it very easy to clean and maintained the burners isolated from dirt and wearing out.

المتانة، القوة والمرونة، الأمان وسهولة التنظيف هو ما يميز المجموعة الجديدة من منظومة الطبخ 700. وجميعها مصنوعة من أجود أنواع الستينلس ستيل AISI 304 وسماكته 1.2 ملم للوجه العلوي.

• الطباختات متوفرة ب 2,4,6 حارقات، مع إمكانية الاختيار بين فرن أو خزانة مزودة بأبواب درف للأسفل.

• الوجه العلوي للطباخ مصنوع كقطعة واحدة مما يجعل تنظيفه سهلاً ويحفظ الحارقات من الاهتراء والأوساخ.



• Ovens are gas operated and can be electric operated as an option.

• Ovens are thermostatically controlled up to 340°C with safety device to cut out gas in case of flame failure. Piezo ignition is provided as a standard. Ovens are also provided with special configuration cast iron base for optimum cooking performance.

• الأفران تعمل بواسطة الغاز ويمكن أن تعمل بواسطة الكهرباء كإضافة اختيارية.

• الأفران مزودة بنظام للتحكم بدرجة الحرارة لغاية 340 درجة مئوية وكذلك بنظام أمان يقوم بفصل الغاز عن الجهاز بحالة انقطاع اللهب، كما أن الأفران مزودة بقذاحة إلكترونية، وهي مزودة أيضاً بأرضية مصنوعة من حديد السكب لإعطاء كفاءة أمثل بالطهي.