



n.	1	5
Ø mm	90	120
KW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
KW	4
kcal/h	3.440
Btu/h	13.648

TOT. Btu/h 13.648

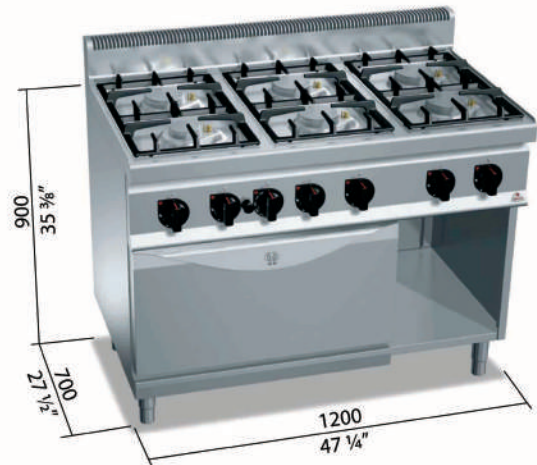


KW	37,5
kcal/h	32.250

TOT. Btu/h 127.950



G30/G31	kg/h	2,96
G20	m³/h	3,97
G25	m³/h	4,62



STANDARD ACCENSIONE PIEZOELETTRICA FORNO - OVEN'S PIEZOELECTRIC IGNITION - ALLUMAGE PIEZOELECTRIQUE FOUR - BACKOFEN PIEZOZÜNDUNG

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

CG7 - RID - MCD 120 - KRF - GRC 1/1 GN - GRC 60/40 - KRV.

OPTIONAL 1P porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / Griglie in acciaio INOX / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / Stainless steel grids / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Grilles en acier inoxydable / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel, Roste aus rostfreiem Edelstahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza su entrambi i modelli. Modello G7F6PW+FG1 dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno a gas statico interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 3 livelli per griglie/teglie EuroNorm 400x600mm e 1/1 GN. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiinbaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple on both models. G7F6PW+FG1 models equipped with burner pilot flame protected by a brass cap for an easy cleaning and maintenance. Gas static oven made completely of STAINLESS STEEL with 3 levels of rack guides for EuroNorm 400x600 mm and 1/1 GN shelves/trays. Pressed door and counter door made of AISI 304 STAINLESS STEEL. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité sur les deux modèles. Modèle G7F6PW+FG1 doté d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four EuroNorm 400x600mm et 1/1 GN. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Beide Modelle mit Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme des Modells G7F6PW+FG1 mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche EuroNorm 400x600mm und 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippicher Backofenrost.

G connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 37,5

