

Mod. G6F4PW + FG1

Cod. 21604100

ecopower



n.	2	2
Ø mm	90	120
<b>KW</b>	<b>3,5</b>	<b>6</b>
kcal/h	3.009	5.159
Btu/h	11.942	20.473



<b>GN</b>	<b>1/1</b>	mm 530 x 325 x 3 pos.
mm		550 x 450 x 295 h
<b>KW</b>	<b>3,5</b>	
kcal/h		3.009
Btu/h		11.942



TOT.

<b>KW</b>	<b>22,5</b>
kcal/h	19.346
Btu/h	76.773

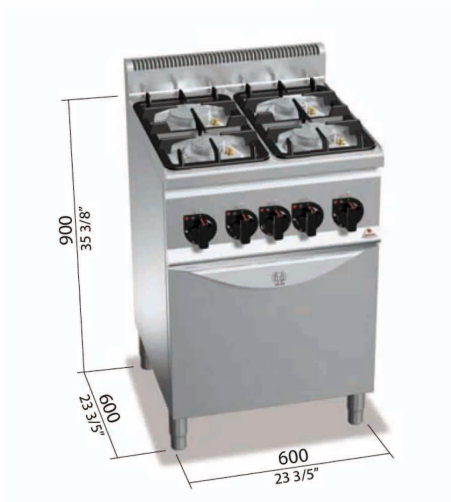


G30/G31	kg/h	1,76
G20	m³/h	2,38
G25	m³/h	2,77

**STANDARD** Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR**

CG60 - REG GPL - GRC 1/1GN - MP - KRFG (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.

Buciatori 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.

Modelli dotati di termocoppia di sicurezza e 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 1/1 GN. Porta e controporta in acciaio INOX. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio INOX spessore 20/10. Piedini regolabili.

Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop in AISI 304 stainless steel.

Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and attached by waterproof seal to the deep drawn worktop in AISI 304 steel.

Models equipped with safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass cap designed for easy cleaning and maintenance.

Stainless steel static gas oven with 3 levels of rack guides for 1/1 GN shelves/trays. Stainless steel outer and inner door. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle. Adjustable feet.

Standard: 1 anti-tilt oven shelf

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inox 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.

Modèles dotés d'un thermocouple de sécurité et 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 1/1 GN. Porte et contre-porte en acier INOX. Poignée de la porte à haute résistance en acier INOX d'une épaisseur de 20/10. Pieds réglables.

Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Brenner komplett aus Gusseisen, unbegrenzte Garantie, Steuerung über einen Ventilhahn und flüssigkeitsdichte Befestigung auf der Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, tiefgezogen.

Modelle mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme mit Messingschutz, für leichtere Reinigung und Wartung.

Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.

Standard: 1 kippicherer Backofenrost.

G

connessione gas - gas connection  
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

**KW 22,5**

