

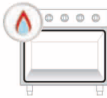
Mod. G6F6+FG1

Cod. 21606000

Light+power



n.	3	3
Ø mm	90	120
<b>kW</b>	<b>2,8</b>	<b>3,4</b>
kcal/h	2.408	2.924
Btu/h	9.554	11.601



<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>22,1</b>
kcal/h	19.002
Btu/h	75.408



G30/G31	kg/h	1,73
G20	m³/h	2,34
G25	m³/h	2,71



**OPTIONAL** **A6** accensione elettrica fuochi / **A6** burners electric ignition / **A6** allumage électrique feux / **A6** Brenner Elektrozündung  
**APF** accensione piezoelettrica forno / **APF** oven's piezoelectric ignition / **APF** allumage piézoélectrique four / **APF** Backofen Piezozündung  
**1P30** porta con maniglia stampata spessore 20/10 / **1P30** door with pressed handle of 20/10 / **1P30** porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / **1P30** Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.  
**ACCESSORI** - **ACCESSOIRES** - **ZUBEHÖR**  
**CG60** - **REG GPL** - **GRC 1/1GN** - **MP** - **KRF6** (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.  
 Bruciatori in lega di alluminio e ottone con spartifiamma in ghisa smaltata a fuoco, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304.  
 Sistema di sicurezza a termocoppia  
 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.  
 Brass and aluminium alloy burners with an enamelled cast iron burner head that are activated by a valve cock and attached by waterproof seal to the deep drawn worktop in AISI 304 steel.  
 Thermocouple safety system.  
 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 en alliage d'aluminium et laiton avec diffuseur de flamme en fonte émaillée, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304.  
 Système de sécurité à thermocouple.  
 Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec guides porte-grilles/plaques de four 1/1 GN à 3 positions. 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 aus Aluminium- und Messinglegierung, mit Flammteiler aus feuervermahltem Gusseisen, Steuerung über einen Ventilhahn und flüssigkeitsdichte Befestigung auf der Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.  
 Sicherheitssystem mit Thermoelement.  
 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

<b>G</b>	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 3/8 UNI ISO 7/1	<b>kW 22,1</b>
----------	---	-------------------	----------------

