

Mod. G7F4+FG1




Cod. 18703800

Mod. G7F4P+FG1

Cod. 18703900

chefline 700

highpower

	HIGH POWER		MAX POWER
	n.	2	4
	Ø mm	80	110
	kW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	GN	1/1	
	mm	530 x 325 x 3 pos.	
	kW	4	
	kcal/h	3.440	
	Btu/h	13.648	
TOT.	kW	25	32
	kcal/h	21.500	27.520
	Btu/h	85.300	109.184
	G30/G31	kg/h	1,97
	G20	m³/h	2,65
	G25	m³/h	3,08

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR**

CG7 - RID - MCD 80 - 7PRB - 7PLR - KRF - GRC 1/1GN - GRC 60/40.

OPTIONAL 7B/4, 2 bacinelle fuochi INOX / Griglie in acciaio INOX / 7B/4, 2 trays Stainless steel burner trays / Stainless steel grids / 7B/4, 2 cuvettes feux en acier inoxydable / Grilles en acier inoxydable / 7B/4, 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl / Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile 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 antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. 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

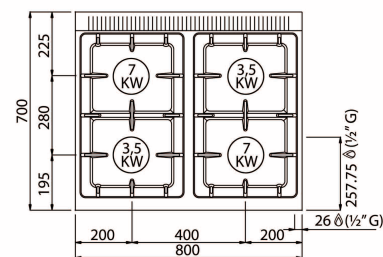
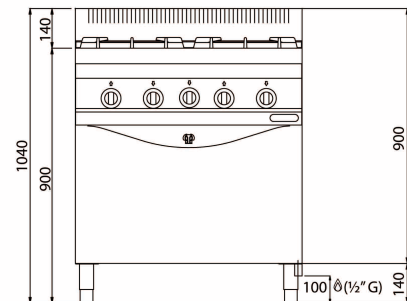
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four EuroNorm 400x600mm et 1/1GN. 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. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose 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 AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippsicherer Backofenrost.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 25 High Power
kW 32 Max Power

CHEF Line