



n.	1	1	TP
Ø mm	80	110	70
KW	3,5	7	7
kcal/h	3.010	6.020	6.020
Btu/h	11.942	23.884	23.884



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



KW	21,5		
kcal/h	18.490		
TOT.	Btu/h	73.358	



G30/G31	kg/h	1,68	
G20	m³/h	2,28	
G25	m³/h	2,66	



G30/G31	kg/h	1,68	
G20	m³/h	2,28	
G25	m³/h	2,66	

**ACCESSORI - ACCESSOIRES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL**

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

OPTIONAL

7B/2 nr.1 bacinella fuochi INOX, griglie in acciaio INOX / 7B/2 1 STAINLESS STEEL burner tray, stainless steel grids / 7B/2 n° 1 cuvette feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable / 7B/2 1 Brennermulde aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Tuttapietra in acciaio ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatore centrale da 7 Kw a combustione ottimizzata, azionato da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori fuochi aperti interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza dotati di fiamma pilota e garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Griglie in ghisa. Massima pulizia e manutenzione garantita dalla completa asportabilità sia del corpo bruciatore che delle bacinelle fuochi. Piedini regolabili. 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, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Solid steel gas top of high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 7 kW central burner with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with silicone protection. 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 grills. The burner trays and the burner body 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 for EuroNorm 400x600 mm and 1/1 GN grids/pans. Pressed door and counter door made of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central de 7 kW à combustion optimisée, commandé par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs feux vifs entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance dotés d'une flamme pilote et garantis à vie, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce au brûleur et aux cuvettes des feux entièrement amovibles. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à 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, n° 1 grille four antirenversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Stahl mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlerer Brenner 7 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Hochleistungsbrenner der offenen Kochstellen komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring, mit Pilotflamme und unbegrenzter Garantie. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Komplett abnehmbare Brennerkörper und Brennermulden garantieren eine optimale Reinigung 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 21,5