

Mod. G7T4P4FB

Cod. 18875900

chefline 700**Mod. G7T4P4FM**

Cod. 18876000



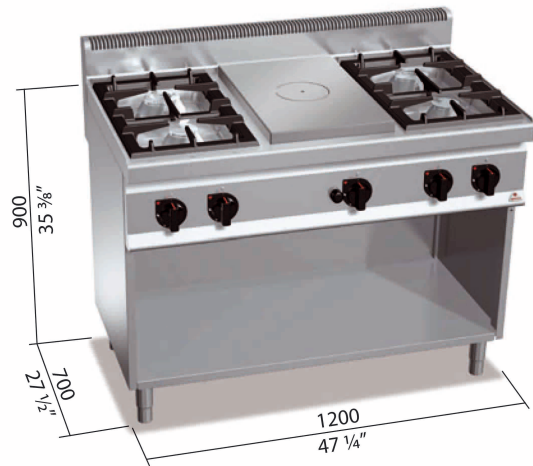
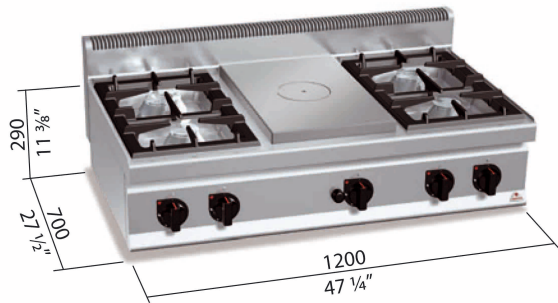
n.	2	2	TP
Ø mm	80	110	70
kW	3,5	7	7
kcal/h	3.010	6.020	6.020
Btu/h	11.942	23.884	23.884



kW	28
kcal/h	24.080
TOT.	Btu/h 95.536



G30/G31	kg/h	2,19
G20	m³/h	2,96
G25	m³/h	3,46

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL**

CG7 - RID - MCD 120 - 7PRB - 7PLR - KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 2P600 sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile 7B/4 nr.2 bacinelle fuochi INOX, griglie in acciaio INOX.

2P600 doors with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet version 7B/4 2 STAINLESS STEEL burner trays, stainless steel grids.

2P600 portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble 7B/4 n° 2 cuvettes feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable.

2P600 Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel 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. 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 (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

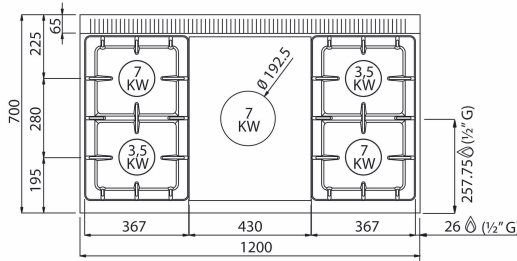
Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Solid steel gas top of high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 7 kW central burner with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple 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 trays and the burner body are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

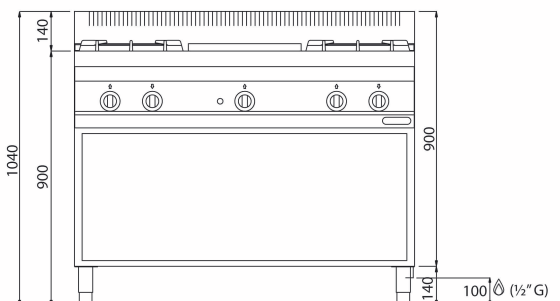
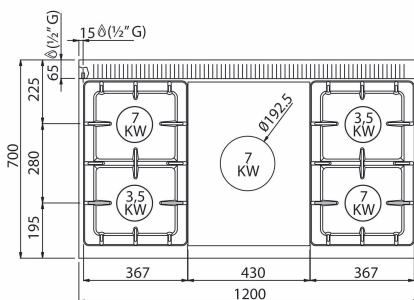
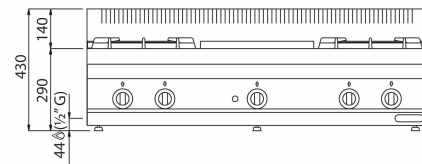
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur 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. Pieds réglables (version sur meuble).

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. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

**G**connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 28
CHEF Line
