

Mod. G6F3H12+FG1

Cod. 21661100

high power



n.	1	2
∅ mm	108	130
kW	7	12
kcal/h	6.019	10.319
Btu/h	23.885	40.946



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

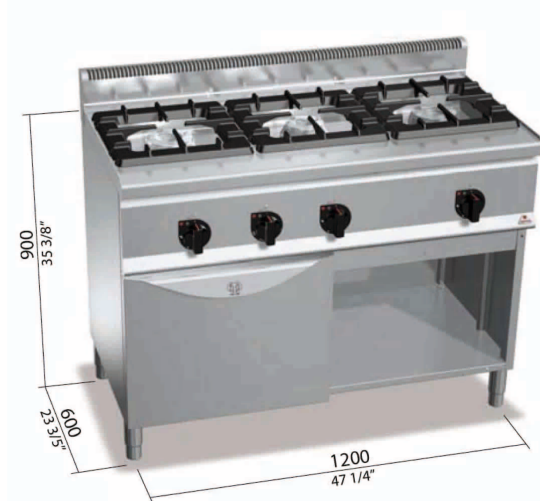


TOT.

kW	34,5
kcal/h	29.664
Btu/h	117.719



G30/G31	kg/h	2,70
G20	m³/h	3,65
G25	m³/h	4,25



STANDARD Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

1P60 porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / **1P60 door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet** / **1P60** porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / **1P60 Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.**

ACCESSORI - ACCESSORIES - 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 e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.

Buciatori 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. Bacinella asportabile 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 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

Stainless steel AISI 304 worktop and front panels.

Nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown, guaranteed for life, activated by a valve cock with safety thermocouple and pilot light. Chromium-plated grates.

Drip pan is removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. 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 et panneaux frontaux en acier inox AISI 304.

Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple et double à haute puissance actionnés par un robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et voyant pilote. Grilles en fonte.

Cuvette amovible pour une hygiène maximale et une maintenance facile. 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 und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einzel- oder Doppelring. Steuerung über einen Ventilhahn, mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme. Roste aus Gusseisen.

Abnehmbare Mulde für maximale Hygiene und leichte 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 kippstärkerer Backofenrost

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 34,5
----------	---	-------------------	----------------

