

Cucina fiamma libera 4 fuochi a GAS aperta passante - 900x1000

Central 4 Burners gas range on open-fronted unit



Le fiamme libere passanti sono state realizzate per essere combinate con tutte le altre macchine standard come frytop, friggatrici, cuocipasta, etc... ottenendo così una composizione passante ad un ottimo prezzo senza nulla togliere alla qualità. Il piano di lavoro è totalmente aperto per una facile pulizia e manutenzione. È predisposto per alloggiare dei traversi che sostengono le bacinelle stampate h. 65 che garantiscono la tenuta dei liquidi e servono da riscontro per posizionare la griglia poggia pentole in ghisa. La bacinella inox è singola e di facile pulizia anche in lavastoviglie. Al di sotto del piano, al centro, sono inserite delle staffe in 4 mm che garantiscono la massima tenuta al peso senza pericolo di flessione. Il forno statico GN 2/1 arriva a circa 280° ed è dotato di rubinetto con termostato ad 8 posizioni progettato in modo da offrire una migliore uniformità di temperatura.



Open flames rings are designed to be combined with all other standard machines as fry tops, fryers, pastacookers, etc... thus obtaining a versatile composition at a great price, without sacrificing quality. The worktop is totally exposed for easy cleaning and maintenance. It is designed to house the crosspieces that support the basins marked h. 65 which guarantee the sealing of liquids and serve as an abutment to position the cast iron grid holding the cookware. The stainless steel basin is one-piece and easy to clean, even in the dishwasher. Below the worktop, at the centre, are 4 mm inserted brackets which ensure maximum load capacity, without any danger of bending. The GN 2/1 convection oven reaches about 280° and is equipped with an 8-position thermostat tap designed to provide better temperature uniformity.

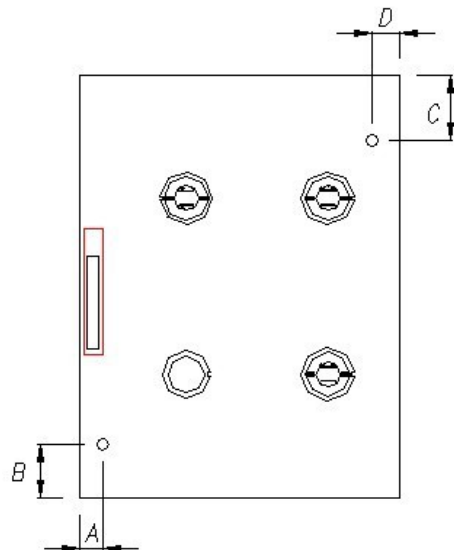


Piano di cottura con bacinelle stampate H65: massima igiene e pulizia veloce, anche in lavastoviglie

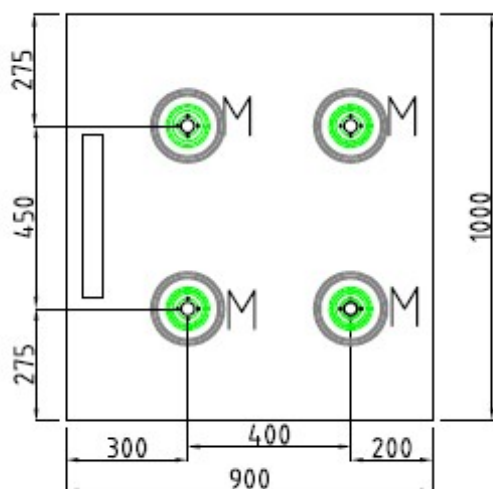
Cooktop with H65 moulded trays: maximum hygiene and fast cleaning, even in the dishwasher

Piano di lavoro completamente apribile per una pulizia e manutenzione semplificate

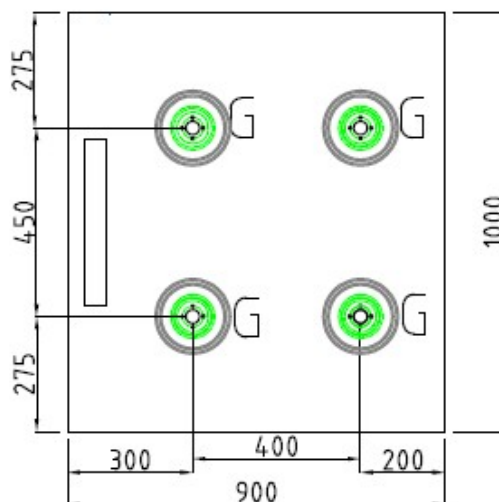
Worktop can be fully opened for easy cleaning and maintenance



Schema per risalire alla predisposizione delle utenze



10PCFLG4A/12



10PCFLG4PA/12

LEGENDA:

P = Bruciatore piccolo

M = Bruciatore Medio

G = Bruciatore Grande

**CUCINA A FIAMMA LIBERA 4 FUOCHI A GAS PASSANTE
CENTRAL 4 BURNERS GAS RANGE ON OPEN-FRONTED UNIT**

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (GAS.) M 1/2 A x B POWER (GAS)	ALIMENTAZIONE (GAS.) M 1/2 C x D POWER (GAS)
10PCFLG4A/12	70 X 215	215 X 70
10PCFLG4PA/12	70 X 215	215 X 70

CODICE CODE	DIMENSIONI (mm.) L X P X H DIMENSIONS (mm.)	KW G (Grande)	KW M (Medio)	KW P (Piccolo)	KW TOT	PESO (KG)
10PCFLG4A/12	900x1000x850/900H		7x4		28	85
10PCFLG4PA/12	900x1000x850/900H	8,2x4			32,8	

ACCESSORI A RICHIESTA / OPTIONAL ACCESSORIES

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION
----------------	----------------------------

7AB.400 SUPPLEMENTO ANTA MM. 400 COMPLETA DI CERNIERE E CALAMITA (fornita smontata)
DOOR MM. 400 COMPLETE OF HINGES AND MAGNET (provided disassembled)

Dati tecnici linea 700

GAS	Tipo dibruciature	Qn Portata nominale (kW)	Consumo alla portata Max	Qr Portata ridotta (kW)	Diametro iniettore principale (1/100 mm)	Regolazione aria primaria boccola (mm)	Vite di by-pass minimo valvola (1/100 mm)	Regolazione e Vite di by-pass minimo valvola	Diametro iniettore pilota (1/100 mm)	Regolazione aria pilota
G30/G31 (29 mbar)	Piccolo	4,2	0,331 [Kg/h]	1,45	105	4	60	Avvitato a fondo	20	1/3
	Medio	7	0,552 [Kg/h]	3,2	135	12	95	Avvitato a fondo	20	1/3
	Grande	8,2	0,674 [Kg/h]	3	145	12	90	Avvitato a fondo	20	1/3
G20 (20 mbar)	Piccolo	4,2	0,444 [m ³ /h]	1,4	150	1,5	90	Avvitato a fondo	35	1/3
	Medio	7	0,741 [m ³ /h]	1,6	195	2	95	Avvitato a fondo	35	1/3
	Grande	8,2	0,868 [m ³ /h]	2,1	220	2	110	Avvitato a fondo	35	1/3

Cucina fiamma libera 4 fuochi a GAS aperta passante - 900x1200

Central 4 Burners gas range on open-fronted unit



Le fiamme libere passanti sono state realizzate per essere combinate con tutte le altre macchine standard come frytop, friggatrici, cuocipasta, etc... ottenendo così una composizione passante ad un ottimo prezzo senza nulla togliere alla qualità. Il piano di lavoro è totalmente aperto per una facile pulizia e manutenzione. È predisposto per alloggiare dei traversi che sostengono le bacinelle stampate h. 65 che garantiscono la tenuta dei liquidi e servono da riscontro per posizionare la griglia poggia pentole in ghisa. La bacinella inox è singola e di facile pulizia anche in lavastoviglie. Al di sotto del piano, al centro, sono inserite delle staffe in 4 mm che garantiscono la massima tenuta al peso senza pericolo di flessione. Il forno statico GN 2/1 arriva a circa 280° ed è dotato di rubinetto con termostato ad 8 posizioni progettato in modo da offrire una migliore uniformità di temperatura.



Open flames rings are designed to be combined with all other standard machines as fry tops, fryers, pastacookers, etc... thus obtaining a versatile composition at a great price, without sacrificing quality. The worktop is totally exposed for easy cleaning and maintenance. It is designed to house the crosspieces that support the basins marked h. 65 which guarantee the sealing of liquids and serve as an abutment to position the cast iron grid holding the cookware. The stainless steel basin is one-piece and easy to clean, even in the dishwasher. Below the worktop, at the centre, are 4 mm inserted brackets which ensure maximum load capacity, without any danger of bending. The GN 2/1 convection oven reaches about 280° and is equipped with an 8-position thermostat tap designed to provide better temperature uniformity.

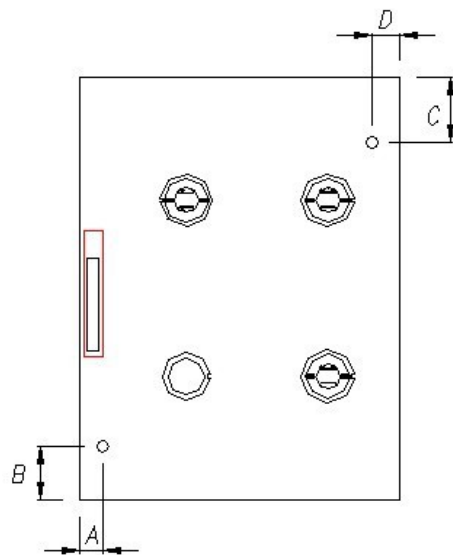


Piano di cottura con bacinelle stampate H65: massima igiene e pulizia veloce, anche in lavastoviglie

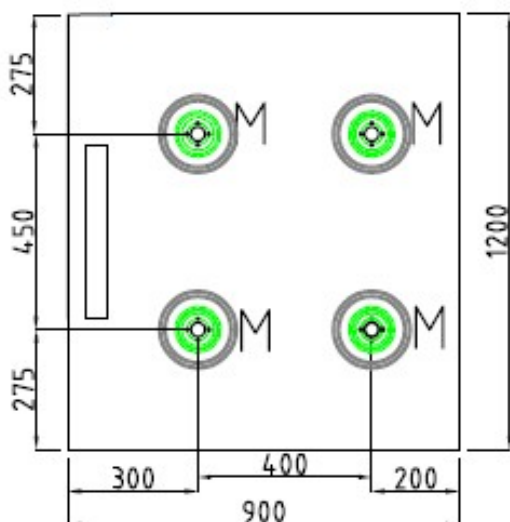
Cooktop with H65 moulded trays: maximum hygiene and fast cleaning, even in the dishwasher

Piano di lavoro completamente apribile per una pulizia e manutenzione semplificate

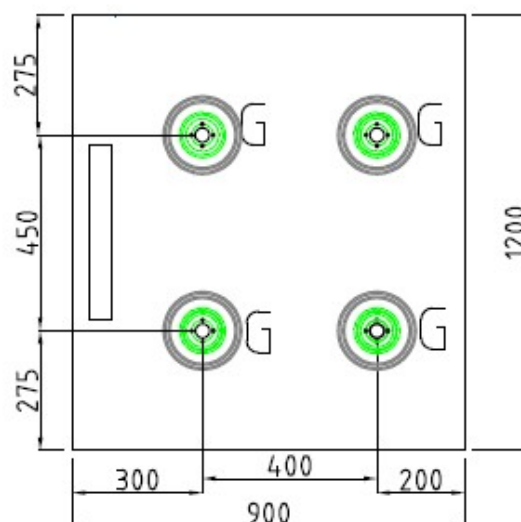
Worktop can be fully opened for easy cleaning and maintenance



Schema per risalire alla predisposizione delle utenze



12PCFLG4A/12



12PCFLG4PA/12

LEGENDA:

- P = Bruciatore piccolo
- M = Bruciatore Medio
- G = Bruciatore Grande

**CUCINA A FIAMMA LIBERA 4 FUOCHI A GAS PASSANTE
CENTRAL 4 BURNERS GAS RANGE ON OPEN-FRONTED UNIT**

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (GAS.) M 1 / 2 A x B POWER (GAS)	ALIMENTAZIONE (GAS.) M 1 / 2 C x D POWER (GAS)
12PCFLG4A/12	70 X 215	215 X 70
12PCFLG4PA/12	70 X 215	215 X 70

CODICE CODE	DIMENSIONI (mm.) L X P X H DIMENSIONS (mm.)	KW G (Grande)	KW M (Medio)	KW P (Piccolo)	KW TOT	PESO (KG)
12PCFLG4A/12	900x1200x850/900H		7x4		28	100
12PCFLG4PA/12	900x1200x850/900H	9,2x4			36,8	

ACCESSORI A RICHIESTA / OPTIONAL ACCESSORIES

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION
----------------	----------------------------

7AB.400 SUPPLEMENTO ANTA MM. 400 COMPLETA DI CERNIERE E CALAMITA (fornita smontata)
DOOR MM. 400 COMPLETE OF HINGES AND MAGNET (provided disassembled)

Dati tecnici linea 900

GAS	Tipo di bruciatore	Qn Portata nominale (kW)	Consumo alla portata Max	Qr Portata ridotta (kW)	Diametro iniettore principale (1/100 mm)	Regolazione aria primaria boccola (mm)	Vite di by-pass minimo valvola (1/100 mm)	Regolazione Vite di by-pass minimo valvola	Diametro iniettore pilota (1/100 mm)	Regolazione aria pilota
G30/G31 (29 mbar)	Piccolo	4,2	0,331 [Kg/h]	1,45	105	4	60	Avvitato a fondo	20	1/3
	Medio	7	0,552 [Kg/h]	3,2	135	12	95	Avvitato a fondo	20	1/3
	Grande	9,2	0,726 [Kg/h]	3	155	28	90	Avvitato a fondo	20	1/3
G20 (20 mbar)	Piccolo	4,2	0,444 [m ³ /h]	1,4	150	1,5	90	Avvitato a fondo	35	1/3
	Medio	7	0,741 [m ³ /h]	1,6	195	2	95	Avvitato a fondo	35	1/3
	Grande	9,2	0,974 [m ³ /h]	2,1	225	2	110	Avvitato a fondo	35	1/3