

Cucina fiamma libera 6 fuochi a GAS aperta passante + Forno - 1300x1000

Central 6 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.



- VANO OPPOSTO AL FORNO A GIORNO
- VANO LATO FORNO (VERSIONE 6 FUOCHI) A GIORNO



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



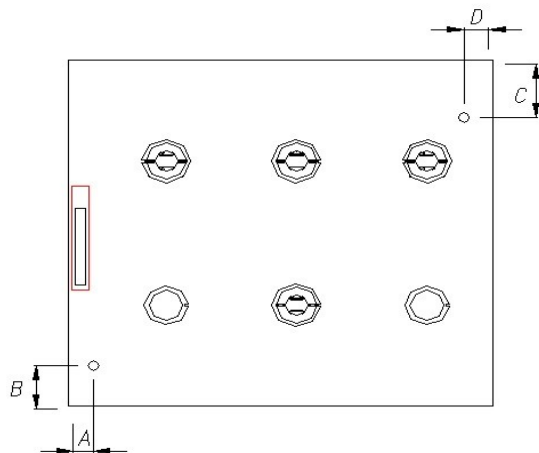
Open flames rings are designed to be combined with all other standard machines as fry tops, fryers, pastacookers, etc... thus obtaining a versatile composition at a great price, without sacrificing quality. The worktop is totally exposed for easy cleaning and maintenance. It is designed to house the 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.



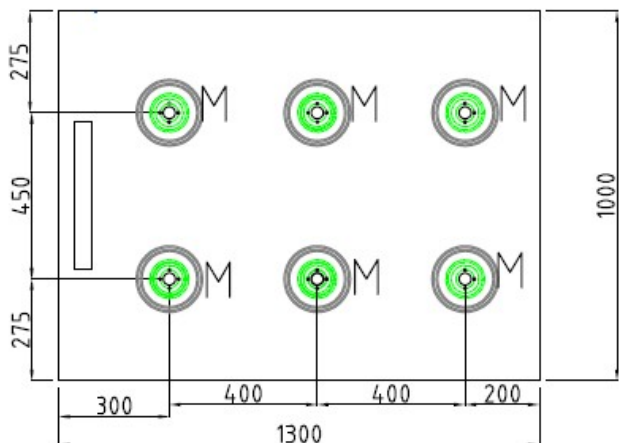
Piano di lavoro completamente apribile per una pulizia e manutenzione semplificate

Worktop can be fully opened for easy cleaning and maintenance

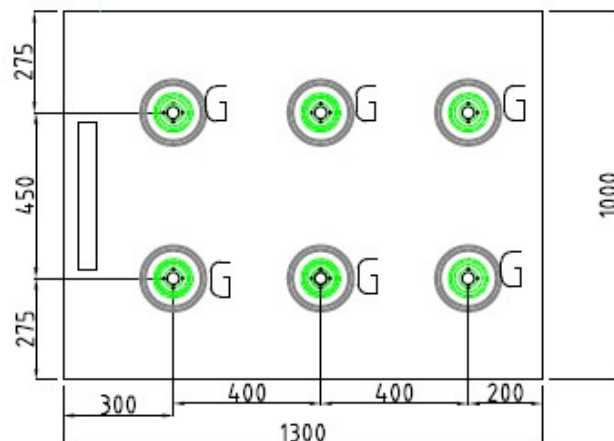




Schema per risalire alla predisposizione delle utenze



10PCFLG6FG/12



10PCFLG6FGP/12

LEGENDA:

P = Bruciatore piccolo

M = Bruciatore Medio

G = Bruciatore Grande

**CUCINA A FIAMMA LIBERA 6 FUOCHI A GAS PASSANTE + FORNO
CENTRAL 6 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)
10PCFLG6FG/12	70 X 215	215 X 70
10PCFLG6FGP/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 FORNO	KW TOT	PESO (KG)	CAPACITA'
10PCFLG6FG/12	1300x1000x850/900H		7x6		5	47	145	Gn 2/1
10PCFLG6FGP/12	1300x1000x850/900H	8,2x6			5	54,2	145	

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)

GR.21I GRIGLIA INOX GN 2/1 / STAINLESS STEEL GRID GN 2/1

Dati tecnici linea 700

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	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

Dati tecnici Forno

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)	Forno	5	0,394 [Kg/h]	1,45	115	16	60	Avvitato a fondo	20	Fori aperti a metà
G20 (20 mbar)	Forno	5	0,529 [mh]	1,4	165	14	90	Avvitato a fondo	35	Fori aperti a metà

Cucina fiamma libera 6 fuochi a GAS aperta passante + Forno - 1300x1200

Central 6 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.



- VANO OPPOSTO AL FORNO A GIORNO
- VANO LATO FORNO (VERSIONE 6 FUOCHI) A GIORNO



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



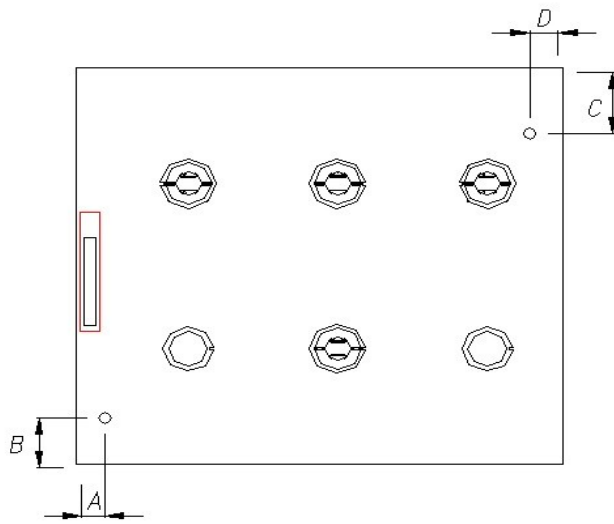
Open flames rings are designed to be combined with all other standard machines as fry tops, fryers, pastacookers, etc... thus obtaining a versatile composition at a great price, without sacrificing quality. The worktop is totally exposed for easy cleaning and maintenance. It is designed to house the 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.



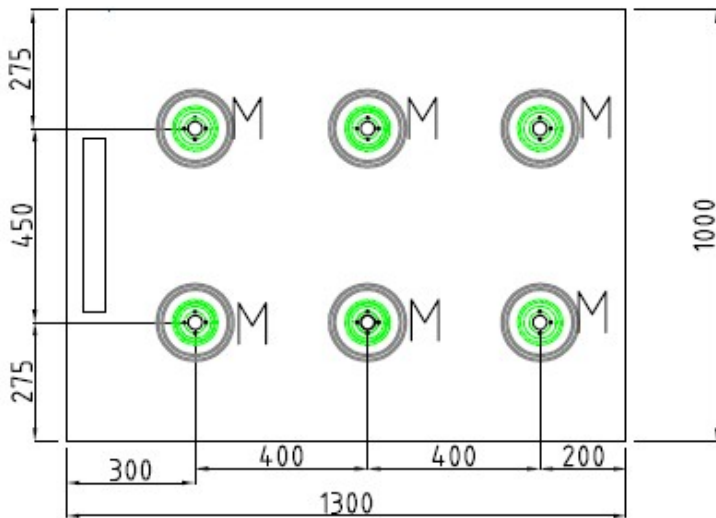
Piano di lavoro completamente apribile per una pulizia e manutenzione semplificate

Worktop can be fully opened for easy cleaning and maintenance

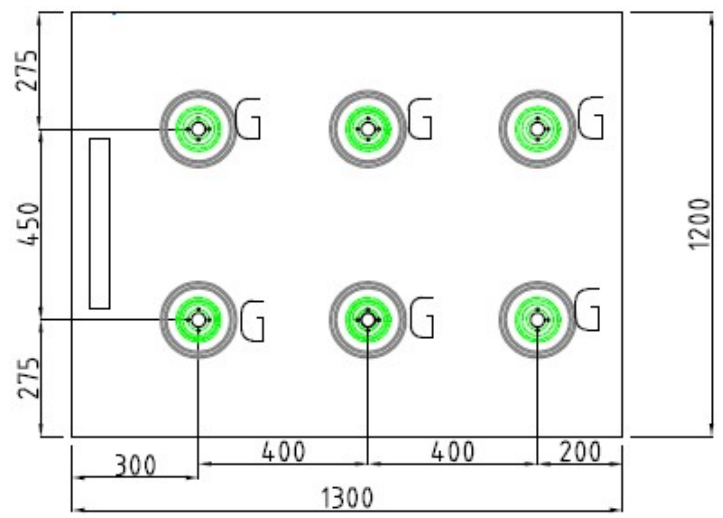




Schema per risalire alla predisposizione delle utenze



12PCFLG6FG/12



12PCFLG6FGP/12

LEGENDA:

P = Bruciatore piccolo

M = Bruciatore Medio

G = Bruciatore Grande

**CUCINA A FIAMMA LIBERA 6 FUOCHI A GAS PASSANTE + FORNO
CENTRAL 6 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)
12PCFLG6FG/12	70 X 215	215 X 70
12PCFLG6FGP/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 FORNO	KW TOT	PESO (KG)	CAPACITA'
12PCFLG6FG/12	1300x1200x850/900H		7x6		5	47	160	Gn 2/1
12PCFLG6FGP/12	1300x1200x850/900H	9,2x6			5	60,2	160	

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)

GR.211 GRIGLIA INOX GN 2/1 / STAINLESS STEEL GRID GN 2/1

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

Dati tecnici Forno

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)	Forno	5	0,394 [Kg/h]	1,45	115	16	60	Avvitato a fondo	20	Fori aperti a metà
G20 (20 mbar)	Forno	5	0,529 [mh]	1,4	165	14	90	Avvitato a fondo	35	Fori aperti a metà