

Cucina fiamma libera 4 fuochi a GAS aperta - 800X700

4 Burners gas range on open-fronted unit



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.

L'invaso a passo è ricavato da stampo con bacinella estraibile.

- La griglia poggia pentole è singola
- Il cruscotto comandi è incassato per una migliore protezione



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



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.

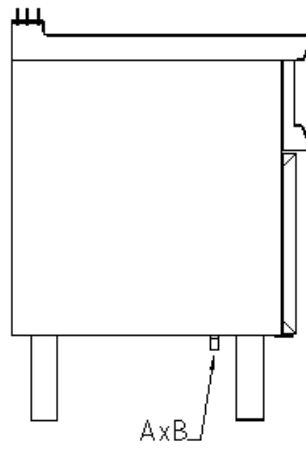
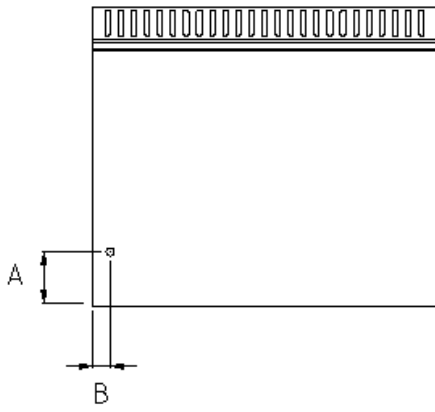
The recessed basin is created from a mould with an extractable basin.

- The grill trivet is separate
- The control panel is built-in for increased protection

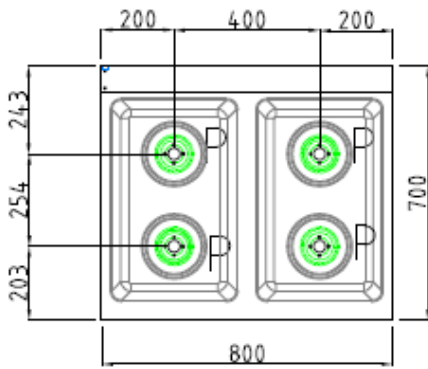


Piano di lavoro completamente apribile per una pulizia e manutenzione semplificate

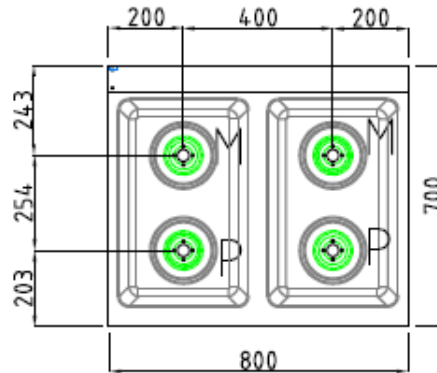
Worktop can be fully opened for easy cleaning and maintenance



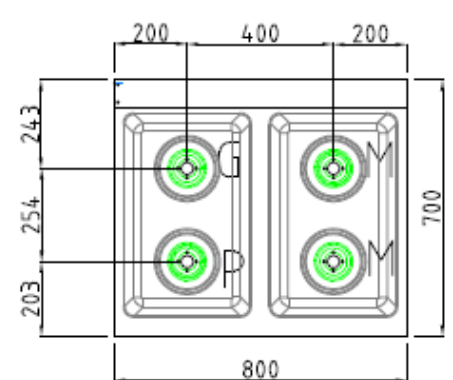
Schema per risalire alla predisposizione delle utenze



7CFLG4DA/12



7CFLG4A/12



7CFLG4PA/12

LEGENDA:

P = Bruciatore piccolo

M = Bruciatore Medio

G = Bruciatore Grande

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

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (GAS.) M 1 / 2 A x B POWER (GAS)
7CFLG4DA/12	215 X 40
7CFLG4A/12	215 X 20
7CFLG4PA/12	215 X 20

CODICE CODE	DIMENSIONI (mm.) L X P X H DIMENSIONS (mm.)	KW G (Grande)	KW M (Medio)	KW P (Piccolo)	KW TOT	PESO (KG)
7CFLG4DA/12	800x700x850/900H			4,2x4	16,8	
7CFLG4A/12	800x700x850/900H		7x2	4,2x2	22,4	65
7CFLG4PA/12	800x700x850/900H	8,2x1	7x2	4,2x1	26,4	

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 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

Cucina fiamma libera 4 fuochi a GAS aperta - 800X900

4 Burners gas range on open-fronted unit



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.

L'invaso a passo è ricavato da stampo con bacinella estraibile.

- La griglia poggia pentole è singola
- Il cruscotto comandi è incassato per una migliore protezione



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



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.

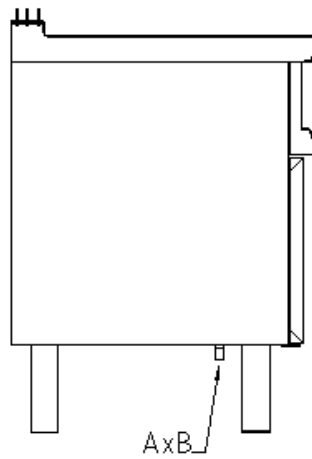
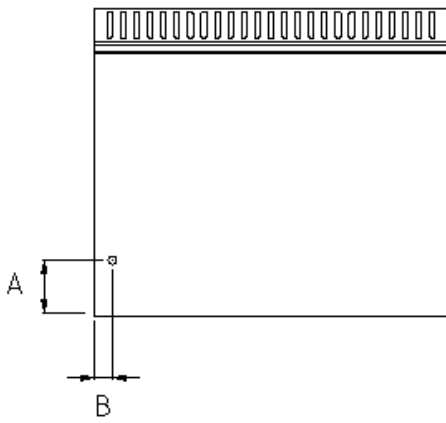
The recessed basin is created from a mould with an extractable basin.

- The grill trivet is separate
- The control panel is built-in for increased protection

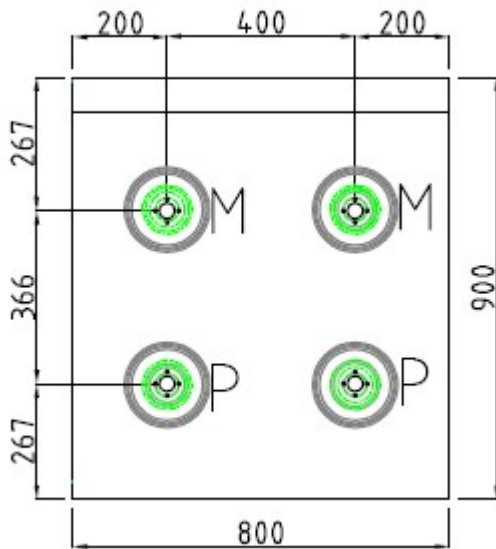


Piano di lavoro completamente apribile per una pulizia e manutenzione semplificate

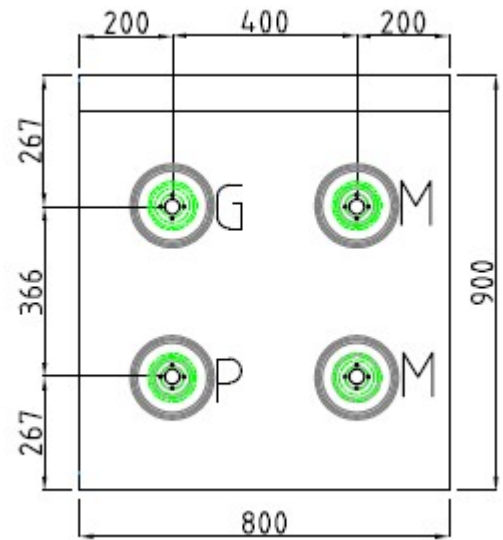
Worktop can be fully opened for easy cleaning and maintenance



Schema per risalire alla predisposizione delle utenze



9CFLG4A/12



9CFLG4PA/12

LEGENDA:
 P = Bruciatore piccolo
 M = Bruciatore Medio
 G = Bruciatore Grande

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

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (GAS.) M 1 / 2 A x B POWER (GAS)
9CFLG4A/12	215 X 20
9CFLG4PA/12	215 X 20

CODICE CODE	DIMENSIONI (mm.) L X P X H DIMENSIONS (mm.)	KW G (Grande)	KW M (Medio)	KW P (Piccolo)	KW TOT	PESO (KG)
9CFLG4A/12	800x900x850/900H		7x2	4,2x2	22,4	75
9CFLG4PA/12	800x900x850/900H	9,2x1	7x2	4,2x1	27,4	

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