

Cucine a fiamma libera con 2 bruciatori stagni e piano con invaso - 400X700

Watertight burners free flame kitchen, with recess on top - 400X700



Bruciatori stagni e piano unico con invaso garantiscono la massima tenuta del 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.

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



Watertight burners and unic plain with recess on top guarantee the maximum weight tolerance without bending danger. The GN 2/1 convection oven reaches about 280° and is equipped with an 8-position thermostat tap designed to provide better temperature uniformity.

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

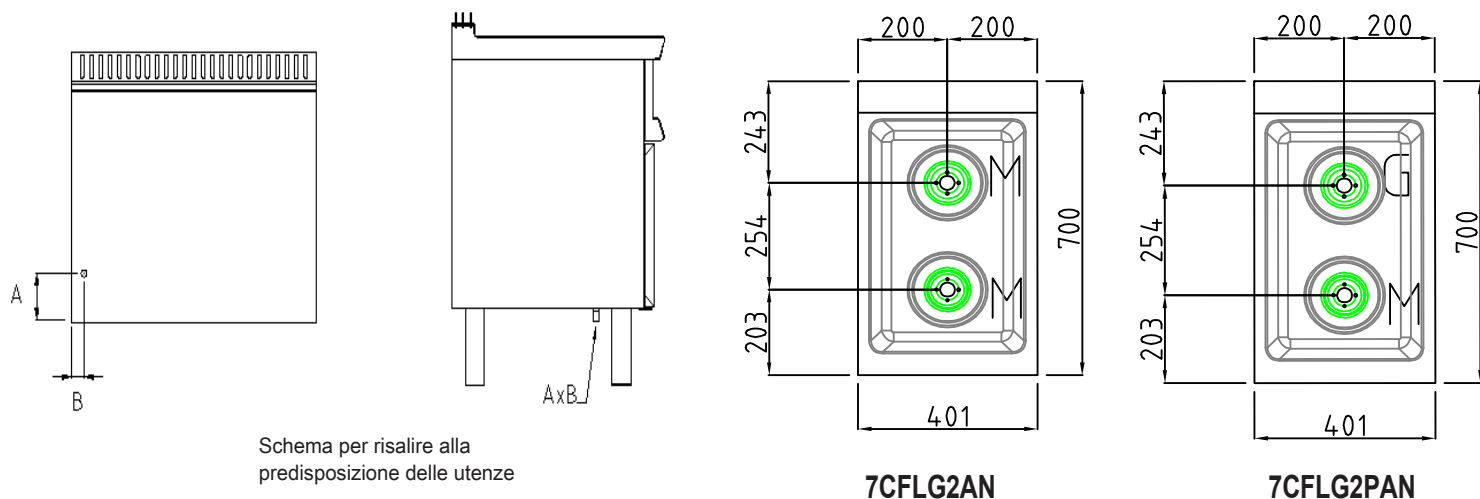


Griglia unica, stabilità totale

Single grid, total stability

Bruciatori stagni e piano con invaso: massima tenuta, zero flessioni, robustezza totale

Watertight burners and potted top: maximum tightness, zero deflection, total robustness



LEGENDA:
 G = bruciatore grande
 M = bruciatore medio

DATI TECNICI SERIE 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 (giri)	Diametro iniettore pilota (1/100 mm)	Regolazione aria pilota
G30/G31 (29 mbar)	Medio	7	0,552 [Kg/h]	2	135	Aperta	60	Avvitato a fondo	14	Aperta
	Grande	8,5	0,670 [Kg/h]	4	150	Aperta	100	Avvitato a fondo	14	Aperta
G20 (20 mbar)	Medio	7	0,741 [m³/h]	2	195	2	90	Avvitato a fondo	27	Aperta
	Grande	8,5	0,899 [m³/h]	3	215	2	120	Avvitato a fondo	27	Aperta

CUCINA A FIAMMA LIBERA 2 BRUCIATORI STAGNI

Open-flame cooking unit with 2 sealed burners

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (GAS.) M 1 / 2 A x B POWER (GAS)
7CFLG2AN 7CFLG2PAN	215 X 20 215 X 20

CODICE CODE	DIMENSIONI (mm.) L X P X H DIMENSIONS (mm.)	KW G (Grande)	KW M (Medio)	KW TOT	PESO (KG)
7CFLG2PAN	400x700x850/900H 400x700x850/900H	8,5x1	7x2 7x1	14 15,5	40

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)

Cucine a fiamma libera con 2 bruciatori stagni e piano con invaso – 400X900

Watertight burners free flame kitchen, with recess on top - 400X900



Bruciatori stagni e piano unico con invaso garantiscono la massima tenuta del 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.

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



Griglia unica, stabilità totale

Single grid, total stability



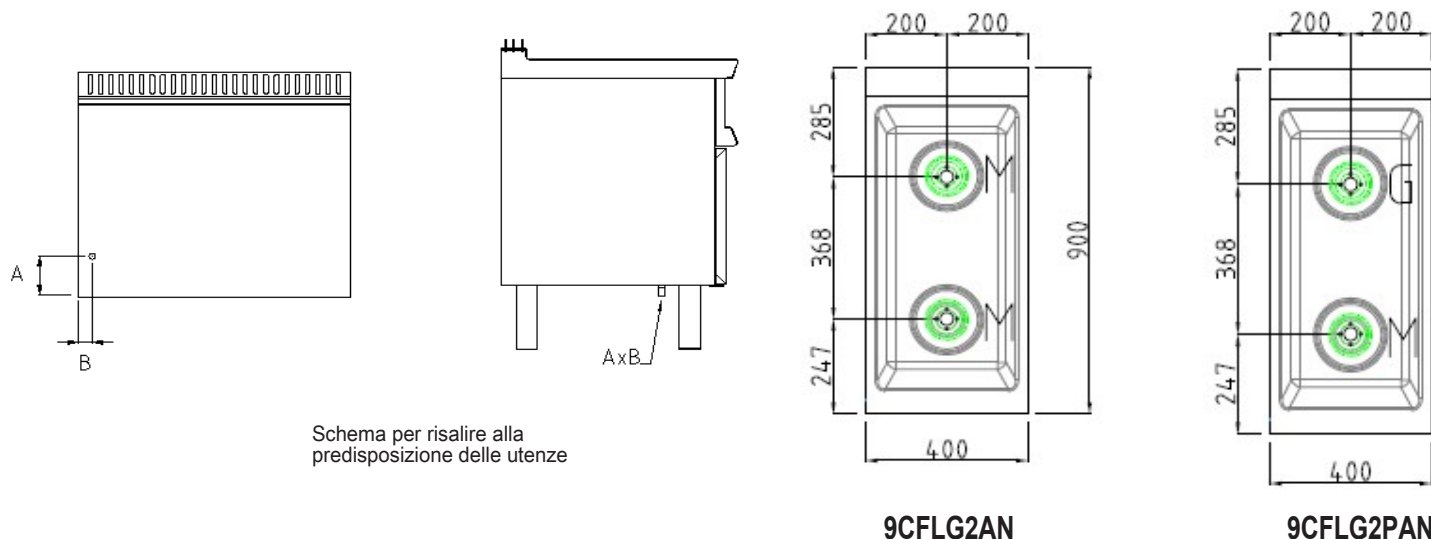
Watertight burners and unic plain with recess on top guarantee the maximum weight tolerance without bending danger. The GN 2/1 convection oven reaches about 280° and is equipped with an 8-position thermostat tap designed to provide better temperature uniformity.

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



Bruciatori stagni e piano con invaso: massima tenuta, zero flessioni, robustezza totale

Watertight burners and potted top: maximum tightness, zero deflection, total robustness



LEGENDA:
 G = bruciatore grande
 M = bruciatore medio

DATI TECNICI SERIE 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 (giri)	Diametro iniettore pilota (1/100 mm)	Regolazione aria pilota
G30/G31 (29 mbar)	Medio	7	0,552 [Kg/h]	2	135	Aperta	60	Avvitato a fondo	14	Aperta
	Grande	9,5	0,749 [Kg/h]	4	155	Aperta	100	Avvitato a fondo	14	Aperta
G20 (20 mbar)	Medio	7	0,741 [m³/h]	2	195	2	90	Avvitato a fondo	27	Aperta
	Grande	9,5	1,005 [m³/h]	3	230	3	120	Avvitato a fondo	27	Aperta

CUCINA A FIAMMA LIBERA 2 BRUCIATORI STAGNI

Open-flame cooking unit with 2 sealed burners

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (GAS.) M 1 / 2 A x B POWER (GAS)
9CFLG2AN 9CFLG2PAN	215 X 20 215 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)
9CFLG2AN 9CFLG2PAN	400x900x850/900H 400x900x850/900H	9,5x1		7x2 7x1	14 16,5	50

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)