

# Cucine a fiamma libera con 4 bruciatori stagni e piano con invaso – 800X700

Watertight burners free flame kitchen, with recess on top - 800X700



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



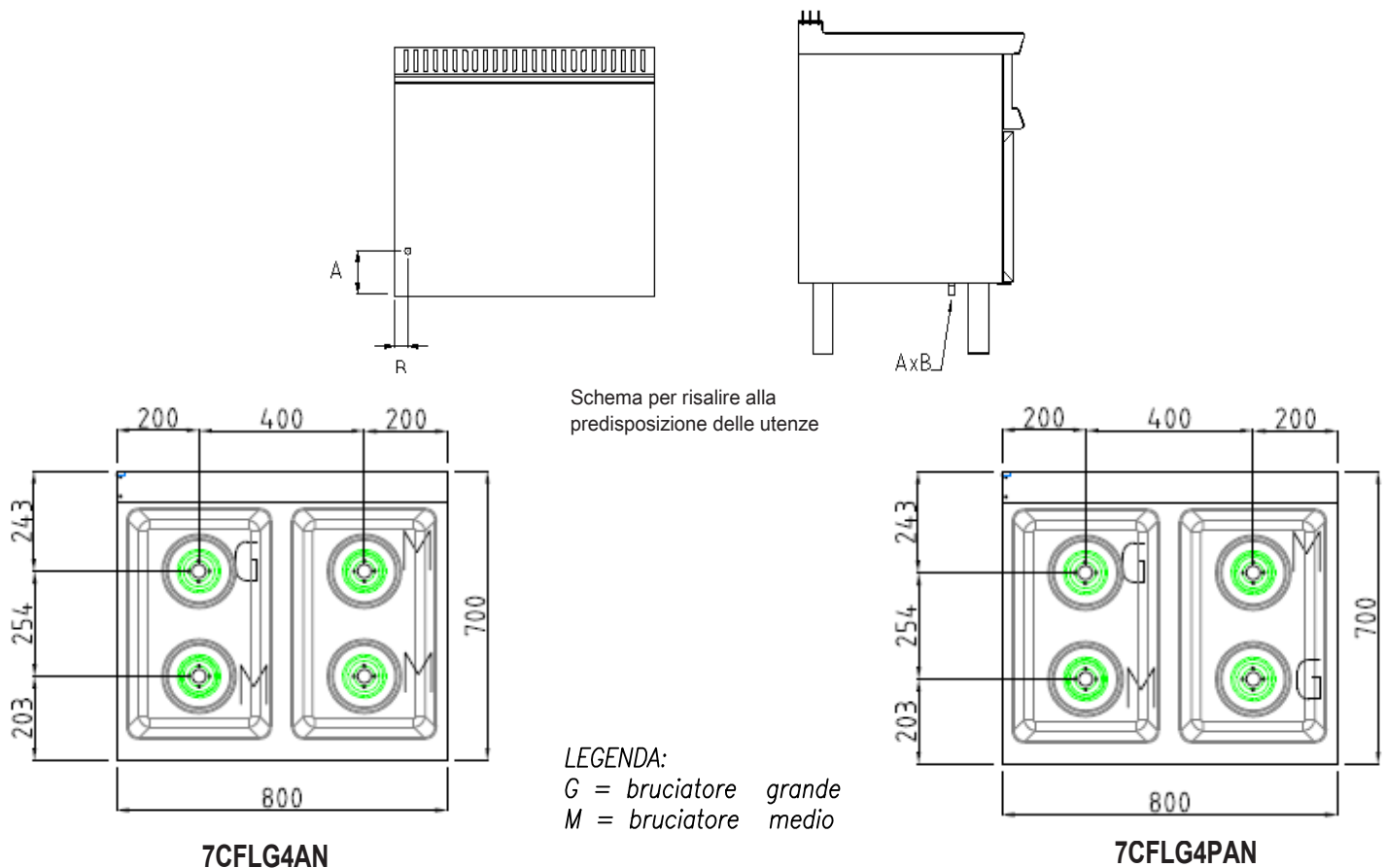
Watertight burners and unic plain with recess on top guarantee the maximum weight tolerance without bending danger. The GN 2/1 convection oven reaches about 280° and is equipped with an 8-position thermostat tap designed to provide better temperature uniformity.

- 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



| 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 4 BRUCIATORI STAGNI

Open-flame cooking unit with 4 sealed burners

| CODICE<br>CODE        | ALIMENTAZIONE (GAS.) M 1 / 2 A x B<br>POWER (GAS) |
|-----------------------|---------------------------------------------------|
| 7CFLG4AN<br>7CFLG4PAN | 215 X 20<br>215 X 20                              |

| CODICE<br>CODE        | DIMENSIONI (mm.)<br>L X P X H<br>DIMENSIONS (mm.) | KW G<br>(Grande) | KW M<br>(Medio) | KW P<br>(Piccolo) | KW TOT     | PESO<br>(KG) |
|-----------------------|---------------------------------------------------|------------------|-----------------|-------------------|------------|--------------|
| 7CFLG4AN<br>7CFLG4PAN | 800x700x850/900H<br>800x700x850/900H              |                  | 8,5x1<br>8,5x2  | 7x3<br>7x2        | 29,5<br>31 | 65           |

### ACCESSORI A RICHIESTA / OPTIONAL ACCESSORIES

| CODICE<br>CODE | DESCRIZIONE<br>DESCRIPTION                                                                                                                        |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>7AB.400</b> | SUPPLEMENTO ANTA MM. 400 COMPLETA DI CERNIERE E CALAMITA (fornita smontata)<br>DOOR MM. 400 COMPLETE OF HINGES AND MAGNET (provided disassembled) |

# Cucine a fiamma libera con 4 bruciatori stagni e piano con invaso - 800X900

Watertight burners free flame kitchen, with recess on top - 800X900



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

