

Cucine a fiamma libera con 4 bruciatori stagni + forno 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
- L'accensione del forno è piezo elettrica
- 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.

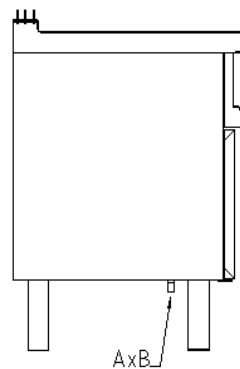
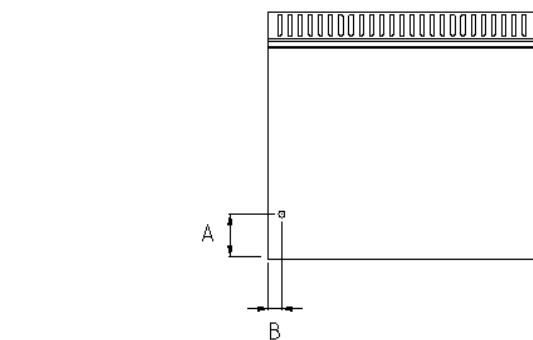
- The grill trivet is separate
- The oven boasts piezo-electric starting
- The control panel is built-in for increased protection



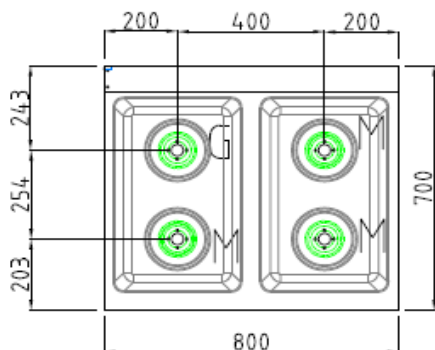
Bruciatori stagni e piano con invaso: massima tenuta, zero flessioni, robustezza totale

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



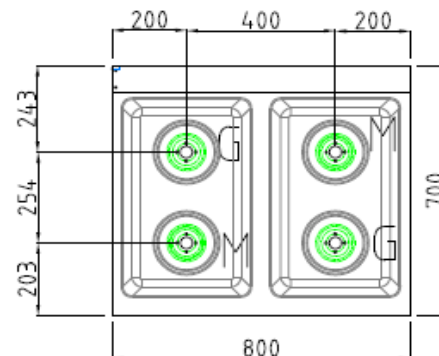


Schema per risalire alla predisposizione delle utenze



7CFLG4FGN

EGENDA:
 = bruciatore grande
 l = bruciatore medio



7CFLG4FGPN

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 (1/100mm)	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

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 (1/100mm)	Regolazione Vite di by-pass minimo valvola (giri)	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 [m³/h]	1,45	165	14	90	Avvitato a fondo	35	Fori aperti a metà

CUCINA A FIAMMA LIBERA 4 BRUCIATORI STAGNI + FORNO
Open-flame cooking unit with 4 sealed burners

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (GAS.) M 1 / 2 A x B POWER (GAS)
7CFLG4FGN	215 X 20
7CFLG4FGPN	215 X 20

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)
7CFLG4FGN	800x700x850/900H		8,5x1	7x3	5	34,5	100
7CFLG4FGPN	800x700x850/900H		8,5x2	7x2	5	36	

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

Cucine a fiamma libera con 4 bruciatori stagni + forno 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
- L'accensione del forno è piezo elettrica
- 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 oven boasts piezo-electric starting
- The control panel is built-in for increased protection



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

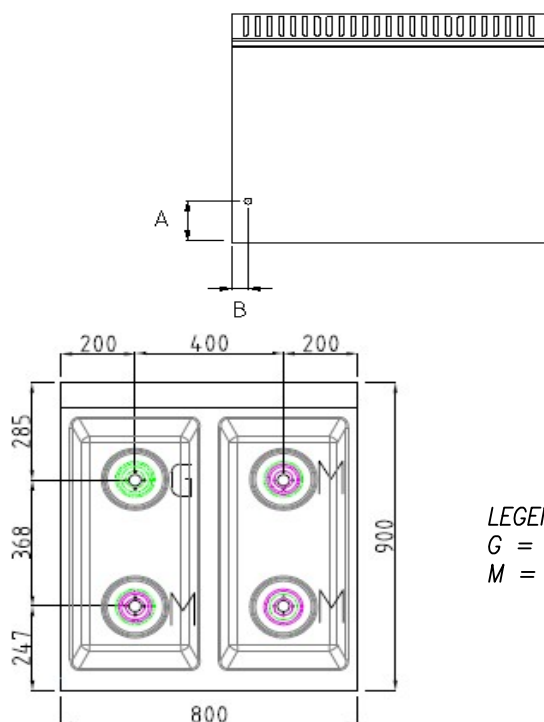
Watertight burners and potted top: maximum tightness, zero deflection, total robustness



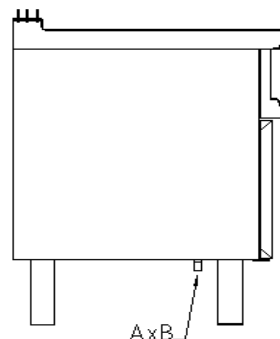
Griglia unica, stabilità totale

Single grid, total stability

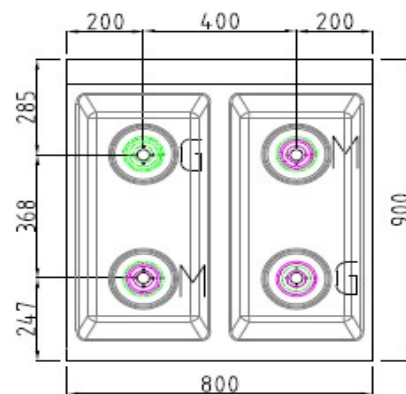




9CFLG4FGN



Schema per risalire alla predisposizione delle utenze



9CFLG4FPN

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 (1/100mm)	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

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 (giri)	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 [m³/h]	1,45	165	14	90	Avvitato a fondo	35	Fori aperti a metà

CUCINA A FIAMMA LIBERA 4 BRUCIATORI STAGNI + FORNO

Open-flame cooking unit with 4 sealed burners

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (GAS.) M 1 / 2 A x B POWER (GAS)
9CFLG4FGN	215 X 20
9CFLG4FGPN	215 X 20

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)
9CFLG4FGN	800x900x850/900H	9,5x1		7x3	5	35,5	110
9CFLG4FGN	800x900x850/900H	9,5x2		7x2	5	38	

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