

Cucine a fiamma libera con 6 bruciatori stagni + forno piano con invaso - 1200X700

Watertight burners free flame kitchen, with recess on top - 1200X700



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.

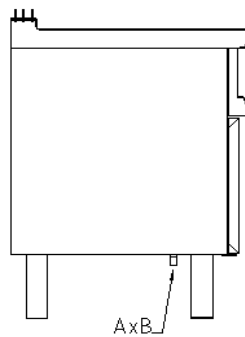
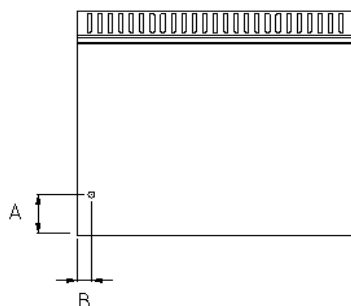
- The grill trivet is separate
- The oven boasts piezo-electric starting
- The control panel is built-in for increased protection



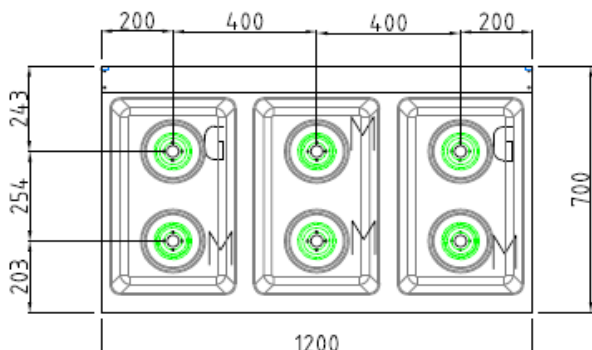
**Bruciatori stagni e piano con invaso:
massima tenuta, zero flessioni,
robustezza totale**

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



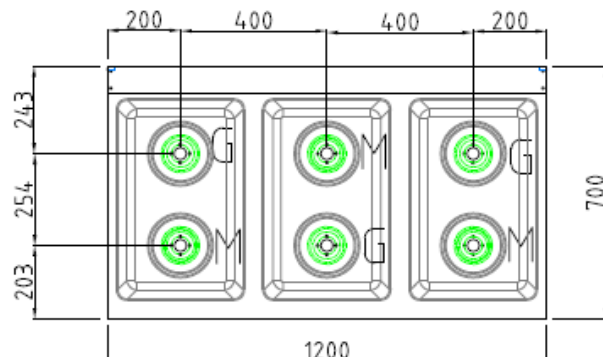


Schema per risalire alla predisposizione delle utenze



7CFLG6FGN

LEGENDA:
G = bruciatore grande
M = bruciatore medio



7CFLG6FPN

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

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 6 BRUCIATORI STAGNI + FORNO

Open-flame cooking unit with 6 sealed burners

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (GAS.) M 1 / 2 A x B POWER (GAS)
7CFLG6FGN	215 X 20
7CFLG6FGPN	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)
7CFLG6FGN	1200x700x850/900H		8,5x2	7x4	5	45	130
7CFLG6FGN	1200x700x850/900H		8,5x3	7x3	5	46,5	

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 6 bruciatori stagni + forno piano con invaso - 1200X900

Watertight burners free flame kitchen, with recess on top - 1200X900



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.

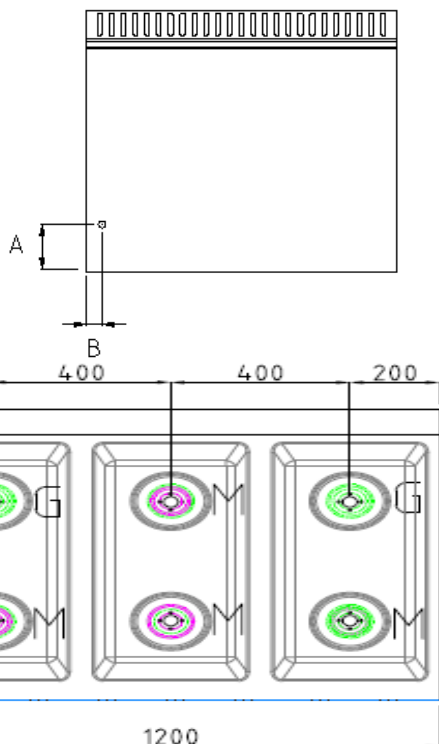
- The grill trivet is separate
- The oven boasts piezo-electric starting
- The control panel is built-in for increased protection



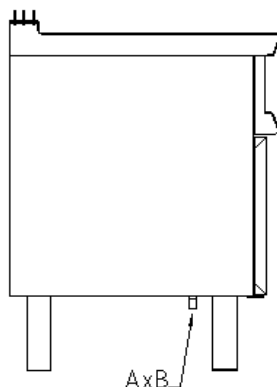
Bruciatori stagni e piano con invaso: massima tenuta, zero flessioni, robustezza totale

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



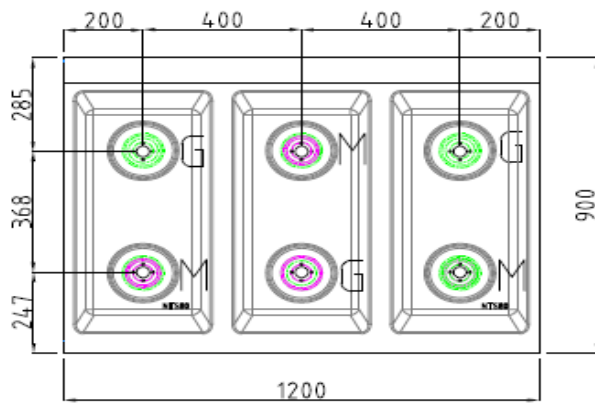


9CFLG6FGN



Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

LEGENDA:
G = bruciatore grande
M = bruciatore medio



9CFLG6FGPN

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 6 BRUCIATORI STAGNI + FORNO Open-flame cooking unit with 6 sealed burners

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (GAS.) M 1 / 2 A x B POWER (GAS)
9CFLG6FGN	215 X 20
9CFLG6FGPN	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)
9CFLG6FGN	1200x900x850/900H	9,5x2		7x4	5	47	140
9CFLG6FGPN	1200x900x850/900H	9,5x3		7x3	5	49,5	

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