

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

Watertight open flame burners for countertop kitchens, with top recess - 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

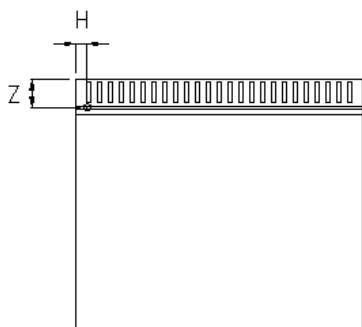


Bruciatori stagni e piano con invaso: massima tenuta, zero flessioni, robustezza totale

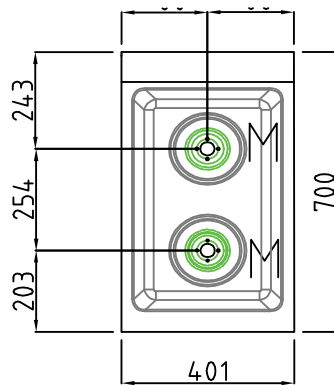
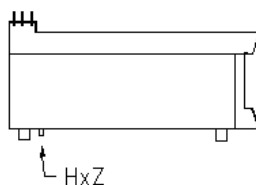
Watertight burners and potted top: maximum tightness, zero deflection, total robustness

Griglia unica, stabilità totale

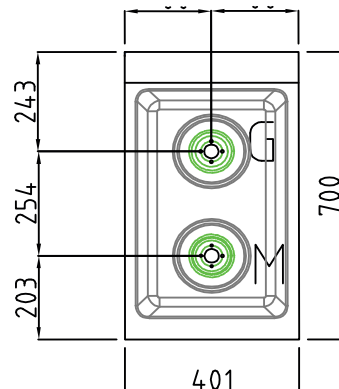
Single grid, total stability



Schema per risalire alla predisposizione delle utenze



7TFLG2N



7TFLG2PN

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 H x Z POWER (GAS)
7TFLG2N	20X90
7TFLG2PN	20X90

CODICE CODE	DIMENSIONI (mm.) L X P X H DIMENSIONS (mm.)	KW G (Grande)	KW M (Medio)	KW P (Piccolo)	KW TOT	PESO (KG)
7TFLG2N	400x700x280H			7x2	14	
7TFLG2PN	400x700x280H		8,5x1	7x1	15,5	22

Cucine a fiamma libera da banco con 2 bruciatori stagni e piano con invaso - 400X900

Watertight open flame burners for countertop kitchens, with top recess - 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



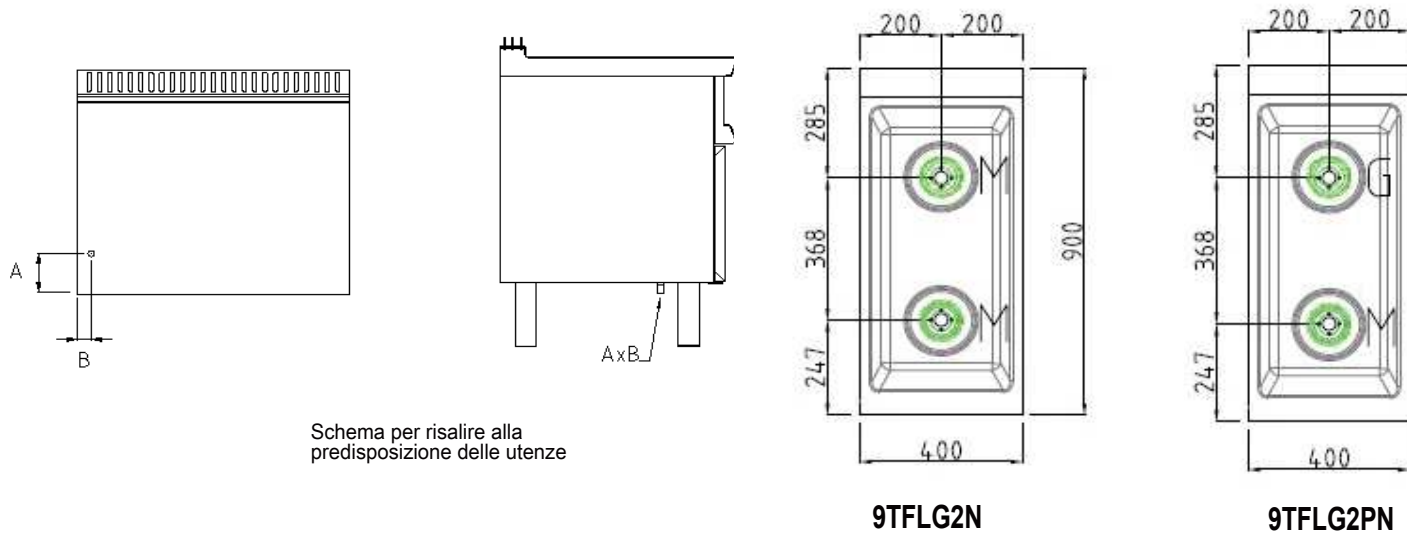
Watertight burners and unic plain with recess on top guarantee the maximum weight tolerance without bending danger. The GN 2/1 convection oven reaches about 280° and is equipped with an 8-position thermostat tap designed to provide better temperature uniformity.

- 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



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 H x Z POWER (GAS)
9TFLG2N 9TFLG2PN	20X90 20X90

CODICE CODE	DIMENSIONI (mm.) L X P X H DIMENSIONS (mm.)	KW G (Grande)	KW M (Medio)	KW P (Piccolo)	KW TOT	PESO (KG)
9TFLG2N 9TFLG2PN	400x900x280H 400x900x280H	9,5x1		7x2 7x1	14 16,5	27