

# Cucine a fiamma libera da banco con 4 bruciatori stagni e piano con invaso - 800X700

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



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



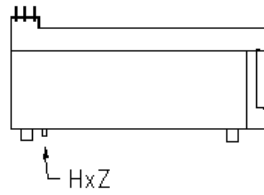
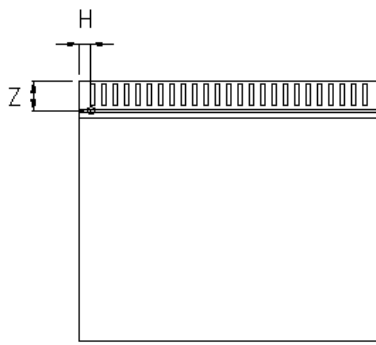
## Griglia unica, stabilità totale

Single grid, total stability

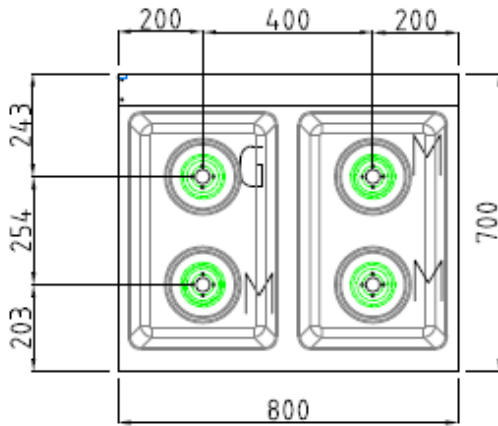


## Bruciatori stagni e piano con invaso: massima tenuta, zero flessioni, robustezza totale

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

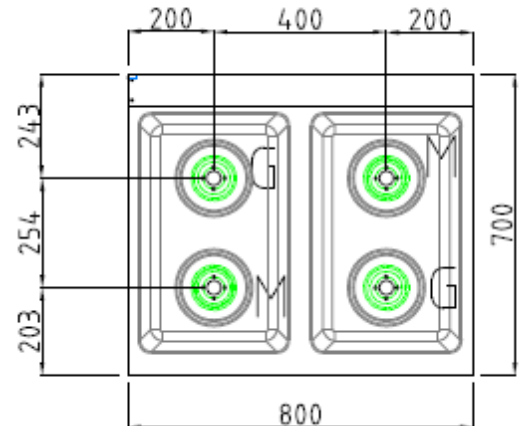


Schema per risalire alla predisposizione delle utenze



7TFLG4N

LEGENDA:  
G = bruciatore grande  
M = bruciatore medio



7TFLG4PN

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 CODE	ALIMENTAZIONE (GAS.) M 1 / 2 H x Z POWER (GAS)
7TFLG4N	20X90
7TFLG4PN	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)
7TFLG4N	800x700x280H		8,5x1	7x3	29,5	44
7TFLG4PN	800x700x280H		8,5x2	7x2	31	

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

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



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

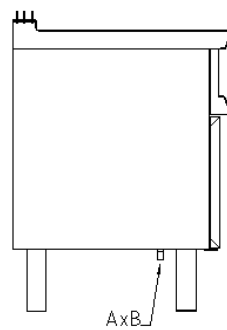
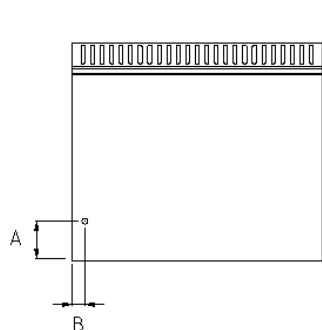


## Griglia unica, stabilità totale

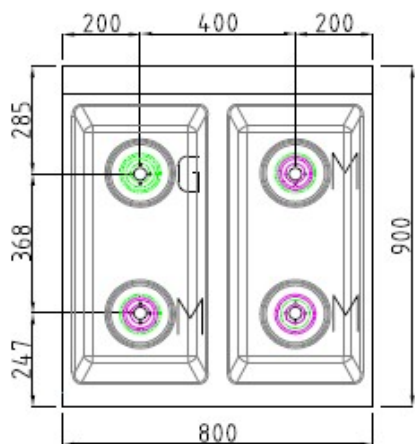
Single grid, total stability

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

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

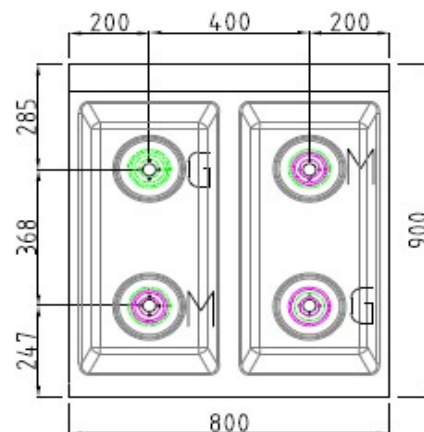


Schema per risalire alla predisposizione delle utenze



9TFLG4N

LEGENDA:  
G = bruciatore grande  
M = bruciatore medio



9TFLG4PN

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 4 BRUCIATORI STAGNI**  
**Open-flame cooking unit with 4 sealed burners**

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (GAS.) M 1 / 2 H x Z POWER (GAS)
9TFLG4N	20X90
9TFLG4PN	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)
9TFLG4N	800x900x280H	9,5x1		7x3	30,5	49
9TFLG4PN	800x900x280H	9,5x2		7x2	33	