

**Mod. G7FL4B/CR**

Cod. 18306100

**Macros 700****Mod. G7FL4M/CR**

Cod. 18306600

cm<sup>2</sup> 1.975 (mm 395x500)**kW****6**

kcal/h

5.160

**TOT.**

Btu/h

20.472



G30/G31

kg/h

0,47

G20

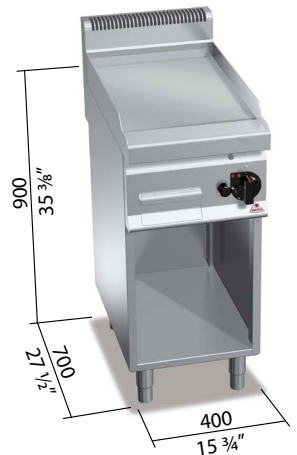
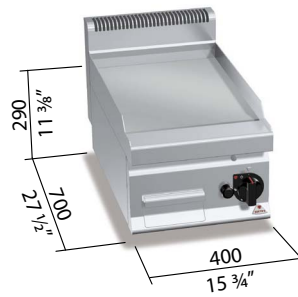
m<sup>3</sup>/h

0,63

G25

m<sup>3</sup>/h

0,74

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR**

CG7F - SPL - TPTO - KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

**OPTIONAL** 1P porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto termostato. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima controllata entro i 280°C. Piastra LISCIA con rivestimento al cromo duro, con paraspruzzi a filo, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior comfort all'operatore. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e piovogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Particolarmente indicato per cotture delicate. Piedini regolabili (versione con mobile).

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature within 280°C. SMOOTH hard chrome coating plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Bright and easy to clean surface with a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet (cabinet version).

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température maximale contrôlée jusqu'à 280°C.

Plaque LISSE avec revêtement au chrome dur et protection anti-éclaboussures, pour une surface polie et facilement nettoyable à faible niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Idéal pour la cuisson de plats délicats. Pieds réglables (version sur meuble).

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatureinstellung bis 280°C. GLATTE Platte mit Hartchrombeschichtung mit Spritzschutz auf Plattenhöhe, für eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Ideal für die Zubereitung empfindlicher Speisen geeignet. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

**G**connessione gas - gas connection  
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 6**