

Mod. G7FR4B

Cod. 18303000

Macros 700**Mod. G7FR4M**

Cod. 18303500

cm² 1.975 (mm 395x500)**kW****6**

kcal/h

5.160

TOT.

Btu/h

20.472



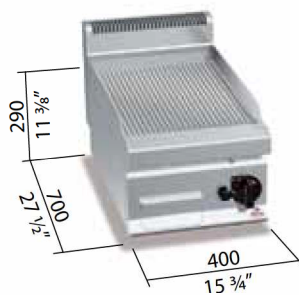
G30/G31

kg/h 0,47

G20

m³/h 0,63

G25

m³/h 0,74**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR**

CG7F - SPR - 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 a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300°C. Piastra RIGATA in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. 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 temperature beyond 300°C. RIBBED satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. 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. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300°C. Plaque NERVURÉE en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. 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 Temperatur über 300°C. GERILLTE Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauöffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 6