

	n.	1	1	2
	∅ mm	80	108	130
	kW	3,5	7	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944
	GN	2/1		
	mm	650 x 530 x 4 pos.		
	kW	7,8		
	kcal/h	6.708		
TOT.	Btu/h	26.614		
	kW	42,3		
	kcal/h	36.378		
TOT.	Btu/h	144.328		
	G30/G31	kg/h	3,34	
	G20	m³/h	4,48	
	G25	m³/h	5,21	
	Kg	124		



**OPTIONAL**

VERSIONE CON GRIGLIA INOX - MODEL WITH STAINLESS STEEL GRILL -  
 MODEL AVEC GRILLE EN INOX - MODELL MIT EDELSTAHL ROST (G9F4+FG/GFA - Cod. 20704200)

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno AISI 430.  
 Bruciatori in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.  
 Forno a gas con bruciatore a fiamma posizionato sotto la suola smaltata e termostato regolabile da 160° a 280°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox.  
 Camino interno in acciaio inox e supporto bruciatori in acciaio inox AISI 430.  
 Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.  
 Bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430.  
 Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with regulation up to 3.5 kW on the 80 mm version, regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.  
 Gas oven with flame burner positioned under the enamelled steel base and adjustable thermostat from 160° to 280°C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel.  
 Internal chimney from stainless steel and burners support from AISI 430 stainless steel.  
 High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.  
 Pressed trays from AISI 304 stainless steel.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430.  
 Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée.  
 Four à gaz avec brûleur à flamme positionné sous la sole en acier émaillé et thermostat réglable de 160° à 280°C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable.  
 Cheminée interne en acier inoxydable et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430.  
 Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.  
 Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430.  
 Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme.  
 Gasbackofen mit Brenner mit Flamme unterhalb der emaillierten Bodenplatte aus Stahl, Temperaturregler einstellbar von 160° bis 280°C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl.  
 Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl und Brennerhalterung aus rostfreiem Stahl AISI 430.  
 Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10. Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 42,3</b>
----------	--	-------------------	----------------

