





**Mod. G7F6+FG**

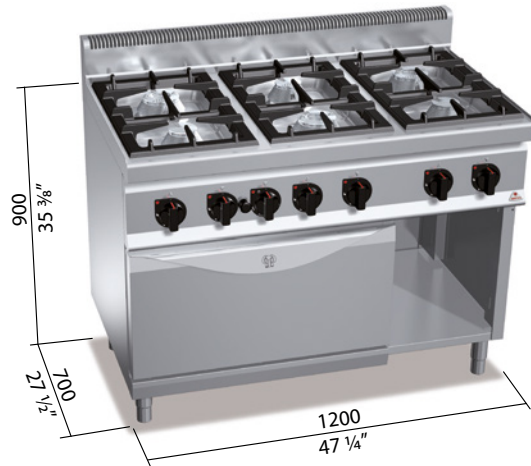
Cod. 18706000

**macro 700****Mod. G7F6P+FG**

Cod. 18706100

highpower

	HIGH POWER		MAX POWER
	n.	3	6
	Ø mm	80	110
	<b>KW</b>	<b>3,5</b>	<b>7</b>
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	<b>GN</b>	<b>2/1</b>	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
	<b>KW</b>	<b>7,8</b>	
	kcal/h	6.708	
<b>TOT.</b>	Btu/h	26.614	
	<b>KW</b>	<b>39,3</b>	<b>49,8</b>
	kcal/h	33.798	42.828
<b>TOT.</b>	Btu/h	134.092	169.918
	G30/G31	kg/h	3,10
	G20	m³/h	4,16
	G25	m³/h	4,84

**STANDARD**

7B/6 3 bacinelle fuochi inox / 3 Stainless steel burner trays / 3 Cuvettes feux en acier inoxydable / 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl  
 Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

**OPTIONAL**

Griglia in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl  
 1P DX Porta con maniglia stampata spessore 20/10 / Door with pressed handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1GN shelves/trays. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 Stainless steel. High resistance door handle made of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four à gaz statique avec flamme pilote, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Façade de la porte moulée sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppeling, Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanzt, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippstarker Backofenrost.

**G** connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss **R 1/2 UNI ISO 7/1** **KW 39,3 High Power**  
**KW 49,8 Max Power**

