

Mod. G7F6+T Cod. 18706200

Mod. G7F6P+T Cod. 18706300

highpower

Macros 700

	n.	HIGH POWER		MAX POWER
		3	3	6
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	mm	1045 x 530 x 4 pos.		
	kW	12		
	kcal/h	10.320		
	Btu/h	40.944		
	kW	43,5		54
	kcal/h	37.410		46.440
	Btu/h	148.422		184.248
	G30/G31	kg/h	3,43	4,26
	G20	m³/h	4,6	5,71
	G25	m³/h	5,36	6,65
	Kg	126		



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

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 2/1 GN. 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 with self-stabilized flame burner positioned under the steel RIBBED base and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Oven chamber from stainless steel with 4-level supports. Pressed door and counter door made of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tiltoven 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 brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en acier inoxydable, avec guides à 4 positions. Porte et contreporte 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 Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen mit Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl, Thermostat von 160 bis 280 °C einstellbar. Backraum aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen. Tür und Innentür aus rostfreiem Stahl AISI 304. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung, 1 kippsicherer Backofenrost.

G connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 43,5 High Power
kW 54 Max Power

