






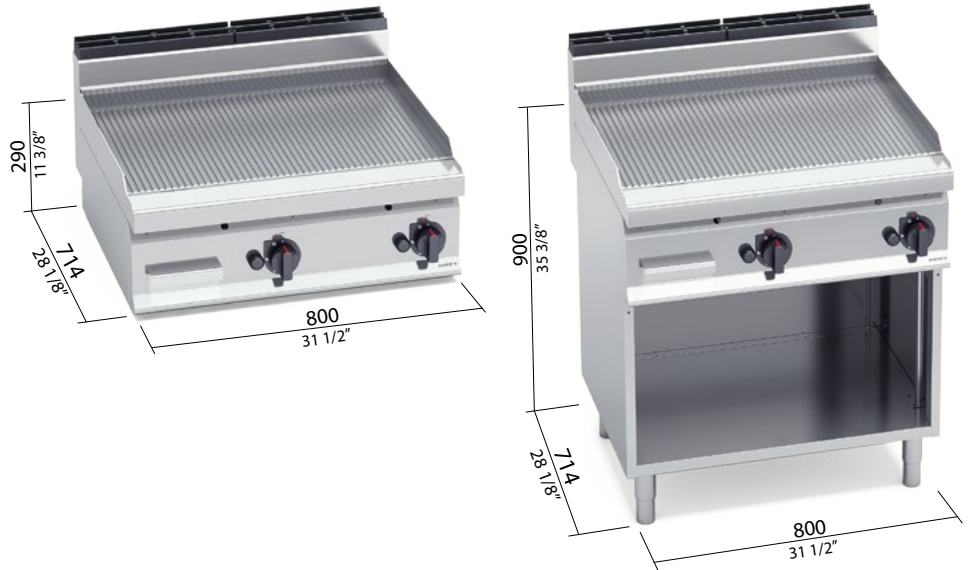


Mod. G7FR8B-2 Cod. 18304000

Mod. G7FR8M-2 Cod. 18304500

Macros 700

	cm²	3.975 (mm 795x500)	
	kW	13,8	
	kcal/h	11.868	
	Btu/h	47.086	
	G30/G31	kg/h	1,09
	G20	m³/h	1,46
	G25	m³/h	1,70
	Kg	70	(G7FR8B-2)
	Kg	88	(G7FR8M-2)



OPTIONAL

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z kłamałką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом

TPTO Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тefлона

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termpar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Temperatura máxima de más de 300 °C. Placa Ranurada de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termpar. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Temperatura máxima acima de 300 °C. Chapa Estriada de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rurowe palniki z samo ustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprzowanie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór bezpieczeństwa z czujnikiem temperatury. Zapłon piezoelektryczny z silikonową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300 °C. Zebrowana płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади распространения для однородности распределения жара. Регулировка мощности осуществляется краном, работающим непрерывно. Сковорода оснащена пилотным огнем и предохранительным клапаном, оснащенным термпарой. Пьезо розжиг с силиконовой защитой. Максимальная температура более 300 °C. Поверхность сковороды рифленая из satinированной стали, оснащена бортами для защиты от брызг. Две зоны приготовления с независимыми панелями управления. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Высота ножек имеет регулировку.

G conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 13,8**

