

**Mod. G7FL4B/CR**

Cod. 18306100

**Mod. G7FL4M/CR**

Cod. 18306600

**Macros 700**cm<sup>2</sup> 1.975 (mm 395x500)**kW** 6,9

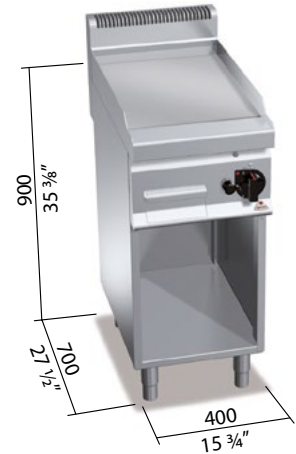
kcal/h 5.934

TOT.

Btu/h 23.543



G30/G31 kg/h 0,54

G20 m<sup>3</sup>/h 0,73G25 m<sup>3</sup>/h 0,85**OPTIONAL****1P DX** Puerta con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / Porta com puxador espessura 20/10 para o modelo com móvel / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / Дверца со ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом**TPTO** Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона**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 de grifo con termostato. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Temperatura máxima controlada dentro de los 280 °C. Placa lisa con revestimiento de cromo duro, con protección de salpicaduras a nivel del borde, para una superficie brillante fácil de limpiar, de bajo nivel de irradiación del calor que garantiza mayor confort al operador. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Especialmente indicado para cocciones delicadas. 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 termostática. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Temperatura máxima controlada até 280 °C. Chapa lisa com revestimento cromado duro e resguardo anti-salpicos nivelado, para uma superfície brilhante e fácil de limpar, com baixo nível de irradiação térmica, para garantir maior conforto ao utilizador. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Indicada especialmente para cozeduras delicadas. Pés reguláveis.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKcjONALNE**

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rurowe palniki z samo ustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprrowadzenie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętkła o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór bezpieczeństwa z czujnikiem temperatury. Zapłon piezoelektryczny z silikonową osłoną. Maksymalna temperatura kontrolowana do 280 °C. Gładka płyta z obiciem z twardego chromu zapewniającą gładką, łatwą w czyszczeniu powierzchnię, z osłonami przeciwbryzgowymi, o niskim stopniu promieniowania cieplnego zapewniającą komfort operatora. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyn do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Szczególnie zalecana dla gotowania potraw delikatnych. Nóżki nastawne.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ**

Поверхность и боковые панели выполнены 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 термопарой. Пьезо розжиг с силиконовой защитой. Максимальная температура более 300 °C. Поверхность сковороды гладкая, хромированная, легко очищается и имеет низкий уровень тепла, что обеспечивает больший комфорт оператору, оснащена бортами для защиты от брызг. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Особенно рекомендуется для деликатных продуктов. Высота ножек имеет регулировку.

**G**conexión del gas / conexão a gás /  
podłączenie gazowe / газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 6,9**