

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 1 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati.

Modello - Piano cottura a gas, per uso professionale. Rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia. Bruciatori a fiamma modulante, griglie in ghisa, con bacinelle di raccolta liquidi estraibili.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale e bacinelle removibili.

Dotazioni - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.



FO-G

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 1mm thick worktop, rounded edges and chromed details.

Model - Professional Gas Boiling Hob. Thermocouple safety valves. Modulating flame burners, grills in cast iron, removable liquid collectors.

Maintenance - All serviceable parts are accessible by the easy removal of front control panel and liquid collectors.

Fittings - Appliance is supplied with both LPG and Natural Gas conversion jets and adjustable feet.

Bezeichnung

Aufbau - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 1 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile.

Modell - Gaskochplatten für den professionellen Gebrauch. Hähne mit Sicherheitsventil und Thermoelement. Brenner mit modulierender Flamme, Roste mit Rundstäben aus Gusseisen, herausziehbare Schale zum Auffangen von Flüssigkeiten.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende und entnehmbare Schalen.

Ausstattungen - Düsen für eventuell Änderung der Gasart. Höhenverstellbare Füße.

Description

Construction - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 1 mm d'épaisseur, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés, profilés arrondis.

Modèle - Plan de cuisson à gaz, à usage professionnel. Robinets à valve de sécurité et thermocouple. Brûleurs à flamme modulante, grilles en fonte, bacs de collecte de liquides extractibles.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal et bacs extractibles.

Équipements - Feu de gicleurs pour l'éventuel changement du type de gaz. Pieds réglables en hauteur

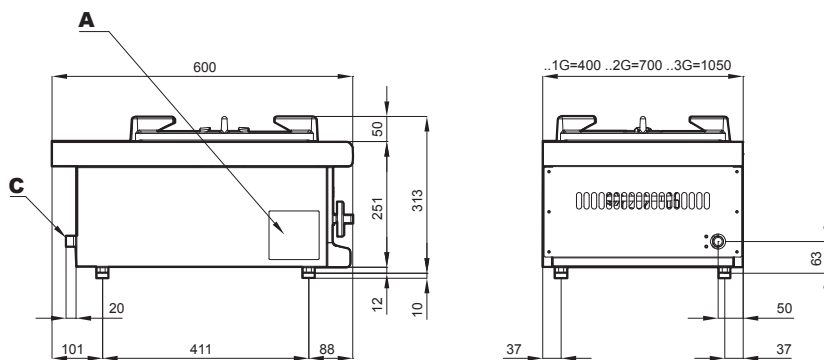
Descripción

Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 1 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados.

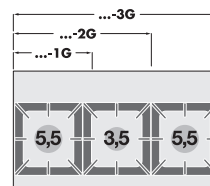
Modelo - Encimeras de cocción a gas, para uso profesional. Grifos con válvula de seguridad y termopar. Quemadores de llama modulante, parrilas con varillas de hierro colado, cubetas de recogida líquidos extraíbles.

Manutención - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero y las cubetas extraíbles.

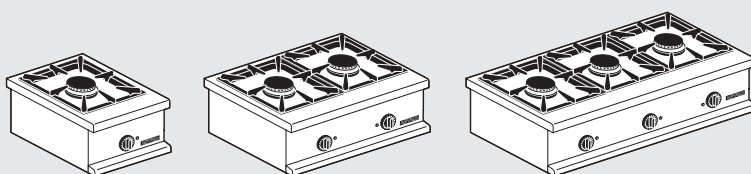
Dotaciones - Inyectores para un posible cambio de tipo de gas. Patas regulables en altura.



| | | |
|----------|--|----------------|
| A | Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características | |
| C | Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas | ISO 7-1 1/2" M |



Composizione dei fuochi
 Composition of the burners
 Zusammenstellung
 der Brenner
 Composition des feux
 Composición
 de los quemadores



FO-1G

FO-2G

FO-3G

| Modelli Models Modele Modelos Modelos | Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones | Buciatori e potenza Burners and power Brenner und Leistung Brûleurs et puissance Quemadores y potencia | Potenza totale Total power Gesamtleistung Puisance total Potencia total | Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volume Peso/Volumen |
|---|--|--|---|---|
| | cm | N° • kW | kW • kcal/h | kg/m ³ |
| FO-1G | 40x60x25h | 1 • 5,5 | 5,5 • 4.730 | 13 / 0,110 |
| FO-2G | 70x60x25h | 2 • 1 x 3,5 + 1 x 5,5 | 9,0 • 7.740 | 22 / 0,180 |
| FO-3G | 105x60x25h | 3 • 1 x 3,5 + 2 x 5,5 | 14,5 • 12.470 | 35 / 0,270 |

Metano - Natural gas - Erdgas / GPL - LPG - Flüssiggas