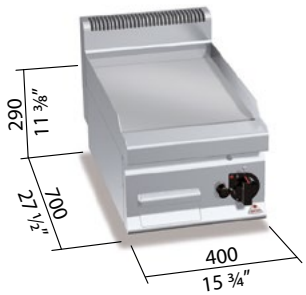
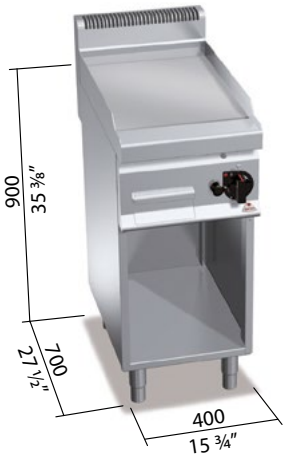
Mod. G7FL4B	Cod. 18301000
Mod. G7FL4M	Cod. 18301500

cm²	cm²	1.975 (mm 395x500)	
TOT.	**kW**	**6,9**	
	kcal/h	5.934	
	Btu/h	23.543	
	G30/G31	kg/h	0,54
	G20	m³/h	0,73
	G25	m³/h	0,85





OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

TPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra liscia in acciaio satinato con parasprùzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum temperature beyond 300 °C. Smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

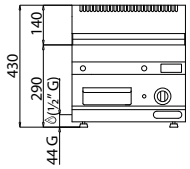
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

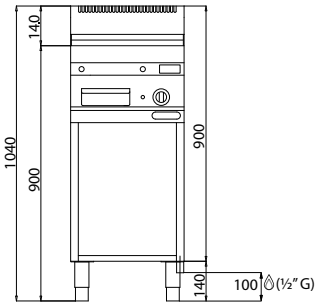
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

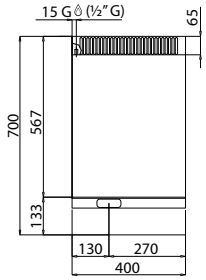
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

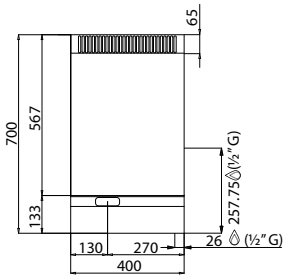
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonschutz. Maximaltemperatur über 300 °C. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluß	R 1/2 UNI ISO 7/1	**kW 6,9**









BERTO'S
the best catering equipment