

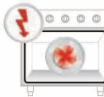
Mod. G6F6+FE1

Cod. 21607000

Light+power



n.	3	3
Ø mm	90	120
kW	2,8	3,4
kcal/h	2.408	2.924
Btu/h	9.554	11.601



GN	1/1	mm 530 x 325 x 3 pos.
mm		550 x 450 x 295 h
Volt		V 220-240 ~
kW		3



kW	18,6
kcal/h	15.996
TOT. Btu/h	63.463



G30/G31	kg/h	1,47
G20	m³/h	1,97
G25	m³/h	2,29



OPTIONAL 1P30 porta con maniglia stampata spessore 20/10 / 1P30 door with pressed handle of 20/10 / 1P30 porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 1P30 Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.
ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR
 CG60 - REG GPL - GRC 1/1GN - MP - KRF6 (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Bruciatori in lega di alluminio e ottone con spartifiamma in ghisa smaltata a fuoco, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304.
 Sistema di sicurezza a termocoppia.
 Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta in acciaio INOX. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio INOX spessore 20/10. Piedini regolabili.
 Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 Brass and aluminium alloy burners with an enamelled cast iron burner head that are activated by a valve cock and attached by water-proof seal to the deep drawn worktop in AISI 304 steel.
 Thermocouple safety system.
 Stainless steel electric convection oven with 3 levels of rack guides for 1/1 GN shelves/trays. Power indicator and temperature light. Stainless steel outer and inner door. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle. Adjustable feet.
 Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.
 Brûleurs en alliage d'aluminium et laiton avec diffuseur de flamme en fonte émaillée, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304.
 Système de sécurité à thermocouple.
 Four électrique à convection, entièrement en acier inoxydable avec guides porte-grilles/plaques de four 1/1 GN à 3 positions. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte en acier INOX. Poignée de la porte à haute résistance en acier INOX d'une épaisseur de 20/10. Pieds réglables.
 Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Brenner aus Aluminium- und Messinglegierung, mit Flammenteiler aus feuervermahltem Gusseisen, Steuerung über einen Ventilhahn und flüssigkeitsdichte Befestigung auf der Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Sicherheitssystem mit Thermoelement.
 Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.
 Standard: 1 kippicherer Backofenrost.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 3/8 UNI ISO 7/1	kW 18,6
E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 220-240 ~	kW 3

