Mod. G7TP+FG | Cod. 18861000

	n.	2	
	kW	**10**	
	kcal/h	8.600	
	Btu/h	34.120	
	GN	**2/1**	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
	kW	**7,8**	
	kcal/h	6.708	
TOT.	Btu/h	26.614	
	kW	**17,8**	
	kcal/h	15.308	
TOT.	Btu/h	60.734	
	G30/G31	kg/h	1,4
	G20	m³/h	1,88
	G25	m³/h	2,19



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR
CG7 - MCD 80 - KRF - GRC 2/1GN.
OPTIONAL AEF accensione elettrica forno 220 - 240 V~ / *AEF electric oven ignition 220 - 240 V~* / AEF allumage électrique four 220 - 240 V~ / *AEF Elektrozündung Backofen 220 - 240 V~*

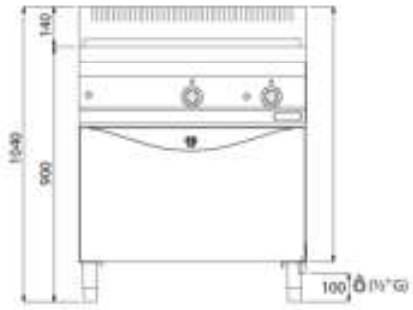
CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI
Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piastra in ghisa di grandi dimensioni ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatori centrali da 13 Kw a combustione ottimizzata, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160°C a 280°C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

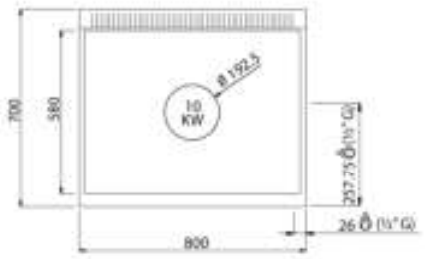
TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES
Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Large sized thick cast iron plate with high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 13 Kw central burners with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection and a combustion chamber coated in vermiculite, a high performance insulation material. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of STAINLESS STEEL with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160° to 280°. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle made of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en fonte de grandes dimensions à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleurs centraux de 13 Kw à combustion optimisée, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Four à gaz statique avec flamme pilote, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160° C à 280°C. Façade de la porte moulée sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables.Standard : Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Große Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Gusseisen mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlere Brenner 13 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonschutz. Verkleidung des Verbrennungsraums aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 °C bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanzt, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippsicherer Backofenrost.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluß	R 1/2 UNI ISO 7/1	**kW 17,8**





BERTO'S the best catering equipment