

Mod. G7F2BPW	Cod. 18601100
Mod. G7F2MPW	Cod. 18601600



macros 700

eco power



n.	1	1
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472

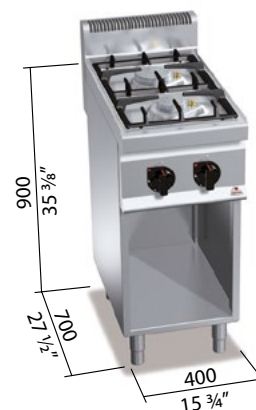


TOT.

kW	9,5
kcal/h	8.170
Btu/h	32.414



G30/G31	kg/h	0,75
G20	m³/h	1,01
G25	m³/h	1,17



OPTIONAL

Griglie in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Edelstahl

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

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza su entrambi i modelli. Modelli dotati di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Piedini regolabili (versioni con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple on both models. Models equipped with burner pilot flame protected by a brass cap for an easy cleaning and maintenance. Adjustable feet (cabinet version).

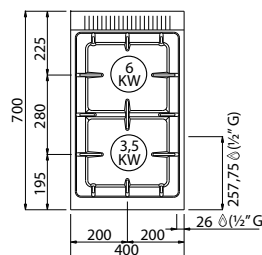
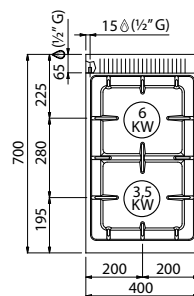
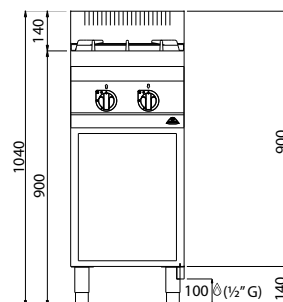
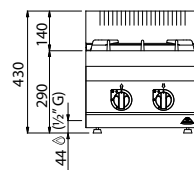
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité sur les deux modèles. Modèles dotés d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Pieds réglables (versions sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilahn. Beide Modelle mit Sicherheits-Thermoelement. Pilotflamme der Modelle mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Höhenverstellbare Füße (Ausführungen mit Möbel).

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 9,5
----------	--	-------------------	---------------



BERTO'S
the best catering equipment