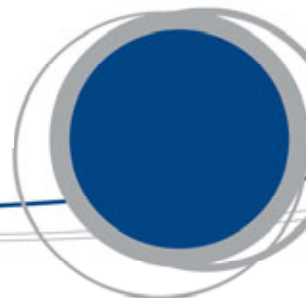


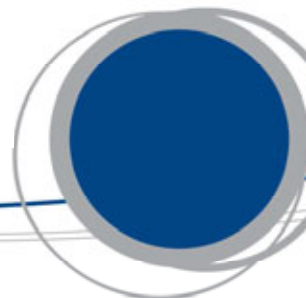
SERIE EMOTION 700
PIANI DI COTTURA A GAS EXTREME**CARATTERISTICHE TECNICHE**

- Piano di lavoro stampato, realizzato in acciaio inox inossidabile AISI 304, spessore 15/10
- Bruciatori in ghisa e ottone da 3,5 kW (monocorona, diametro 85mm), e da 6 kW (doppia corona, diametro 110mm), fissati ermeticamente sul piano
- Regolazione continua della potenza (da 0,9 a 3,5 kW e da 1,6 a 6 kW) tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia
- Griglie in ghisa di elevato spessore
- Accensione del bruciatore principale tramite bruciatore pilota
- Bruciatore pilota e termocoppia sono collocati sotto il corpo del bruciatore principale, protetti da urti accidentali ed eventuali spruzzi e/o traboccamenti
- Modelli su forno gas/elettrico statico, capacità GN 2/1, controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto
- Accensione forno a gas tramite piezo

GAS RANGES**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- *Pressed working top in stainless AISI 304, 15/10 thickness;*
- *Burners in cast iron and brass from 3,5 kW (single crown Ø 85 mm) to 6 kW (double crown Ø 110 mm) hermetically fixed on the top*
- *Safety tap with thermocouple to adjust heating power (from 0,9 kW to 3,5 kW and from 1,6 kW to 6 kW)*
- *High-thickness cast iron pan supports*
- *Ignition of main burner by pilot burner*
- *Pilot burner and thermocouple are installed underneath the main burner body to be protected from accidental impacts and liquid overflow*
- *Models with gas/electric oven, capacity GN 2/1, oven inner door in stainless steel with labyrinth sealing*
- *Gas oven ignition device*

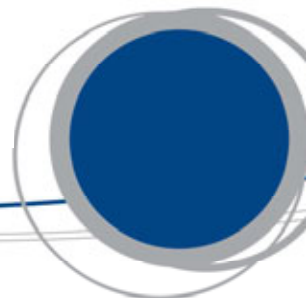
SERIE EMOTION 700 PIANI DI COTTURA A GAS EXTREME



DATI TECNICI/TECHNICAL DATA								
CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE CONSTRUCTION SPECIFICATION	MODELLI/MODELS							
	EM 70/40 PCG-T EM 70/40 PCG EM 70/40 PCG-P	EM 70/80 PCG-T EM 70/80 PCG EM 70/80 PCG-P	EM 70/120 PCG-T EM 70/120 PCG EM 70/120 PCG-P	EM 70/80 CFG	EM 70/80 CFGE	EM 70/120 CFG	EM 70/120 CFGE	EM 70/120 CFGG
DIMENSIONI ESTERNE MOBILE - mm EXTERNAL DIMENSIONS - mm	X	X	X	X	X	X	X	X
Larghezza Width	400	800	1200	800	800	1200	1200	1200
Profondità Depth	730	730	730	730	730	730	730	730
Altezza versione su vano con/senza portina Height models with open cabinet or cabinet with doors	870	870	870	870	870	870	870	870
Altezza versione top (-T) Height of top version models	250	250	250	-	-	-	-	-
Regolazione altezza Height regulation	50	50	50	50	50	50	50	50
N° DI FUOCHI N° OF BURNERS	2	4	6	4	4	6	6	6
POTENZA FUOCHI POSTERIORI - kW BACK BURNERS POWER - kW	6	6/6	6/6/6	6/6	6/6	6/6/6	6/6/6	6/6/6
POTENZA FUOCHI ANTERIORI - kW FRONT BURNERS POWER - kW	3,5	3,5/6	3,5/6/6	3,5/6	3,5/6	3,5/6/6	3,5/6/6	3,5/6/6
FORNO GN 2/1 OVEN GN 2/1	-	-	-	GAS	ELE	GAS	ELE	GAS
TIPO DI ALIMENTAZIONE TYPE OF POWER SUPPLY	GAS	GAS	GAS	GAS	GAS/ELE	GAS	GAS/ELE	GAS
Tensione - Vac Voltage - Vac	-	-	-	-	400 3N	-	400 3N	-
Frequenza - Hz Frequency - Hz	-	-	-	-	50/60	-	50/60	-
POTENZA GAS TOTALE - kW TOTAL GAS POWER - kW	9,5	21,5	33,5	29,5	21,5	41,5	33,5	43,5
Dimensione allacciamento gas Gas connection dimensions	½"	½"	½"	½"	½"	½"	½"	½"
POTENZA ELETTRICA TOTALE - kW TOTAL ELECTRIC POWER - kW	-	-	-	-	6	-	6	-

Dotazione per forno: 1 griglia forno in acciaio cromato
Oven complete with 1 chromed steel grid

SERIE EMOTION 700
PIANI DI COTTURA A GAS EXTREME



LEGENDA: "-T": versione top "-P": versione su vano con portina
LEGEND: "-T": top version "-P": model with cabinet with door

ESEMPIO:
EXAMPLE:

EM 70/40 PCG-T



EM 70/40 PCG



EM 70/40 PCG-P

