



E7/CUPG4FO

- Cucina a gas
- Gas range
- Gasherd
- Cousinière à gas
- Cocina a gas

- 🇮🇹 - Modelli top, su vano aperto, su vano chiuso o su forno , serie mm.350/700/1050 – mm.400/800/1200
- Piano superiore in acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi, profondità mm.22
- Bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati doppia corona kW 7,5 e monocorona kW 4,5 , con termocoppia e pilota protetta
- Accensione fuochi manuale
- Griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata resistente agli acidi
- Forno a gas GN 2/1 con regolazione di sicurezza termostatica con rubinetto valvolato di sicurezza, con termocoppia e pilota, accensione piezo elettrica, con Temperatura regolabile da 50°C a 300°C
- Forno elettrico statico GN 2/1 dotato di n.2 resistenze corazzate (terra – cielo), regolate da n. 2 termostati indipendenti, temperatura da 0° a 300°C
- Camera di cottura forno in acciaio inox AISI 430
- Suola forno in acciaio FE
- porta e controporta forno in acciaio inox AISI 304 18/10
- Guarnizione bocca forni
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ

- 🇮🇹 - Bench models, on open stand, with close cupboard or on oven, serie mm.350/700/1050 – mm.400/800/1200
- Work top in stainless steel printed with a recess for collection of juices, depth 22 mm.
- Chromium-plated cast iron open burners – double crowned of kW 7,5 and single crowned of kW 4,5 – with thermocouple and protected pilot flame
- Manual ignition
- Bright porcelain enamel cast iron and acid-resistant grid for one top burner
- Gas oven GN 2/1, safety and thermostatically valve-controlled with thermocouple and pilot light, piezoelectric ignition, temperature control from 50° C to 300° C
- Static electric oven for 2/1 GN with nr. 2 sheathed resistors (lower and upper) controlled by nr. 2 independent thermostats, temperature control from 0° to 300° C
- AISI 430 stainless steel chamber
- FE steel oven sole
- AISI 304 18/10 stainless steel door and inner door
- Oven door gasket
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
- Certified according to EC/IMQ standards





E7/KUPG6LN



E7/KUPG6BA



E7/KUPG4BB



E7/CUPG4BA



E7/CUPG6FM

























E7/KUPG6FM

- - Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen, mit Elektro- bzw. Gasbackofen, serie mm.350/700/1050 – mm.400/800/1200
 - Oberteil in Edelstahl mit Auffangzone für Flüssigkeiten - Tiefe mm.22
 - Verchromte Gusseisenbrennern in einzeln Krone Brennerdeckel kW 4,5 und in doppelte Krone Brennerdeckel kW 7,5 mit vollgesichertes Zündflamme und Thermoelement.
 - Manuelle Inbetriebsetzung der Brenner
 - Schwarze säurebeständige Einzel-flammenroste aus emailliertem glänzendem Gusseisen
 - Gasbackofen GN 2/1 mit thermostatische Regelung mit Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme; Inbetriebsetzung erfolgt mit Piezo-Zünder. Temperatur kann von 50 C bis 300 C eingestellt werden.
 - Elektrischer statischer Elektrobackofen GN 2/1 mit Nr. 2 gepanzerte Heizkörper (Unter- und Oberhitze) bedient durch Nr. 2 unabhängige Arbeitsthermostate, die eine Temperatur zwischen 0 bis 300 C erreichen können
 - Garraum in Edelstahl AISI 430
 - Bodenstein aus Stahl FE
 - Doppelwandige Backofentür in Edelstahl AISI 18/10
 - Dichtung auf Ofenöffnung vorhanden
 - Wärmeisolierende Regler
 - Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
 - CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

- - Modèles à poser, ouverts ou fermés avec portes ou sur four électrique ou gaz, serie mm.350/700/1050 – mm.400/800/1200
 - Plan de cuisson en acier inoxydable dessus avec bords anti-ruissellements pour la récupération des liquides – profondeur mm. 22
 - Brûleurs en fonte chromés à double couronne pour kW 7,5 et simple couronne pour kw 4,5 avec veilleuse pilote et thermocouple.
 - Allumage manuel des brûleurs.
 - Grille à 1 feu en fonte émaillée revêtues de porcelaine résistante aux acides
 - Four à gaz GN 2/1 avec réglage à robinet thermostatique de sécurité, avec veilleuse pilote et thermocouple, allumage à piéze électrique – température réglable entre 50°C a 300°C
 - Four électrique statique GN 2/1 à Nr. 2 résistances (partie supérieur et inférieur) réglées par Nr. 2 thermostats indépendants pour température 0-300 °C
 - Sole en acier FE
 - Porte avec contre-porte en acier inoxydable AISI 18/10
 - Joint sur ouverture du four
 - Manettes et poignées en matériel athermique
 - Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur
 - Certification de conformité CE/IMQ

- - Modelos de sobremesa, abiertos o cerrados con puertas o con horno , serie mm.350/700/1050 – mm.400/800/1200
 - Encimera en acero inoxidable con contención para líquidos, profundidad mm.22
 - Quemadores abiertos en fundición esmaltada – doble corona de kW 7,5 y mono corona de kW 4,5 – con termpopar y llama piloto protegida
 - Encendido manual
 - Parrilla de uno fuego de fundición esmaltada brillante negra resistente a los ácidos
 - Horno a gas GN 2/1 con regulación termostática de seguridad con grifo con valvula de seguridad, con termpopar y llama piloto, encendido piezoelectrico, temperatura regulable de 50° C to 300° C
 - Horno eléctrico estático para bandejas 2/1 GN, con nr. 2 resistencias blindadas (en la parte superior y en la inferior) reguladas por nr.2 termostatos independientes, temperatura de 0° a 300° C
 - Cámara realizada en acero inox AISI430
 - Suela horno en acero
 - Puerta horno con contrapuerta en acero inox AISI 304 18/10
 - Junta de la boca del horno
 - Mandos y manijas de material resistente al calor
 - Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
 - Certificación CE/IMQ

Modello Model Modell Modèle Modelo	E7/CUPG2BB  mm. 350x700x270h	E7/CUPG4BB  mm. 700x700x270h	E7/CUPG6BB  mm. 1050x700x270h													
	E7/CUPG2BA  mm. 350x700x850h	E7/CUPG4BA  mm. 700x700x850h	E7/CUPG6BA  mm. 1050x700x850h	E7/CUPG4FO  mm. 700x700x850h	E7/CUPG4FE  mm. 1050x700x850h	E7/CUPG6FN  mm. 1050x700x850h	E7/CUPG6FE  mm. 1050x700x850h	E7/CUPG6FM  mm. 1050x700x850h								
Dim. interne forno Oven's internal dim. Innenabm. der Backöfen Dim. int. des fours Dim. interiores hornos			mm. 545x530x350h		mm. 545x530x350h		mm. 880x530x350h									
Potenza forno a gas/elettrico Gas/electric oven's power Leistung der Gas/Elektrobäcköfen Puissance de fours à gaz/électrique Pot. hornos a gas/eléctrica			KW GAS 7,9		KW 5,48 3NAc400V		KW GAS 7,9		KW 5,48 3NAc400V		KW GAS 12,0					
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	KW 4,5 x 1 7,5 x 1 =KW 12,0		KW 4,5 x 2 7,5 x 2 =KW 24,0		KW 4,5 x 3 7,5 x 3 =KW 36,0		KW 4,5 x 2 7,5 x 2 =KW 31,9		KW 4,5 x 2 7,5 x 2 =KW 24,0		KW 4,5 x 3 7,5 x 3 =KW 43,9		KW 4,5 x 3 7,5 x 3 =KW 36,0		KW 4,5 x 3 7,5 x 3 =KW 48,0	
Modello Model Modell Modèle Modelo	E7/KUPG2BB  mm. 400x700x270h	E7/KUPG4BB  mm. 800x700x270h	E7/KUPG6BB  mm. 1200x700x270h													
	E7/KUPG2BA  mm. 400x700x850h	E7/KUPG4BA  mm. 800x700x850h	E7/KUPG6BA  mm. 1200x700x850h	E7/KUPG4LO  mm. 800x700x850h	E7/KUPG4LE  mm. 1200x700x850h	E7/KUPG6LN  mm. 1200x700x850h	E7/KUPG6LE  mm. 1200x700x850h	E7/KUPG6FM  mm. 1200x700x850h								
Dim. interne forno Oven's internal dim. Innenabm. der Backöfen Dim. int. des fours Dim. interiores hornos			GN 2/1 mm. 685x530x350h		GN 2/1 mm. 685x530x350h		mm. 880x530x350h									
Potenza forno a gas/elettrico Gas/electric oven's power Leistung der Gas/Elektrobäcköfen Puissance de fours à gaz/électrique Pot. hornos a gas/eléctrica			KW GAS 7,9		KW 5,48 3NAc400V		KW GAS 7,9		KW 5,48 3NAc400V		KW GAS 12,0					
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	KW 4,5 x 1 7,5 x 1 =KW 12,0		KW 4,5 x 2 7,5 x 2 =KW 24,0		KW 4,5 x 3 7,5 x 3 =KW 36,0		KW 4,5 x 2 7,5 x 2 =KW 31,9		KW 4,5 x 2 7,5 x 2 =KW 24,0		KW 4,5 x 3 7,5 x 3 =KW 43,9		KW 4,5 x 3 7,5 x 3 =KW 36,0		KW 4,5 x 3 7,5 x 3 =KW 48,0	