

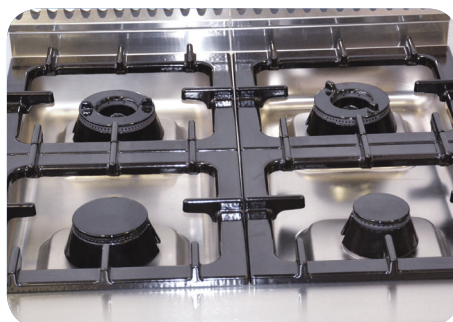


- Cucina a gas
- Gas range
- Gasherd
- Cuisinière gaz
- Cocina gas

L9/CUG4LO

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelli top, su vano aperto, su vano chiuso, su forno,
- Piano superiore in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore 20 mm, stampato con impronta in rilievo per appoggio bacinelle raccogli gocce antitrabocco, con camino posteriore incorporato
- Bruciatori a fiamma stabilizzata in ghisa smaltata nera lucida porcellanata antiacido, a doppia corona kW 9,0 - kW 7,4 e monocorona kW 5,5 e kW 3,5.
- Griglie appoggia tegami 1 fuoco ghisa smaltata lucida porcellanata antiacido con accoppiamento bordo bacinella antitrabocco
- Bacinelle raccogli gocce estraibile per 2 fuochi AISI 304 18/10 stampate, design brevettato, arrotondate, profondità mm.95
- Ermeticità del top data da abbinamento piano ribordato, bacinella e griglia fuochi
- Rubinetti valvolati di sicurezza ai fuochi aperti con fiamma pilota e termocoppia protetta; accensione fuochi manuale
- Forno elettrico riscaldato da n.2 resistenze corazzate (terra - cielo), regolate da n. 2 termostati indipendenti temperatura da 100° a 300°C.
- Forno gas statico a ventilazione naturale, altezza utile mm.340, con bruciatore inox stabilizzato e accensione piezoelettrica, Regolazione termostatica 110°C - 320°C (8 posizioni) con valvola sicurezza Eurosit
- Camera forno di cottura in lamiera smaltata porcellanata per facile pulizia o acciaio
- Suola forno in ghisa di grosso spessore, composta da due parti per una facile manutenzione, con sportello per ispezione fiamma e accesso fiamma pilota
- Porta forno e controporta 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

- Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
- Bench models, on open stand, with close cupboard or on oven,
- Moulded and rounded top surface, thick 20 mm, printed with an impression in relief to hold overflow and drip collection basins.
- Bright porcelain cast iron and acid-resistant burners with stabilized flame, double crowned of kW 9,0 - 7,4 and single crowned of kW 5,5 and kW 3,5
- Bright black enamel cast iron and acid-resistant grid for 1 top burner designed to hold drip pans
- AISI 304 18/10 stainless steel printed removable drip pans for 2 burners, patented design, depth mm.95
- Hermetic top due to the coupling of top, drip pans, burner grid
- Open burners gas taps with flame failure device, with protected thermocouple and pilot light, manual ignition
- Electric oven heated by nr. 2 sheathed resistors (lower and upper) controlled by nr. 2 independent thermostats, temperature from 0° to 300° C.
- Static gas oven with natural ventilation, useful height mm. 340, stainless steel stabilized burner and piezoelectric ignition, thermostatic adjustment between 110°C-320°C (8 positions), with Eurosit safety valve
- Porcelain enamel steel sheet or steel oven chamber for an easier cleaning
- Very thick cast iron oven sole, divided into two parts for an easy maintenance, with inspection hatch for an easier pilot light and burner control
- 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



# Cucina a gas





- - Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
  - Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen bzw. mit Elektrobackofen
  - Gepresster und abgerundeter Oberteil aus Edelstahl AISI 304 18/10 mm. 20 mit Abdrücke für Einsammelbehälter bzw. Edelstahl- Kamingitter
  - Schwarze Gusseisenbrennern mit stabilisierten Flammen, Variante in einzeln Krone Brennerdeckel kW 5,5 - 3,5, Variante in doppelte Krone Brennerdeckel kW 9,0 und kW 7,4
  - Schwarz glänzend säurefeste Gusseisenroste je Brenner, die genau die Edelstahlwannenrand abdecken
  - Edelstahlwanne AISI 304 18/10 mit Tiefe 95 mm für zwei Brenner-Positionen vorgesehen, gedruckt, mit patentier tem Design, abgerundet
  - Hermetisch dichte Platte durch Kombination von Kochfläche mit Rand, Edelstahlwanne und Gussroste
  - Gasbrenner mit Gashahn, Pilotflamme und Thermoelement; Manuelle Zündung der Brenner
  - Garraum in Edelstahl AISI 430
  - Statischer Gasbackofen mit natürlichen Belüftung, nutzbare Höhe 340 mm. Regulierung über Thermostat von 110°C bis 320°C (8 Stellungen) mit Sicherheitsventil Eurosit, stabilisiertem Edelstahlbrenner und Piezozündung
  - Elektrischer statischer Elektrobackofen GN 2/1 mit Nr. 2 gepanzerte Heizkörper (Unter- und Oberhitze) bedient durch Nr. 2 unabhängige Arbeitsthermostate (Temp. 0°C - 300 °C)
  - Innere Backofenraum aus emailliertem Blech bzw. Stahl für eine leichte Reinigung
  - Backofen mit gusseisern Platte mit Klappe zur Flammenkontrolle und Zündung der Pilotflamme
  - Doppelwandige gedruckte Backofentür in Edelstahl AISI 304 18/10
  - Dichtung auf Ofenöffnung vorhanden
  - Wärmeisolierende Regler
  - Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
  - CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien
- - Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
  - Modèles à poser, ouverts ou fermés avec portes ou sur four électrique
  - Plan de cuisson en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20mm, embouti pour appuyer les bacs récupération des liquides
  - Brûleurs à flamme auto-stabilisée, en fonte émaillé noir, polie, revêtu de porcelaine résistante aux acides à double couronne pour kW 9,0 et kW 7,4 et mono couronne kW 5,5 et kW 3,5
  - Grille à 1 feu, en fonte émaillé noir, polie, type porcelaine, résistante aux acides, projeté pour appuyer sur les bacs
  - Bacs de propreté extractibles à 2 feux, inox AISI 304 18/10, profondeur mm.95, embouties, arrondies, avec grande capacité anti-débordement pour favoriser l'herméticité; dessin exclusif déposé.
  - Herméticité du à l'union de plan, bacs et grilles feux.
  - Robinets feux ouverts, avec soupape de sécurité, flamme pilote et thermocouple ; Allumage manuel des brûleurs
  - 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.
  - Four a gaz statique, ventilation naturelle GN 2/1, hauteur intérieur h.mm.340, porte inox avec embouteillage pour appuyer les plateaux. Réglage thermostatique 110°-320° C. 8 positions avec soupape de sécurité, flamme pilote et thermocouple, brûleur inox, allumage piezo.
  - Chambre de cuisson en tôle, émaillée, type porcelaine pour faciliter le nettoyage.- Manettes et poignées en matériel athermique
  - Socle four en fonte avec petit portillon pour le control de la flamme pilote.
  - Porte et 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
- - Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
  - Modelos de sobremesa, abiertos o cerrados con puertas o con horno
  - Encimera en acero inoxidable AISI 304, espesor 20 mm, imprimida con huellas en relieve para apoyo de bandejas, recoge-gotas y anti-desborde
  - Quemadores de llama estabilizada de fundición esmaltada negra brillante, aporcelanada y anti-corrosión, doble corona de kW 9,0 y kW 7,4 y mono corona de kW 5,5 y kW 3,5
  - Parrilla para un fuego apoya-bandejas de fundición esmaltada brillante aporcelanada anti-corrosión, con acoplamiento con borde de la bandeja anti-desborde
  - Bandejas recoge-gotas para 2 fuegos de AISI 304 18/10 imprimidas, diseño patentado, redondeadas, profundidad 95 mm.
  - Hermeticidad de la encimera gracias a la combinación de encimera rebordada, bandeja y parrilla de fuegos
  - Llaves con válvula de seguridad a fuegos abiertos con llama piloto y termopar, encendido manual
  - Horno eléctrico calentado por nr. 2 resistencias blindadas (en la parte superior y en la inferior) reguladas por nr.2 termostatos independientes, temperatura de 100° a 300° C.
  - Horno a gas con ventilación natural, altura útil de 340 mm, con quemador de acero inoxidable de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, regulación termostática de 110 °C a 320°C (8 posiciones), con válvula de seguridad Eurosit
  - Cámara de cocción de lamina esmaltada aporcelanada o de acero para una limpieza más fácil
  - Suela horno en fundición de espesor grueso, dividida en dos partes para un mantenimiento más fácil, con mirilla para inspección de la llama y acceso a la llama piloto
  - Puerta horno y 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.



# Cucina a gas

| Modello<br>Model<br>Modell<br>Modèle<br>Modelo   | L9/CUG2BB                       | L9/CUG4BB                       | L9/CUG6BB                        | L9/CUG8BB                        |  |                             |                                      |                             |                      |                   |                                 |
|--|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--|-----------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|----------------------|-------------------|---------------------------------|
|  | L9/CUG2BA                       | L9/CUG4BA                       | L9/CUG6BA                        | L9/CUG8BA                        | L9/CUG4LO  | L9/CUG4LE                   | L9/CUG6LN                            | L9/CUG6LE                   | L9/CUG6LA            | L9/CUG8FF         | L9/CUG8FE                       |
| Dimensioni esterne<br>External dimensions<br>Außenabmessungen<br>Dim. exterieur<br>Dim. exteriores   | mm.400x900<br>x850h<br>Top 230h | mm.800x900<br>x850h<br>Top 230h | mm.1200x900<br>x850h<br>Top 230h | mm.1600x900<br>x850h<br>Top 230h | mm.800x900x850h  |                             | mm.1200x900x850h                     |                             | mm.1200x900<br>x850h |                   | mm.1600x900x850h                |
| Dim. interne forno<br>Oven's internal dim.<br>Innenabm. der Backöfen<br>Dim. int. des fours<br>Dim. interiores hornos  |                                 |                                 |                                  |                                  | mm.685x530x350h  |                             | mm.685x530x350h                      |                             | mm.545x750<br>x380h  |                   | mm.545x750x380h x2              |
| Bruciatori a gas<br>Gas burners<br>Gasbrenner<br>Brûleurs gaz<br>Quemadores a gas  |                                 |                                 |                                  |                                  | A scelta tra:<br>Choice between:<br>Wahl Zwischen:<br>Choix entre:<br>Elección para: |                             | KW 3,5<br>KW 5,5<br>KW 7,4<br>KW 9,0 |                             |                      |                   |                                 |
| Potenza forno<br>a gas/elettrico<br>Gas/electric<br>ovens power<br>Leistung der<br>Gas/Elektrobacköfen<br>Puissance de fours à<br>gaz/electrique<br>Pot. hornos a<br>gas/eléctrico |                                 |                                 |                                  |                                  | KW Gas 7,9   | KW 6,0<br>3 NAc400V<br>50Hz | KW Gas 7,9                           | KW 6,0<br>3 NAc400V<br>50Hz | KW Gas 7,9           | KW 7,9 x 2        | KW 6,0 x 2<br>3 NAc400V<br>50Hz |
| Potenza<br>Power<br>Leistung<br>Puissance<br>Potencia  |                                 |                                 |                                  |                                  |  |                             |                                      |                             |                      | KW 0,8<br>Ac 230V |                                 |

Il cliente può scegliere la potenza e disposizione dei fuochi./Customers can choose both the power and the position of burners./Der Kunde darf die Leistung bzw. die Anordnung der Brenner wählen./Le client peut choisir la puissance et la disposition des feux./ El cliente puede elegir la potencia y la posición de los quemadores.

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore./The manufactures reserves the right to modify any product without prior notice./Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis./Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung Vernommen werden./El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso.