



EM LINE 9

## CUCINE GAS DOPPIA CORONA SU FORNO STATICO GAS 2/1

DOUBLE-CROWN GAS RANGES  
WITH 2/1 STATIC GAS OVEN



EM94CHG



EM96CHG

Cucine gas doppia corona su forno statico gas. Piano stampato spessore 20/10. Bruciatori a tenuta stagna costruiti in ghisa nichelata, completi di fiamma pilota. I fuochi sono comandati da rubinetti di sicurezza con termocoppia e regolazione progressiva della potenza erogata. Forno statico gas con dimensioni Gastronorm 2/1, riscaldato da un bruciatore in tubolare d'acciaio con fiamma pilota e accensione piezoelettrica. Controllo della temperatura ottenuta per mezzo di una valvola termostatica di sicurezza con termocoppia. Griglie superiori in ghisa vetrificata, a richiesta griglie in acciaio inox. Struttura costruita in acciaio inox.

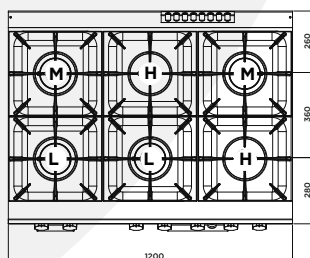
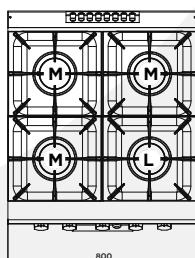
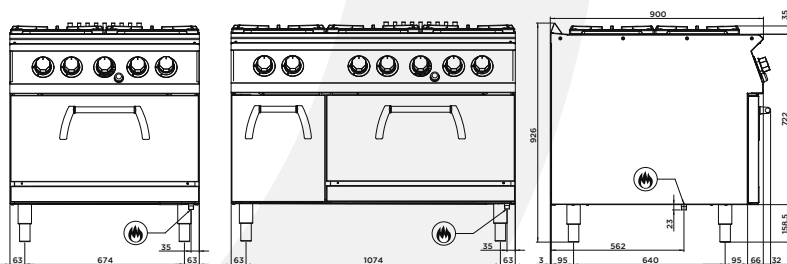
Double-Crown gas boiling unit with static gas oven. Pressed cooking top thickness 20/10. Cast-iron nickel-plated burners, with pilot flame. Burners are controlled by safety taps with thermocouple and gradual regulation of the power supply. Static gas oven with Gastronorm dimensions 2/1, heated by stainless steel tubular burners with pilot flame and electric ignition. Temperature controlled by thermostatic safety valve with thermocouple. Upper grates fabricated from vitrified cast-iron. Stainless steel grates available upon demand. Framework is fabricated from stainless steel

	EM94CHG	EM96CHG
<b>Dimensioni / Dimensions</b>	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
<b>Peso netto / Net weight</b>	117 Kg	140 Kg
<b>Altezza regolazione piedini Ø 2" / Feet height adjustment Ø 2"</b>	120/160 mm	120/160 mm
<b>Riciclabilità % del peso apparecchio / Recyclable % of appliance</b>	98%	98%
<b>Pressione gas / Gas pressure</b>	mbar	mbar
<b>Tipo gas G20-G25* / Type of gas G20-G25*</b>	20/25	20/25
<b>Opzione gas G30-G31* / Gas option G30-G31*</b>	28...30/37	28...30/37
<b>Ø entrata gas / Gas inlet Ø</b>	1/2"	1/2"
<b>Potenza totale gas / Gas total power</b>	45,5 kW	54,0 kW
<b>Consumo G20 20 mbar / Consumption G20 20 mbar</b>	4,815 m3/h	5,715 m3/h
<b>Indice di protezione all'acqua / Water ingress protection rating</b>	IPX4	IPX4
<b>Vano (neutro) / Interior cabinet</b>	-	359 x 408 x 828 mm
<b>Potenza forno gas / Gas oven power</b>	8,0 kW	8,0 kW
<b>Interno forno / Oven interior</b>	573 x 697 x 416 mm	573 x 697 x 416 mm
<b>Numero di livelli / No. of shelves</b>	4	4
<b>Spazio tra 2 livelli / Space between 2 shelves</b>	55 mm	55 mm
<b>Suola forno / Oven floor</b>	530 x 681 mm	530 x 681 mm
<b>Dimensioni imballo / Package dimensions</b>	850 x 980 x 1260 mm	1250 x 980 x 1260 mm
<b>Peso lordo / Gross weight</b>	132 Kg	160 Kg
<b>Volume / Volume</b>	1,05 m3	1,54 m3

\*Secondo il paese di destinazione / According to the country of destination

EM94CHG

EM96CHG



H = 5,5 kW- monocorona / single crown  
L = 7,5 kW DC  
M = 9,0 kW DC (GPL/LPG)  
M = 10,0 kW DC (metano/natural gas)

