



## GASHERD



M74F



M76F



ISO 9001



## DESCRIPTION PRODUIT / PRODUKT-BESCHREIBUNGEN

Fourneau à gaz sur baie libre. Plan moulé épaisseur 10/10. Brûleurs en aluminium avec allumage piézo-électrique. Les feux sont commandés par des robinets de sécurité avec thermocouple et réglage progressif de la puissance. Grilles supérieures en fonte vitrifiée. Construction en acier inox.

Gas-Kochfeld mit offenem Unterbau. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Aluminium Brenner mit piezoelektrischem Zünder beheizt. Die Kochfelder werden über mit Thermoelementen versehene Sicherheitshähne mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Obere Gitterroste aus verglastem Gusseisen. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	M74F	M76F
Dimensions / Maße	800 x 700 x 900 mm	1000 x 700 x 900 mm
Poids net / Netto Gewicht	51 Kg	59 Kg
Piédés réglables Ø 1"1/2 / Fußhöhe Regulierung Ø 1"1/2	120/160 mm	120/160 mm
Appareil recyclable à % / % Recycling Gerätgewicht	98%	98%
Pression gaz / Gasdruck	mbar	mbar
Type gaz G20-G25* / Gastyp G20-G25*	20/25	20/25
Option gaz G30-G31* / Gas Option G30-G31*	28...30/37	28...30/37
Ø raccordement gaz / Ø Gaseintritt	1/2"	1/2"
Puissance totale gaz / Gesamte Gasleistung	14,8 kW	22,2 kW
Consommation G20 20 mbar / Bedarf G20 20 mbar	1,560 m <sup>3</sup> /h	2,350 m <sup>3</sup> /h
Indice de protection eau / Wasser Schutzgrad	IPX4	IPX4
Placard (neutre) / Raum (neutral)	770 x 615 x 425 mm	970 x 615 x 425 mm
Dimensions emballage / Verpackungsmaße	860 x 780 x 1230 mm	1040 x 780 x 1080 mm
Poids brut / Grossgewicht	58 Kg	67 Kg
Volume / Volumen	0,82 m <sup>3</sup>	0,88 m <sup>3</sup>

\* Selon le pays de destination / Laut dem Landsort

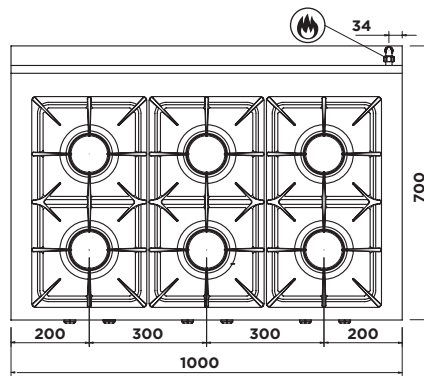
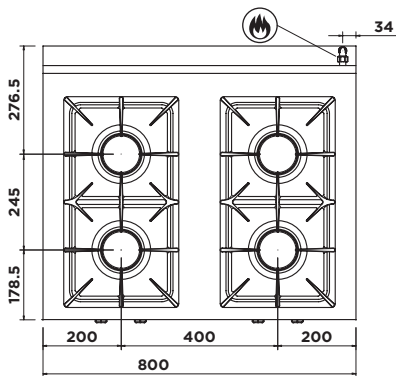
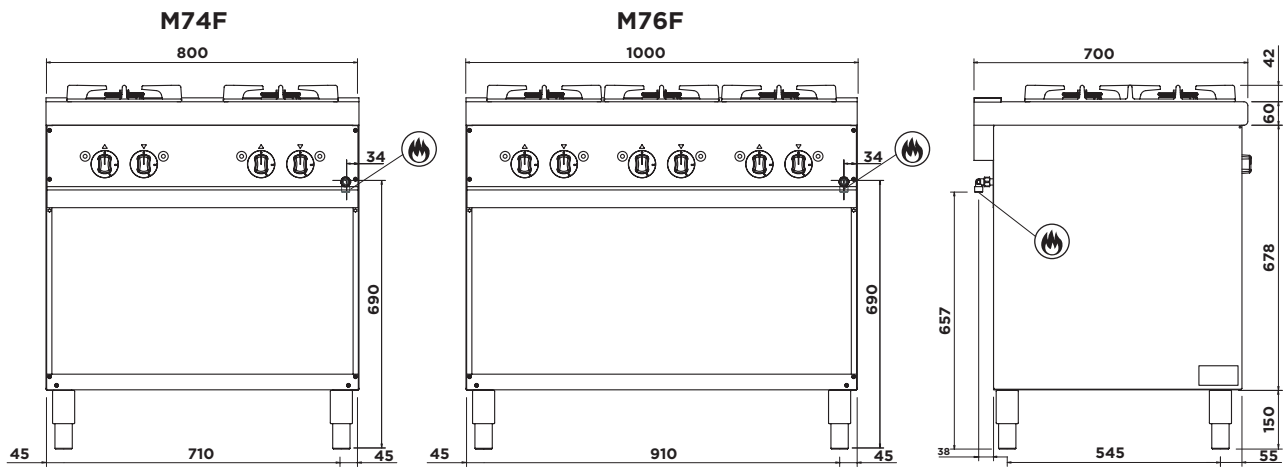
EMME 7

EMME

PLAN DE CUISSON À GAZ



GASHERD



1/2" GC

MADE IN ITALY

GIGA GRANDI CUCINE

0114 REV 00