




# Cucine a gas

Gas ranges

New  
**Flex Burners**   
7 kW - 11 kW



- Alta potenza: bruciatore Flex Burner da 7 kW e 11 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Massima flessibilità: la posizione del bruciatore (da anteriore a posteriore e viceversa) può essere cambiata tramite ugelli direttamente in utenza
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate
- Massima flessibilità grazie ad un range di potenza modulabile, per adattarsi ad ogni esigenza
- Bruciatore pilota protetto
- *High power: Flex Burner of 7 kW and 11 kW*
- *60% certified efficiency*
- *Maximum flexibility: the burner position (from front to back and viceversa) can be changed through nozzles directly on site*
- *Horizontal flame: uniform heat distribution, also ideal for delicate cooking*
- *Maximum flexibility thanks to an adjustable power range, to satisfy every need*
- *Protected pilot flame*



La gamma di cucine a gas SERIE 98 si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno statico a gas o elettrico o su forno gas maxi. Altezza moduli monoblocchi regolabile da 85 cm a 90 cm, con ampia escursione dei piedini fino ad altezza utile sottostante di 20 cm. Modularità: 40/80/120. Ottima accostabilità in appoggio.

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 con spessore di 1 mm, imbutito a tenuta stagna per evitare infiltrazioni di sporco e per una migliore pulizia, anche grazie agli spigoli raggianti e all'invaso stampato che garantisce il contenimento di liquidi ed evita tracimazioni. Il profondo involucro del piano stampato garantisce inoltre un'ottimale circolazione dell'aria per una migliore efficienza del bruciatore stesso. I bruciatori estraibili in ghisa nichelata da 7 kW e 11 kW, sono dotati di spartifiamma in ottone, a fiamma auto-stabilizzata, per cucinare in sicurezza e per una più facile manutenzione. Il bruciatore pilota a basso consumo è protetto all'interno del bruciatore principale. Le griglie posa-tegami in filo d'acciaio sono funzionali e maneggevoli.

Versioni con forno statico GN 2/1: camera di cottura in acciaio inox con base smaltata, porta in acciaio inox a doppia parete, con intercapedine isolante, e controporta in acciaio inox. Il forno con riscaldamento a gas è dotato di bruciatore da 7 kW (forno maxi: 9.5 kW) a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Il forno con riscaldamento elettrico è dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura.

*The SERIE 98 gas ranges line comprises models with 2/4/6 burner available as freestanding unit on an open cabinet, with gas or electric static oven, or with gas maxi oven.*

*Adjustable mono-block module height from 85 cm to 90 with wide feet swing to reach a net underneath height to 20 cm for a comfortable cleaning.*

*Modularity: 40/80/120. Excellent alignment.*

*The watertight pressed worktop is in 1mm AISI 304 stainless steel with drawn edges, it allows an efficient burning and prevents liquid overflowing, ensuring easier cleaning operations.*

*The removable burners in nichel plated cast iron and the brass burner caps of 7 kW and 11 kW have self-stabilizing flame, to cook safely and for simpler maintenance.*

*The pilot flame is protected inside the main burner.*

*Wire grids pan support. Versions with GN 2/1 static oven: stainless steel double-wall cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing.*

*The gas oven has 7 kW (9.5 kW for maxi oven) burner with self-stabilizing flame; thermostatic temperature control with safety valve and thermocouple; piezo-electric burner ignition.*

*The electric oven has 6 kW stainless steel armoured heating elements placed on the bottom and on the top of the cooking chamber; thermostatic temperature control with separate bottom/top temperature control for maximum cooking flexibility.*



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni forno Oven dimension	Portata termica Heating capacity		Forno a gas Gas oven	Tot. gas Tot. gas	Forno elettrico Electric oven	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	7 kW	11 kW	kW	kW	kW	Kg
<b>Su armadio On cupboard</b>								
D99G2A8XL	40x90x85	-	1	1	-	18	-	48
D99G4A8XL	80x90x85	-	2	2	-	36	-	74
D99G6A8XXL	120x90x85	-	3	3	-	54	-	104
<b>Su forno On oven</b>								
D99G4F8XL	80x90x85	54x70x30	2	2	7	43	-	106
D99G4FE8XL	80x90x85	54x70x30	2	2	-	36	6	106
D99G6FA8XXL	120x90x85	54x70x30	3	3	7	61	-	143
D99G6FEA8XXL	120x90x85	54x70x30	3	3	-	54	6	143
D99G6FM8XXL	120x90x85	100x70x30	3	3	10	64	-	171
D99G6FMG8XXL	120x90x85	100x70x30	3	3	10	64	5 grill	173

