



FORNELLONI A GAS

Gas cookers/Gaskocher/Réchauds au gaz



UNI EN ISO
9001

Elementi di cottura per pasticceria

Griglie e piastre in ghisa, bruciatori a fiamma stabilizzata dotati di valvola di sicurezza e pilota, piedini d'appoggio in gomma regolabile. Realizzati interamente in acciaio inox 18/10 e omologati CE (in conformità agli standard previsti dalla Comunità Economica Europea).

Cooking elements for pastry-making/confectionery

Cast iron grids and plates, burners with stabilised flame fitted with safety valve and pilot, adjustable supporting feet in rubber. Made entirely in 18/10 stainless steel and CE approved (according to the standards laid provided for by the European Economic Community).

Backgeräte für Bäckerei/Konditorei

Roste und Herdplatten aus Gußeisen, Brenner mit stabilisierter Flamme, ausgestattet mit Sicherheitsventil und Wachflamme, höhenverstellbaren Stützfüßen aus Gummi. Vollständig aus Edelstahl rostfrei 18/10 hergestellt und CE-geprüft (Gemäß mit den von der Europäischen Gemeinschaft vorgesehenen Normen).

Eléments de cuisson pour pâtisserie

Grilles et plaques en fonte, brûleurs à flamme stabilisée pourvus de soupape de sécurité et de veilleuse, pieds d'appui réglables en caoutchouc. Réalisés entièrement en acier inox 18/10 et homologués CE (selon les standards prévus par la Communauté Economique Européenne).

Modello / Model Modell / Modèle		FO/1G	FO/2G	FO/3G
Allacciamento gas Gas connection Gasanschluss Branchement au gaz		R 1/2"	R 1/2"	R 1/2"
Tipi di bruciatore Burner types Brennert Types de brûleurs	A	-	1	1
	B	1	1	2
Potenza nominale Nominal power Nennleistung Puissance nominale	kW	5,5	9	14,5
Consumo Consumption Verbrauch Consumation	Methane H H = 9,45 kWh/mc	0,58	0,95	1,53
	GPL H = 12,87 kWh/kg	0,43	0,7	1,13



MACH SPA

via Maggior Piovesana, 152 - 31015 Conegliano TV - Italy
Tel. ++39 (0)438/23377 Fax ++39 (0)438/33882
Internet: www.mach.it - E-mail: mail@mach.it

FORNELLONI A GAS / GAS COOKERS / GASKOCHER / RECHAUD AU GAZ

Fornellone da banco valvolato a 1 fuoco Kcal/h 4730

Table-top cooker with gas cock and 1 ring Kcal/h 4730.

Kocher (Tischgerät) mit 1 offenen Herdstelle und Gashahn 4730 Kcal/h

Grand réchaud de comptoir à 1 feu, doté de soupape, 4730 Kcal/h

FO/1G



Allacciamento gas R 1/2" - secondo ISO 7-1
Gas fitting R 1/2" - to ISO 7-1.
Gasanschluss R1/2" gemäß ISO 7/1
Branchement au gaz R 1/2" selon la norme ISO 7-1

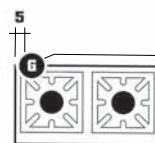
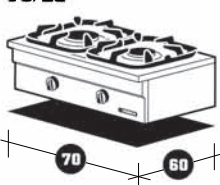
Fornellone da banco valvolato a 2 fuochi Kcal/h 7740

Table-top cooker with gas cock and 2 rings Kcal/h 7740.

Kocher (Tischgerät) mit 2 offenen Herdstellen und Gashahn 7740 Kcal/h

Grand réchaud de comptoir à 2 feux, doté de soupape, 7740 Kcal/h

FO/2G



Allacciamento gas R 1/2" - secondo ISO 7-1
Gas fitting R 1/2" - to ISO 7-1.
Gasanschluss R1/2" gemäß ISO 7/1
Branchement au gaz R 1/2" selon la norme ISO 7-1

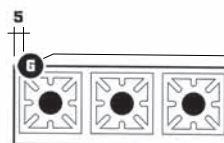
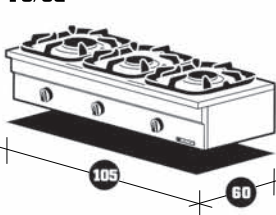
Fornellone da banco valvolato a 3 fuochi Kcal/h 12470

Table-top cooker with gas cock and 3 rings Kcal/h 12470.

Kocher (Tischgerät) mit 3 offenen Herdstellen und Gashahn 12470 Kcal/h

Grand réchaud de comptoir à 3 feux, doté de soupape, 12470 Kcal/h

FO/3G



Allacciamento gas R 1/2" - secondo ISO 7-1
Gas fitting R 1/2" - to ISO 7-1.
Gasanschluss R1/2" gemäß ISO 7/1
Branchement au gaz R 1/2" selon la norme ISO 7-1

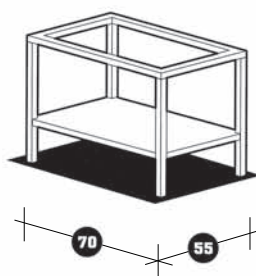
COMPLEMENTI PER FORNELLONI A GAS / ACCESSORY EQUIPMENT FOR GAS TABLE-TOP COOKER.

ZUBEHÖR FÜR GASHERDE / COMPLÉMENTS POUR GRANDS RÉCHAUDS À GAZ

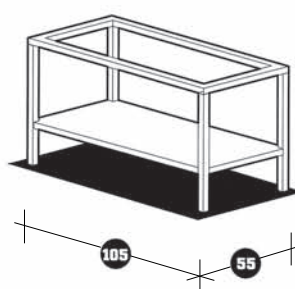
Cavalletto inox per FO/2G e FO/3G / Stainless steel stand for FO/2G and FO/3G

Untergestell aus Edelstahl rostfrei für FO/2G und FO/3G / Tréteau inox pour FO/2G et FO/3G

CF/2



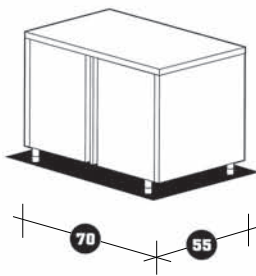
CF/3



Armadio con portine a battente per FO/2G e FO/3G / Cabinet with wing doors for FO/2G and FO/3G

Unterschrank mit Flügeltüren für FO/2G und FO/3G / Armoire avec portes à battants pour FO/2G et FO/3G

AF/2



AF/3

