



MOD : G7/4BF7-N

Production code : DIFB77FGXL

06/2026

OPTIMA 700 EVO - FEUX VIFS

G7/4BF7-N



4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieure - LxPxH (cm)	70x73x85
Nr. brûleurs 7 kW	4
Four gaz (kW)	6
Puissance totale (kW)	34
IPX5	■

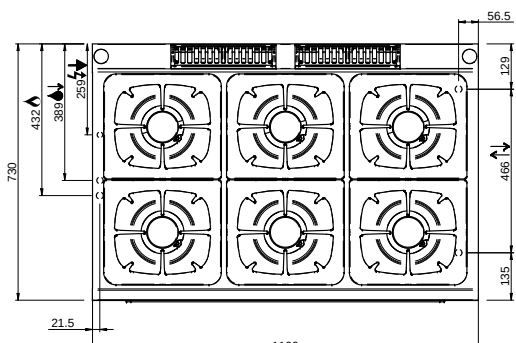
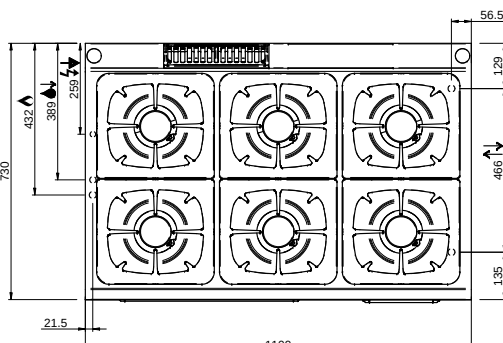
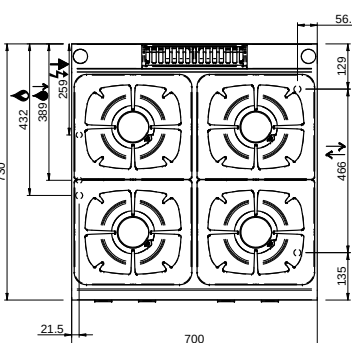
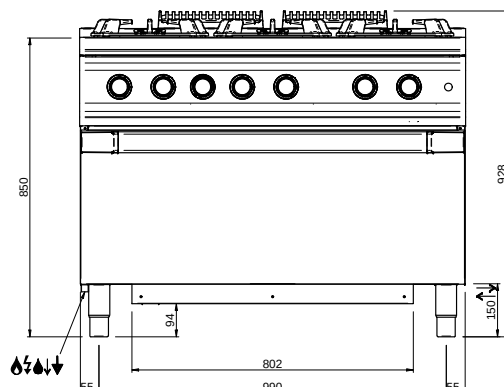
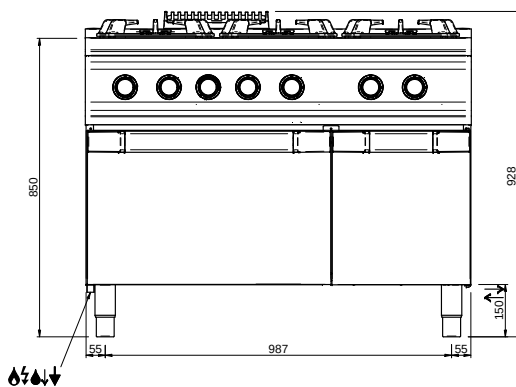
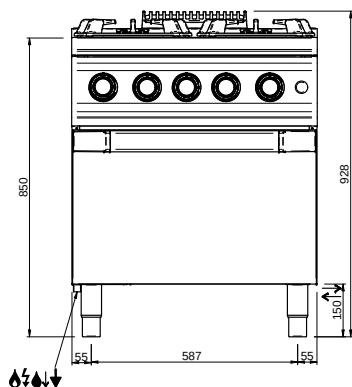
SPÉCIFICATIONS SUPPLÉMENTAIRES:

Dimensions four - LxPxH (cm)	56x63x30
Poids (kg)	94
Volume (m3)	0,8
Ignition électrique	

Les brûleurs Flex Burner sont équipés de chapeaux en laiton avec flamme auto-stabilisant, pour la cuisson en toute sécurité et pour un entretien plus facile. Chaque brûleur a une plage de puissance qui peut être modulée par un minimum de 1,5 kW à un maximum de 5,5 / 7 kW, pour obtenir une flexibilité maximale. Le brûleur pilote à basse consommation est protégée à l'intérieur du brûleur primaire. Les plaques de cuisson à quatre brûleurs sont disponibles en deux configurations modulaires, 70x70 ou 80x70, pour offrir une surface de travail plus large. La disposition des brûleurs permet l'utilisation de casseroles jusqu'à 36 cm de diamètre (dans la version 80x70, jusqu'à deux casseroles de 36 cm de diamètre placées côte à côte). Les grilles de support casseroles peuvent être lavées au lave vaisselle.

Versions sur four: La chambre de cuisson est en acier inoxydable avec une base émaillée et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec cavité isolante et porte en acier inoxydable. Four à gaz: équipé d'un brûleur de 6 kW (8 kW pour four maxi) avec flamme auto-stabilisée; réglementation thermostatique de la température avec soupape de sécurité et thermocouple; allumage piézoélectrique du brûleur. Porte-grille pour 3 GN 2/1.

Four électrique: équipé de résistances blindées en 5,3 kW en acier inoxydable (2,6 kW pour le four ventilé) positionné en bas et en haut de la chambre de cuisson; régulation thermostatique de la température avec double commande inférieure / supérieure séparée pour une flexibilité de cuisson maximale. Porte-grille pour 3 GN 2/1 (four static) et 3 GN1/1 (four ventilé).



LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /
POWER SUPPLY



INGRESSO ACQUA /
WATER INLET Ø M 1/2"



SCARICO ACQUA / OLII
WATER / OILS DRAIN



ATTACCO EQUIPOTENZIALE /
EQUIPOTENTIAL



REGOLAZIONE PIEDINI /
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)