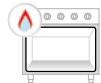




n.	1	5
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



TOT.

mm	1045 x 530 x 4 pos.
kW	12
kcal/h	10.320
Btu/h	40.944



TOT.

kW	45,5
kcal/h	39.130
Btu/h	155.246



G30/G31	kg/h	3,59
G20	m³/h	4,81
G25	m³/h	5,60

**STANDARD**

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

OPTIONAL

Griglie in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza su entrambi i modelli. Modello dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno a gas statico con bruciatore a fiamma auto stabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Camera forno in acciaio inox, con supporti a 4 livelli. Porta e controporta in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili.

Standard: Accensione piezoelettrica, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple on both models. Model equipped with burner pilot flame protected by a brass cap for an easy cleaning and maintenance. Gas static oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel RIBBED base and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Oven chamber from stainless steel with 4-level supports. Pressed door and counter door made of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité sur les deux modèles. Modèle doté d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Four à gaz statique avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en acier inoxydable, avec guides à 4 positions. Porte et contreporte en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Beide Modelle mit Sicherheits-Thermolelement. Pilotflamme der Modelle mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Gasbackofen mit Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl, Thermostat von 160 bis 280 °C einstellbar. Backraum aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen. Tür und Innentür aus rostfreiem Stahl AISI 304. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung, 1 kippstarrer Backofenrost.

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 45,5