



n.	6
ø mm	130
kW	12
kcal/h	10.320
Btu/h	40.944



GN.	2/1 mm 650 x 530 (x 4 pos.)
mm	685 x 550 x 295 h
kW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614



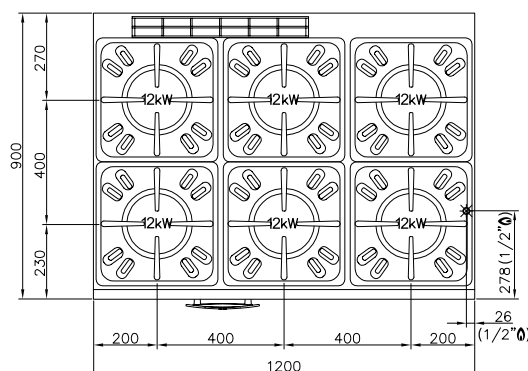
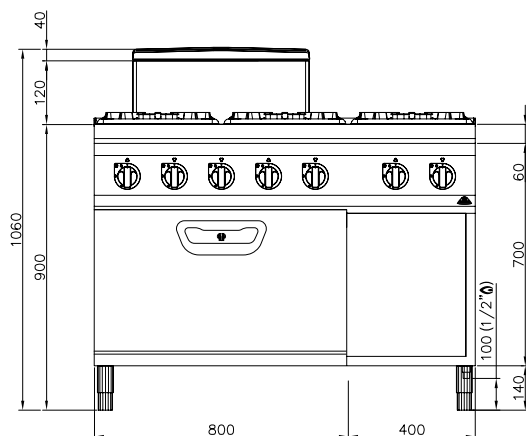
kW	79,8
kcal/h	68.628
Btu/h	272.278



G30/G31 Kg/h	6,25
G20 m3/h	8,44
G25 m3/h	9,92



Kg	202
----	-----



VERSIONE CON GRIGLIA INOX - MODEL WITH STAINLESS STEEL GRILL - MODEL AVEC GRILLE EN INOX - MODELL MIT EDELSTAHL ROST (SG9F6P+FG/GFA - Cod. 13705300)

OPTIONAL

S1P DX n. 1 PORTA - n. 1 DOOR - n. 1 PORTE - n. 1 TÜR

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Bruciatori in ghisa da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.

Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Camino interno in acciaio inox e bruciatore in acciaio inox AISI 304. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10. Bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with up to 12 kW regulation on the 130 mm version.

Gas oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Stainless steel internal chimney and burner from AISI 304 stainless steel. High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness. Pressed trays from AISI 304 stainless steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en fonte de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée. Four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable.

Cheminée interne en acier inoxydable et brûleur en acier inoxydable AISI 304. Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10. Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Brenner aus Gusseisen d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme. Gasbackofen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl, Temperaturregler einstellbar von 160 bis 280 °C.

Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl und Brenner aus rostfreiem Stahl AISI 304. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10. Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.