

cm² 2.640 (mm 396 x 667)

kW 10

kcal/h 8.598

Btu/h 34.121

TOT.



G30/G31 kg/h 0,79

G20 m³/h 1,06G25 m³/h 1,23

Kg 66

**OPTIONAL**

TPTO	Tappo in teflon / Oval teflon stopper / Bouchon de teflon oval / Oval Teflonpfropfen
1P DX	Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Bruciatori tubolari a fiamma di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Valvola a comando termostatico 60 °C - 300 °C per una regolazione precisa e sicura. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Piastra liscia ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Rivestimento al cromo duro, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior comfort all'operatore. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Tubular flame burners with of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Valve with 60 °C - 300 °C thermostatic control for a precise and safe regulation. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with rubber protection. Smooth plate occupying the entire worktop surface of high thickness and flush splashguard. Hard chrome coating that makes the surface bright and easy to clean, with a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and conveyor to a proper container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs tubulaires à flamme de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Vanne à commande thermostatique 60 °C - 300 °C pour un réglage précis et sûr. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Plaque lisse de grande épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Revêtement au chrome dur, pour une surface polie et facilement nettoyable à faible niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Rohrbrenner mit Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Thermostatgesteuertes Ventil, 60 °C - 300 °C, für eine sichere und präzise Einstellung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Glatte Platte mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Beschichtung mit Hartchrom, für eine glänzende, leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Leicht geneigte Bratfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

G

connessione gas - gas connection
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 10

