



n.	6
Ø mm	120
kW	8
kcal/h	6.880
Btu/h	27.296



TOT.

GN	1/1
mm	530 x 325 x 4 pos.
kW	3



TOT.

kW	48+3
kcal/h	41.280
Btu/h	163.776



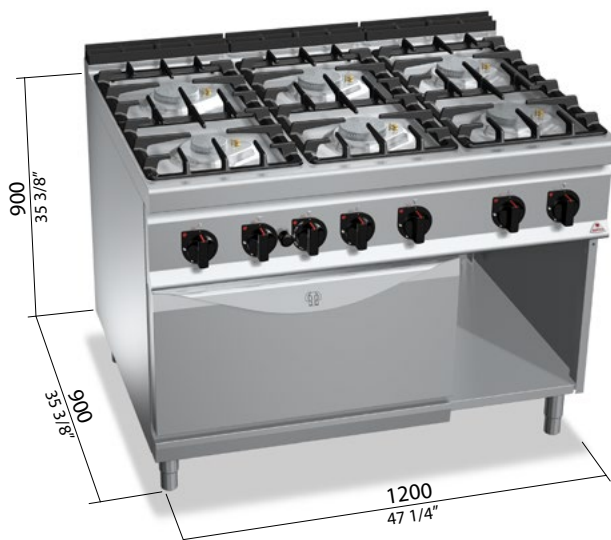
G30/G31	kg/h	3,79
G20	m³/h	5,08
G25	m³/h	5,91



Kg	141
-----------	------------

OPTIONAL**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 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 e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in acciaio AISI 304 per una facile pulizia e manutenzione. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by an AISI 304 steel cap for an easy cleaning and maintenance. Electric convection oven completely made of stainless steel with 3-level supports for grid/pan 1/1 GN. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door of AISI 304 stainless steel. High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. 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 et flamme pilote des feux protégée par un chapeau en acier AISI 304 facilitant le nettoyage et la maintenance. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec guides à 3 positions grilles/plaques de four 1/1 GN. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée à haute résistance en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht am dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme Edelstahlschutz AISI 304, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 48+3
----------	--	-------------------	----------------

