

	cm ²	2.500 (mm 360 x 700)	
	kW	9	
	kcal/h	7.740	
	Btu/h	30.708	
TOT.			
	G30/G31	kg/h	0,70
	G20	m ³ /h	0,95
	G25	m ³ /h	1,11
	Kg	57	



STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas / Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill / Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz / Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

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 tubolari in acciaio inox a due rami. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia.

Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Braciere in acciaio inox AISI 304.

Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Il particolare disegno consente di cucinare pesce, carne e verdure, prevenendo la combustione dei grassi. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Cassetto completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica in dotazione. 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. Stainless steel tubular dual-flame burner. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with rubber protection. Brazier in AISI 304 stainless steel.

Large cooking surface with easy removable cast iron grid. The particular design allows one to cook fish, meat and vegetables, preventing fat from burning. All components can be easily disassembled for regular operations of maintenance and cleaning. Long steel tray to collect ash and fat. Lava stone supplied. 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 en acier inoxydable à deux branches. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple.

Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Brasero en acier inoxydable AISI 304.

Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible. Le design particulier permet de cuire le poisson, la viande et les légumes, en prévenant la combustion des graisses. Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations normales de maintenance et de nettoyage. Long tiroir complètement en acier pour la récolte des cendres et des graisses. Pierre lavique fournie. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.

Rohrbrenner aus rostfreiem Edelstahl mit zwei Flammen. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermosteuelement.

Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Kohlebecken aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisen Rost. Das besondere Design ermöglicht das Zubereiten von Fisch, Fleisch und Gemüse, und beugt einem Verbrennen der Fette vor. Alle Bauteile sind zum Zwecke der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht demontierbar. Dichte, besonders lange Asche- und Fettauffangwanne, komplett aus Stahl. Lavasteine im Lieferumfang enthalten. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

G	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 9
----------	--	-------------------	-------------

