

	Lt	40 + 40
	mm	308 x 510 x 295 h (x2)
	kW	24 (12+12)
TOT.	kcal/h	20.640
	Btu/h	81.888
	G30/G31	kg/h 2,03 (1,02+1,02)
	G20	m³/h 2,75 (1,38+1,38)
	G25	m³/h 3,21 (1,60+1,60)
	Kg	94

Cesti non in dotazione - Without baskets - Sans paniers - Ohne Korb



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Alte prestazioni garantite dal sistema di riscaldamento che avvolge esternamente tutta la superficie delle vasche. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Vasche stampate con ampi bordi arrotondati realizzate completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica. Due vasche con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. High performances guaranteed by the heating system that externally wraps around the entire tanks surface. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with rubber protection. Pressed tanks with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Draining and disassembleable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle. Two tanks with separate controls for the independent and optimal regulation of temperature.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.

Hautes prestations garanties par le système de réchauffement qui enveloppe à l'extérieur toute la surface des cuves. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Cuves moulées aux larges bords arrondis complètement réalisées en acier inoxydable AISI 316. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui place les paniers à 10 cm du fond. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amides en excès pendant la cuisson. Plan d'appui avec fonction d'égouttoir, démontable, au niveau du plan. Le bec positionné sur le plan permet de réguler le débit de l'eau à l'aide d'une commande positionnée sur le panneau avant. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique. Deux cuves avec commandes séparées pour le réglage indépendant et optimal de la température.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

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

Ausgezeichnete Leistungsmerkmale dank des Heizsystems, das die gesamte Wannenoberfläche von außen umwickelt. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe 10 cm vom Boden entfernt gehalten werden. Überlauf mit großem Durchmesser zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Abnehmbare Ablage am Tischrand, mit Abtropffunktion. Über ein Bedienelement auf dem Schaltfeld kann der Wasserfluss des auf der Arbeitsfläche angebrachten Ausgusses eingestellt werden. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.

Zwei Wannen mit separaten Bedienelementen, für eine unabhängige, optimale Temperatureinstellung.

G	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 24 (12+12)
----------	--	-------------------	----------------------

