



n.	3	3
Ø mm	80	110
kW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



TOT.

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

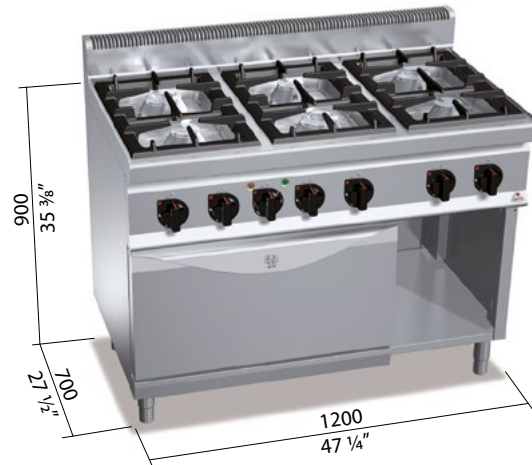


TOT.

kW	31,5
kcal/h	27.090
Btu/h	107.478



G30/G31	kg/h	2,48
G20	m³/h	3,33
G25	m³/h	3,88

**STANDARD**

7B/6 3 bacinelle fuochi inox / 3 Stainless steel burner trays / 3 Cuvettes feux en acier inoxydable / 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

OPTIONAL

Griglia in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

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 in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile 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 porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Electric convection oven made completely of Stainless steel with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour 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 de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose 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. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippssicherer Backofenrost.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 31,5
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220 - 240 V~	kW 3

