


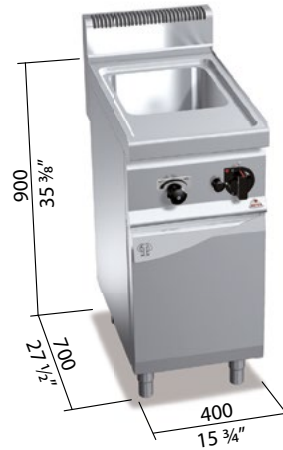
	Lt	30	
	mm	306 x 340 x 300 h	
	kW	10	
TOT.	kcal/h	8.600	
	Btu/h	34.120	
	G30/G31	kg/h	0,79
	G20	m³/h	1,06
	G25	m³/h	1,23



Cesti non in dotazione / Without baskets / Sans paniers / Ohne Korbe

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Capacità utile della vasca 30 litri. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti dal fondo della vasca. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno della vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica. Alte prestazioni garantite dal sistema di riscaldamento che avvolge esternamente tutta la superficie della vasca. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Nel modello doppio, le due vasche risultano indipendenti con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piedini regolabili. Standard: 1P Porta con spessore 20/10 con maniglia.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed tank with large rounded edges made of Stainless steel AISI 316. Usable tank capacity 30 liters. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that ensures the baskets kept away from the tank base. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Spherical drain tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle. High performances guaranteed by the heating system that externally wraps around the entire tank surface. Piezoelectric ignition button with silicone protection. In the double model, the two tanks are independent and have separate controls for an independent and optimal regulation of temperature. Adjustable feet. Standard: 1P Door of 20/10 thickness with handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée aux larges bords arrondis entièrement en acier inoxydable AISI 316. Capacité utile de la cuve 30 litres. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amidons en excès pendant la cuisson. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique. Hautes prestations garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de la cuve. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Dans la version double, les deux cuves sont indépendantes avec des commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Pieds réglables. Standard: 1P Porte avec poignée épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Nutzfassungsvermögen der Wanne 30 Liter. Die Wasserzirkulation wird durch den perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe vom Boden entfernt gehalten werden. Überlauf mit großem Durchmesser, zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs. Ausgezeichnete Leistungsmerkmale dank des Heizsystems, das die gesamte Wannenoberfläche von außen umwickelt. Piezoelektrische Zündung mit Silikonenschutz. Bei der doppelten Ausführung sind die beiden Wannen voneinander unabhängig, und die Temperatur kann über separate Bedienelemente unabhängig voneinander optimal eingestellt werden. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1P Tür mit formgestanztem Griff, Stärke 20/10.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 10
----------	--	-------------------	--------------

