



n.	3	3
Ø mm	90	120
kW	2,8	3,4
kcal/h	2.408	2.924
Btu/h	9.554	11.601



mm	830 x 400 x 4 pos.
mm	845 x 440 x 295 h
kW	6
kcal/h	5.159
Btu/h	20.473



TOT.

kW	24,6
kcal/h	21.156
Btu/h	83.935



G30/G31	kg/h	1,94
G20	m³/h	2,60
G25	m³/h	3,03



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori in lega di alluminio e ottone con spartifiamma in ghisa smaltata a fuoco, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304. Sistema di sicurezza a termocoppia. Forno a gas statico con bruciatore a fiamma auto stabilizzata posizionato sotto la suola e termostato regolabile da 160° a 280° C. Camera forno in acciaio inox, con supporti a 4 livelli. Porta e controporta in acciaio INOX. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio INOX spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Stainless steel AISI 304 worktop and front panels. Brass and aluminium alloy burners with an enamelled cast iron burner head activated by a valve cock attached by waterproof seal to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Thermocouple safety system. Static gas oven with self-stabilized flame burner positioned beneath the bottom plate and thermostat adjustable from 160° C to 280° C. Stainless steel oven chamber with 4 levels of rack guides. Stainless steel outer and inner door. 20/10 stainless 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 inox AISI 304. Brûleurs en alliage d'aluminium et laiton avec diffuseur de flamme en fonte émaillée, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304. Système de sécurité à thermocouple. Four à gaz statique avec brûleur à flamme auto-stabilisée positionné sous la sole et thermostat réglable de 160° à 280° C. Chambre du four en acier inoxydable, avec guides à 4 positions. Porte et contre-porte en acier INOX. Poignée de la porte à haute résistance en acier INOX d'une épaisseur de 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. Brenner aus Aluminium- und Messinglegierung, mit Flammenteiler aus feueremailiertem Gusseisen, Steuerung über einen Ventilhahn und flüssigkeitsdichte Befestigung auf der Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Sicherheitssystem mit Thermoelement. Statischer Gasbackofen mit automatisch stabilisierter Flamme unterhalb der Bodenplatte, Thermostat von 160° bis 280°C einstellbar. Backraum aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippsicherer Backofenrost.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 3/8 UNI ISO 7/1	kW 24,6
----------	---	-------------------	----------------

