


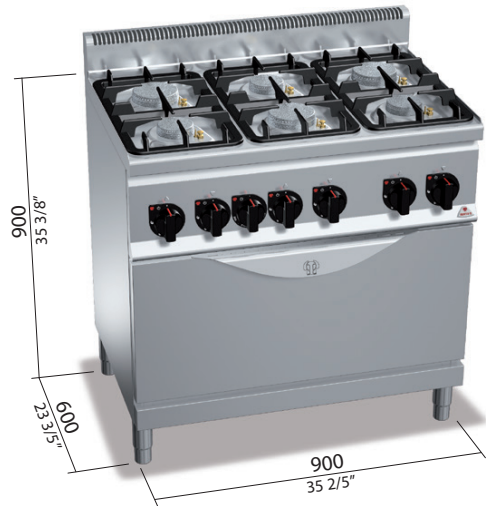
	n.	3	3
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.009	5.159
	Btu/h	11.942	20.473

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

	kW	34,5	
	kcal/h	29.664	
	TOT. Btu/h	117.719	

	G30/G31	kg/h	2,70
	G20	m³/h	3,65
	G25	m³/h	4,25



STANDARD

Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio.
 Modelli dotati di termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione.
 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

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and attached by waterproof seal to the deep drawn worktop in AISI 304 steel.
 Models equipped with safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass cap designed for easy cleaning and maintenance. Static gas oven with self-stabilizing flame 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 en acier inox AISI 304.
 Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond.
 Modèles dotés d'un thermocouple de sécurité et d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance.
 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 aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Brenner komplett aus Gusseisen, unbegrenzte Garantie, Steuerung über einen Ventilhahn und flüssigkeitsdichte Befestigung auf der Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, tiefgezogen.
 Modelle mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme mit Messingschutz, für leichtere Reinigung und Wartung.
 Statischer Gasbackofen mit Brenner 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.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 34,5
----------	---	-------------------	----------------

