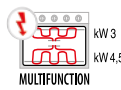




n.	1	3
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
TOT. kW	7,5 (4,5+3)



kW	21,5
kcal/h	18.490
TOT. Btu/h	73.358



G30/G31	kg/h	1,70
G20	m³/h	2,28
G25	m³/h	2,65



#### OPTIONAL

Parrillas de acero inoxidable / Grelha inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали  
V3/B Volts 220 - 240 3~  
2TL 2 termostatos de trabajo / 2 termostatos de trabalho / 2 termostaty robocza / 2 рабочая термостаты

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo moldeo. Termpoar de seguridad en ambos modelos. Modelo G7F4PW+FE equipado con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno eléctrico estático, enteramente de acero inoxidable con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1 GN. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una cuidadosa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de la temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero inoxidable AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: 1 parrilla de horno antivuelco.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termpoar de segurança em ambos os modelos. Modelo G7F4PW+FE equipado com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Forno elétrico estático, realizado inteiramente com aço inox, com 4 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 2/1 GN. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50 e 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço inox AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

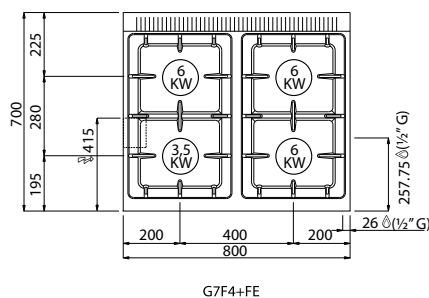
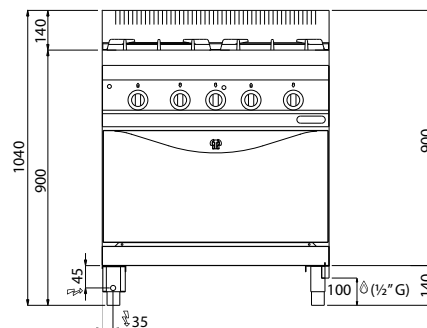
#### CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żelaza, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko płynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczony. Awaryjny czujnik temperatury dla obydwóch modeli. Model G7F4PW+FE wyposażony w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, 4 poziomy przewodnik dla rusztu/blach piekarnika 2/1 GN. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Uchwyt drzwiczek, o wysokim stopniu rezystancji, odlany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr. 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки полностью из чугуна, с пожизненной гарантией, включающиеся с помощью оснащенного клапаном крана и герметично закрепленные на поверхности из стали AISI 304 глубокой штамповки. Предохранительная термopapa на обеих моделях. Модель G7F4PW+FE оснащена пилотным огнем, защищенным латунной крышкой, легко чистится и обслуживается. Статическая электрoпечь, полностью из нержавеющей стали, с направляющими 4 уровней для решеток/противней 2/1 GN. Гриль с функцией саламандрa в верхней части и термостат, позволяющий выполнять точное регулирование температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка дверцы из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противoпрoкидывающaя решетка печи.

<b>G</b>	conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 21,5</b>
<b>E</b>	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	<b>kW 7,5</b>



G7F4+FE