


	Lt	30+30	
	mm	306 x 340 x 300 h (x2)	
	kW	20	
TOT.	kcal/h	17.200	
	Btu/h	68.240	
	G30/G31	kg/h	1,58
	G20	m ³ /h	2,12
	G25	m ³ /h	2,46



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. Vasche stampate con ampi bordi arrotondati realizzate completamente in acciaio inox AISI 316. Capacità utile delle vasche 60 Lt. 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 delle vasche. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Le due vasche risultano indipendenti con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piedini regolabili. Standard: 2P 400 porte con maniglia stampata spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed tanks with large rounded edges made of Stainless steel AISI 316. Usable tanks capacity 60 Lt. 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 tanks surface. Piezoelectric ignition button with silicone protection. The two tanks are independent and have separate controls for an independent and optimal regulation of temperature. Adjustable feet. Standard: 2P 400 doors with pressed handle of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuves moulées aux larges bords arrondis entièrement en acier inoxydable AISI 316. Capacité utile des cuves 60 L. 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 des cuves. 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: 2P 400 portes avec poignée moulée 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 60 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. Die beiden Wannen sind voneinander unabhängig, und die Temperatur kann über separate Bedienelemente unabhängig voneinander optimal eingestellt werden. Höhenverstellbare FüÙe. Standard: 2P 400 Türen mit formgestanztem Griff, Stärke 20/10.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 20
----------	--	-------------------	--------------

