


	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	m ³ /h	1,06
	G25	m ³ /h	1,23



Cestas de no suministrados / Cestas não fornecidos / Kosze nie dostarczony / Корзины не входят

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Tanque estampado con amplios bordes redondeados realizado completamente en acero inoxidable AISI 316. Capacidad útil del tanque 30 l. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que distancia los cestos del fondo del tanque. Desagüe de gran diámetro para la eliminación de los almidones en exceso durante la cocción. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura térmica. Altas prestaciones garantizadas por el sistema de calefacción que envuelve externamente toda la superficie del tanque. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. En el modelo doble, los dos tanques son independientes con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Pies regulables. Estándar: 1P puerta con manija estampada espesor 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço inox AISI 316. Capacidade útil da cuba 30 l. Circulação da água garantida pelo fundo perfurado, que separa as cestas do fundo da cuba. Abertura de extravasação de grande diâmetro para a eliminação do amido excessivo durante a cozedura. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico. Alto rendimento garantido pelo sistema de aquecimento, que envolve externamente toda a superfície da cuba. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. No modelo duplo, as duas cubas são independentes, com comandos separados, para garantir a regulação independente e ideal da temperatura. Pés reguláveis. Padrão: 1P porta com puxador moldado espessura 20/10.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316. Pojemność użytkowa zbiornika wynosi 30 l. Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze od dna zbiornika. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Kranik odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz, sterowany za pomocą rączki odpornej na ciepło. Wysoka wydajność systemu podgrzewającego, obejmującego całą powierzchnię zbiornika. Zapłon piezoelektryczny, z silikonową osłoną. W modelu podwójnym, obydwa zbiorniki są niezależne, posiadają oddzielne sterowanie umożliwiające niezależną i optymalną regulację temperatury. Nóżki nastawne. Standard: Drzwiczki 1P z tłoczoną kławką o grubości 20/10.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость с широкими закругленными бортами полностью из нержавеющей стали AISI 316. Полезный объем емкости 30 л. Циркуляция воды создается благодаря перфорированному дну, которое отделяет корзины от дна емкости. Устройство слива при переполнении большого размера для удаления крахмала, образуемого во время приготовления. Шаровой сливной кран, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с ненагревающей поверхностью. Высокая производительность обеспечивается системой разогрева, которая полностью обволакивает всю поверхность емкости. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. В двойной модели две емкости являются независимыми и имеют раздельное управление для независимой оптимальной регулировки температуры. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 дверца с штампованной ручкой толщиной 20/10.

G conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 10**

