



n.	2
mm	270 x 270
kW	5



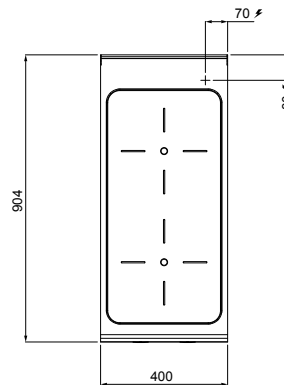
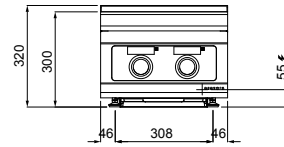
kW | 10



V | 380-415 V3N~



Kg | 42



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm. Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de réchauffement se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Einstellung der Leistung durch Elektronische Bflex-Steuerung.



n.	2
mm	270 x 270
kW	5



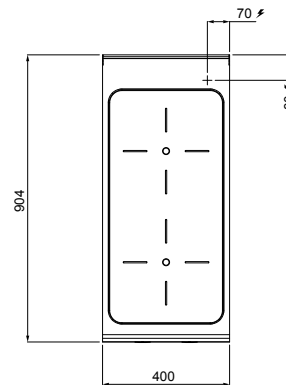
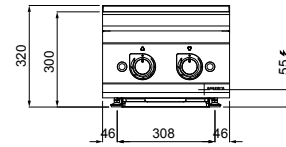
kW | 10



V | 380-415 V3N~



Kg | 42



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm. Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de réchauffement se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung.



n.	2
mm	270 x 270
kW	5



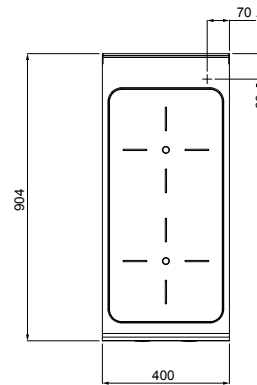
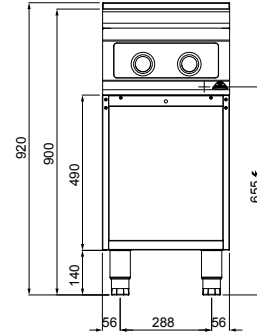
kW | 10



V | 380-415 V3N~



Kg | 55



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm. Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de réchauffement se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Einstellung der Leistung durch Elektronische Bflex-Steuerung.





n.	2
mm	270 x 270
kW	5



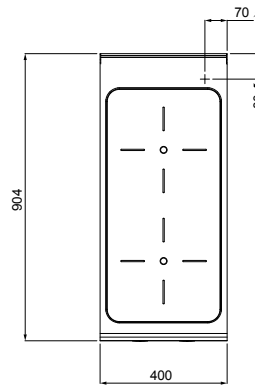
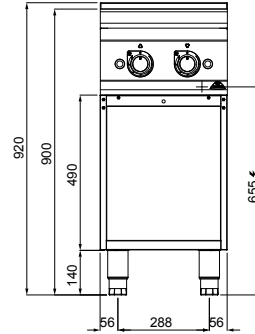
TOT
kW | 10



VOLT
V | 380-415 V3N~



Kg | 55



OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm. Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de réchauffement se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung.





n.	4
mm	270 x 270
kW	5



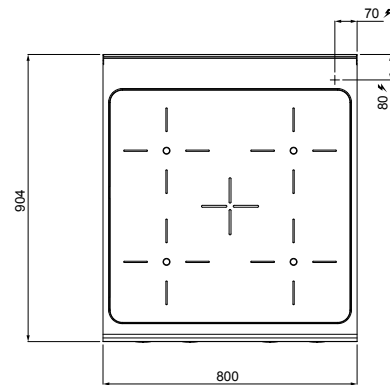
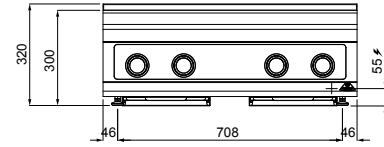
kW | 20



V | 380-415 V3N~



Kg | 77



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm. Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de réchauffement se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Einstellung der Leistung durch Elektronische Bflex-Steuerung.





n.	4
mm	270 x 270
kW	5



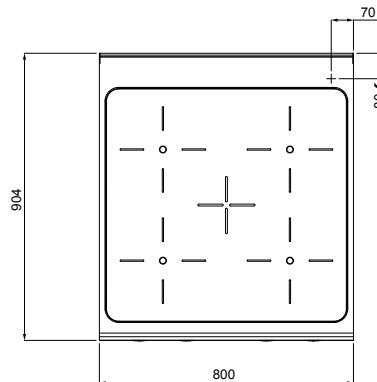
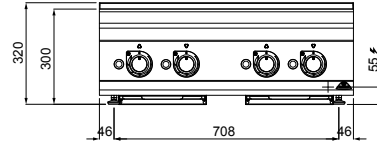
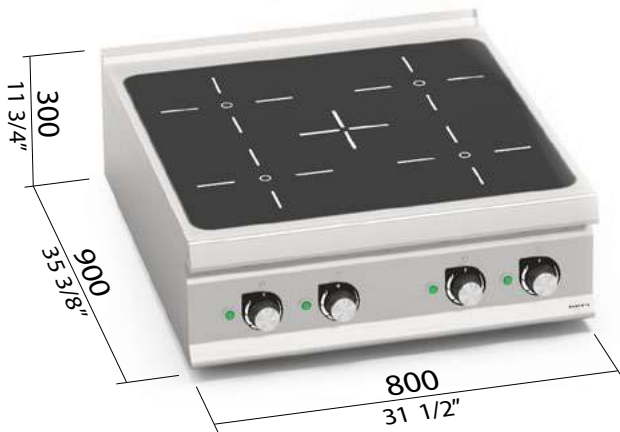
kW | 20



V | 380-415 V3N~



Kg | 77



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm. Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de réchauffement se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung.



n.	4
mm	270 x 270
kW	5



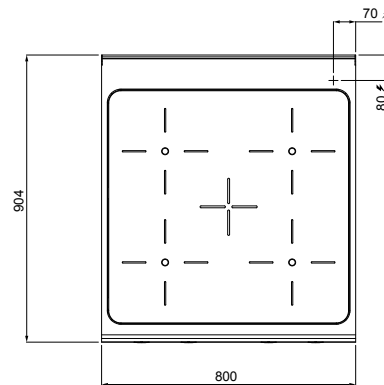
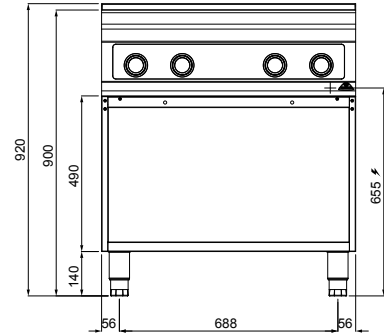
kW | 20



V | 380-415 V3N~



Kg | 92



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm.

Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie.

La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola.

Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano.

Regolazione della potenza tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm.

Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface.

The heating zone is self-regulated according to the pan diameter.

Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top.

Power regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm.

Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface.

La zone de réchauffement se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole.

Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan.

Réglage de puissance grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm.

Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt.

Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt.

Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird.

Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Einstellung der Leistung durch Elektronische Bflex-Steuerung.





n.	4
mm	270 x 270
kW	5



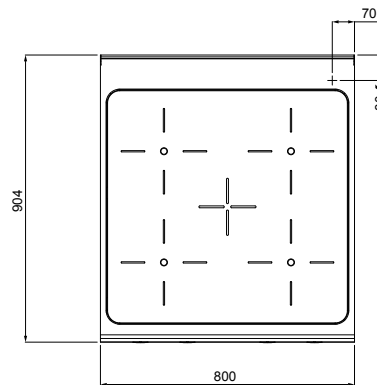
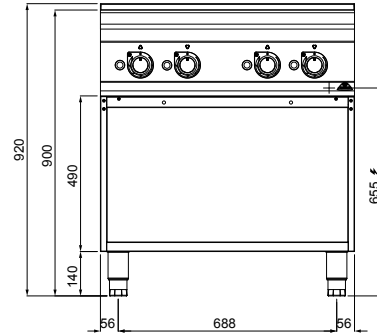
kW | 20



V | 380-415 V3N~



Kg | 92



OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm. Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de réchauffement se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung.





n.	2
mm	320 x 286
kW	7



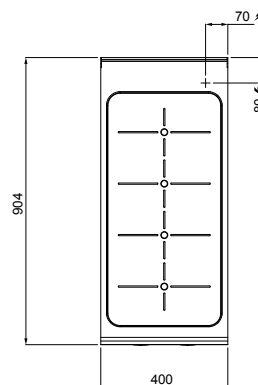
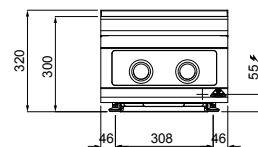
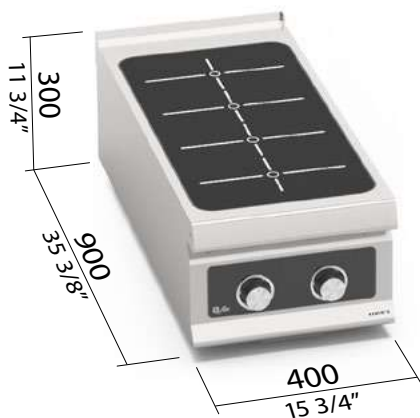
kW | 14



V | 380-415 V3N~



Kg | 52



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm.

Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie.

Questo modello a "tutta superficie" coniuga la velocità degli induttori con la possibilità di utilizzare contenitori di misure diverse, anche con diametro ridotto, e si possono disporre più pentole sopra alla stessa zona di cottura.

Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm.

Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface.

This "full surface" model combines the speed of the inductors with the possibility of using different size pans, even small diameters, and also more than one pan can be put on the same cooking zone.

Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm.

Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface.

Ce modèle à "toute surface" unit la vitesse des inducteurs à la possibilité d'utiliser des récipients de dimensions différentes, notamment avec un diamètre réduit, et il permet aussi de positionner plusieurs casseroles sur la même zone de cuisson.

Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm.

Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt.

Dieses Modell mit "glatter Induktionsoberfläche" verbindet die Schnelligkeit der Induktionsspulen mit der Möglichkeit, Töpfe unterschiedlicher Größe zu verwenden, auch mit kleinem Durchmesser, und dass mehrere Töpfe auf dem gleichen Kochfeld positioniert werden können.

Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Einstellung der Leistung durch Elektronische Bflex-Steuerung.



n.	2
mm	320 x 286
kW	7



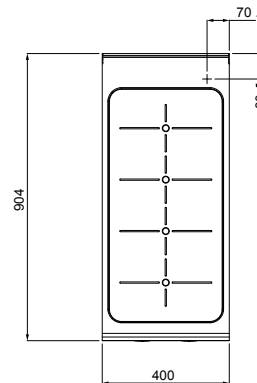
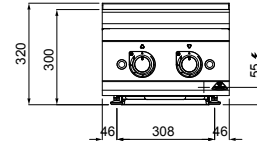
kW | 14



V | 380-415 V3N~



Kg | 52



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm.

Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie.

Questo modello a "tutta superficie" coniuga la velocità degli induttori con la possibilità di utilizzare contenitori di misure diverse, anche con diametro ridotto, e si possono disporre più pentole sopra alla stessa zona di cottura.

Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm.

Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface.

This "full surface" model combines the speed of the inductors with the possibility of using different size pans, even small diameters, and also more than one pan can be put on the same cooking zone.

Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm.

Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface.

Ce modèle à "toute surface" unit la vitesse des inducteurs à la possibilité d'utiliser des récipients de dimensions différentes, notamment avec un diamètre réduit, et il permet aussi de positionner plusieurs casseroles sur la même zone de cuisson.

Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm.

Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt.

Dieses Modell mit "glatter Induktionsoberfläche" verbindet die Schnelligkeit der Induktionsspulen mit der Möglichkeit, Töpfe unterschiedlicher Größe zu verwenden, auch mit kleinem Durchmesser, und dass mehrere Töpfe auf dem gleichen Kochfeld positioniert werden können.

Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung.



n.	2
mm	320 x 286
kW	7



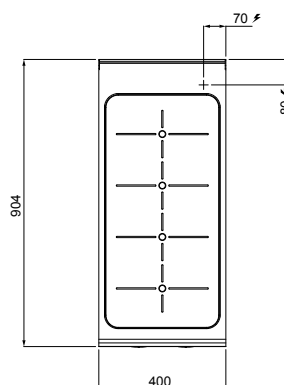
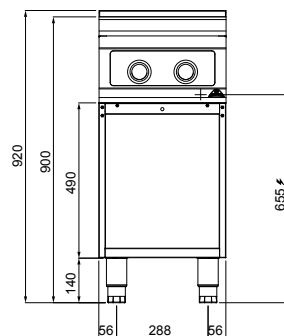
kW | 14



V | 380-415 V3N~



Kg | 60



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm.

Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie.

Questo modello a "tutta superficie" coniuga la velocità degli induttori con la possibilità di utilizzare contenitori di misure diverse, anche con diametro ridotto, e si possono disporre più pentole sopra alla stessa zona di cottura.

Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano.

Regolazione della potenza tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm.

Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface.

This "full surface" model combines the speed of the inductors with the possibility of using different size pans, even small diameters, and also more than one pan can be put on the same cooking zone.

Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top.

Power regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm.

Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface.

Ce modèle à "toute surface" unit la vitesse des inducteurs à la possibilité d'utiliser des récipients de dimensions différentes, notamment avec un diamètre réduit, et il permet aussi de positionner plusieurs casseroles sur la même zone de cuisson.

Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan.

Réglage de puissance grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm.

Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt.

Dieses Modell mit "glatter Induktionsoberfläche" verbindet die Schnelligkeit der Induktionsspulen mit der Möglichkeit, Töpfe unterschiedlicher Größe zu verwenden, auch mit kleinem Durchmesser, und dass mehrere Töpfe auf dem gleichen Kochfeld positioniert werden können.

Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird.

Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Einstellung der Leistung durch Elektronische Bflex-Steuerung.



n.	2
mm	320 x 286
kW	7



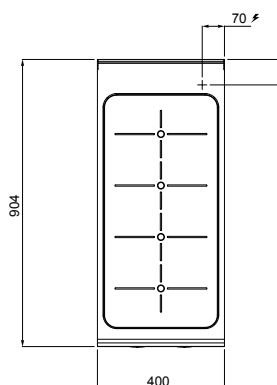
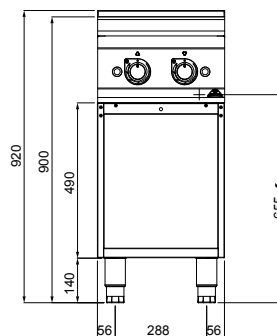
kW | 14



V | 380-415 V3N~



Kg | 60



OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm.

Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie.

Questo modello a "tutta superficie" coniuga la velocità degli induttori con la possibilità di utilizzare contenitori di misure diverse, anche con diametro ridotto, e si possono disporre più pentole sopra alla stessa zona di cottura.

Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm.

Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface.

This "full surface" model combines the speed of the inductors with the possibility of using different size pans, even small diameters, and also more than one pan can be put on the same cooking zone.

Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm.

Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface.

Ce modèle à "toute surface" unit la vitesse des inducteurs à la possibilité d'utiliser des récipients de dimensions différentes, notamment avec un diamètre réduit, et il permet aussi de positionner plusieurs casseroles sur la même zone de cuisson.

Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm.

Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt.

Dieses Modell mit "glatter Induktionsoberfläche" verbindet die Schnelligkeit der Induktionsspulen mit der Möglichkeit, Töpfe unterschiedlicher Größe zu verwenden, auch mit kleinem Durchmesser, und dass mehrere Töpfe auf dem gleichen Kochfeld positioniert werden können.

Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung.



n.	4
mm	320 x 286
kW	7



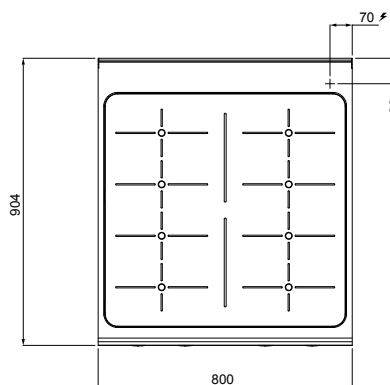
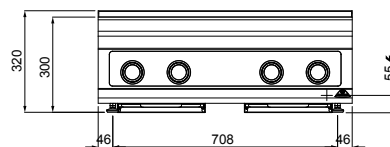
kW | 28



V | 380-415 V3N~



Kg | 93



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. Questo modello a "tutta superficie" coniuga la velocità degli induttori con la possibilità di utilizzare contenitori di misure diverse, anche con diametro ridotto, e si possono disporre più pentole sopra alla stessa zona di cottura. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. This "full surface" model combines the speed of the inductors with the possibility of using different size pans, even small diameters, and also more than one pan can be put on the same cooking zone. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm. Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. Ce modèle à "toute surface" unit la vitesse des inducteurs à la possibilité d'utiliser des récipients de dimensions différentes, notamment avec un diamètre réduit, et il permet aussi de positionner plusieurs casseroles sur la même zone de cuisson. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Dieses Modell mit "glatter Induktionsoberfläche" verbindet die Schnelligkeit der Induktionsspulen mit der Möglichkeit, Töpfe unterschiedlicher Größe zu verwenden, auch mit kleinem Durchmesser, und dass mehrere Töpfe auf dem gleichen Kochfeld positioniert werden können. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Einstellung der Leistung durch Elektronische Bflex-Steuerung.



n.	4
mm	320 x 286
kW	7



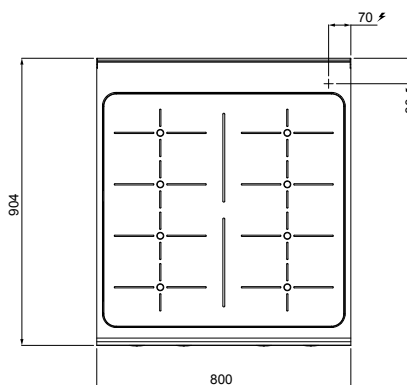
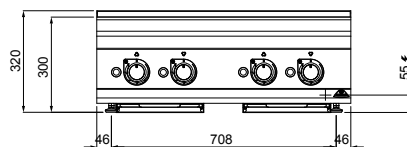
kW | 28



V | 380-415 V3N~



Kg | 93



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm.

Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie.

Questo modello a "tutta superficie" coniuga la velocità degli induttori con la possibilità di utilizzare contenitori di misure diverse, anche con diametro ridotto, e si possono disporre più pentole sopra alla stessa zona di cottura.

Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm.

Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface.

This "full surface" model combines the speed of the inductors with the possibility of using different size pans, even small diameters, and also more than one pan can be put on the same cooking zone.

Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm.

Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface.

Ce modèle à "toute surface" unit la vitesse des inducteurs à la possibilité d'utiliser des récipients de dimensions différentes, notamment avec un diamètre réduit, et il permet aussi de positionner plusieurs casseroles sur la même zone de cuisson.

Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm.

Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt.

Dieses Modell mit "glatter Induktionsoberfläche" verbindet die Schnelligkeit der Induktionsspulen mit der Möglichkeit, Töpfe unterschiedlicher Größe zu verwenden, auch mit kleinem Durchmesser, und dass mehrere Töpfe auf dem gleichen Kochfeld positioniert werden können.

Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung.



n.	4
mm	320 x 286
kW	7



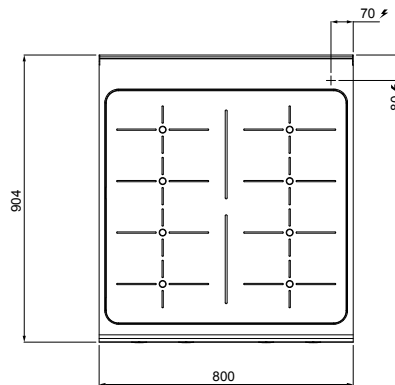
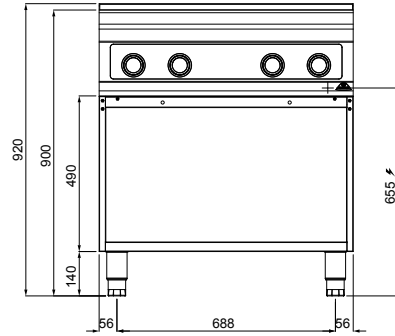
kW | 28



V | 380-415 V3N~



Kg | 108



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm.

Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie.

Questo modello a "tutta superficie" coniuga la velocità degli induttori con la possibilità di utilizzare contenitori di misure diverse, anche con diametro ridotto, e si possono disporre più pentole sopra alla stessa zona di cottura.

Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm.

Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface.

This "full surface" model combines the speed of the inductors with the possibility of using different size pans, even small diameters, and also more than one pan can be put on the same cooking zone.

Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm.

Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface.

Ce modèle à "toute surface" unit la vitesse des inducteurs à la possibilité d'utiliser des récipients de dimensions différentes, notamment avec un diamètre réduit, et il permet aussi de positionner plusieurs casseroles sur la même zone de cuisson.

Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm.

Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt.

Dieses Modell mit "glatter Induktionsoberfläche" verbindet die Schnelligkeit der Induktionsspulen mit der Möglichkeit, Töpfe unterschiedlicher Größe zu verwenden, auch mit kleinem Durchmesser, und dass mehrere Töpfe auf dem gleichen Kochfeld positioniert werden können.

Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Einstellung der Leistung durch Elektronische Bflex-Steuerung.





n.	4
mm	320 x 286
kW	7



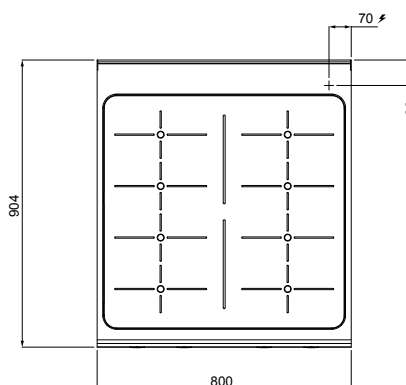
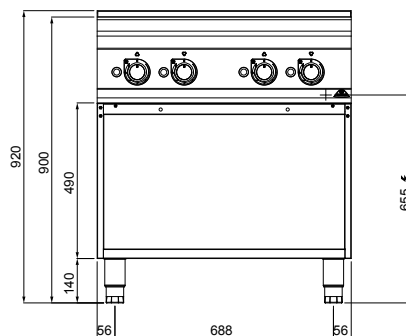
kW | 28



V | 380-415 V3N~



Kg | 108



OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm.

Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie.

Questo modello a "tutta superficie" coniuga la velocità degli induttori con la possibilità di utilizzare contenitori di misure diverse, anche con diametro ridotto, e si possono disporre più pentole sopra alla stessa zona di cottura.

Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm.

Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface.

This "full surface" model combines the speed of the inductors with the possibility of using different size pans, even small diameters, and also more than one pan can be put on the same cooking zone.

Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm.

Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface.

Ce modèle à "toute surface" unit la vitesse des inducteurs à la possibilité d'utiliser des récipients de dimensions différentes, notamment avec un diamètre réduit, et il permet aussi de positionner plusieurs casseroles sur la même zone de cuisson.

Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm.

Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt.

Dieses Modell mit "glatter Induktionsoberfläche" verbindet die Schnelligkeit der Induktionsspulen mit der Möglichkeit, Töpfe unterschiedlicher Größe zu verwenden, auch mit kleinem Durchmesser, und dass mehrere Töpfe auf dem gleichen Kochfeld positioniert werden können.

Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung.



n.	1
ø mm	300
kW	5



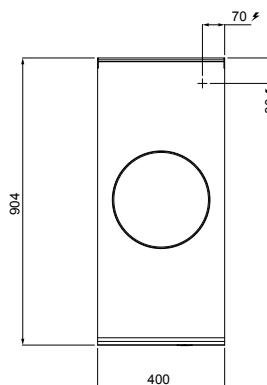
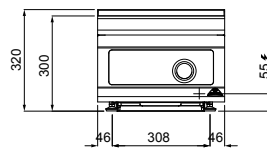
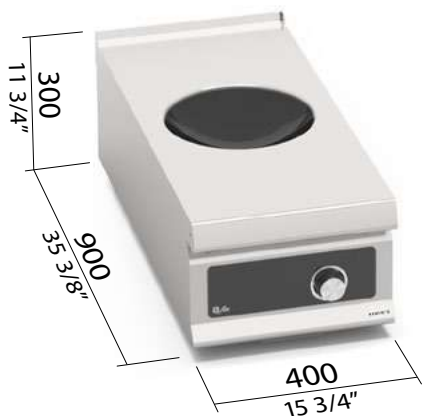
kW | 5



V | 380-415 V3N~



Kg | 52



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

SWOK Pentola per wok • Wok pan • Marmite pour wok • Wok-pfanne

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm.

Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm.

Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm.

Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm.

Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Einstellung der Leistung durch Elektronische Bflex-Steuerung.





n.	1
ø mm	300
kW	5



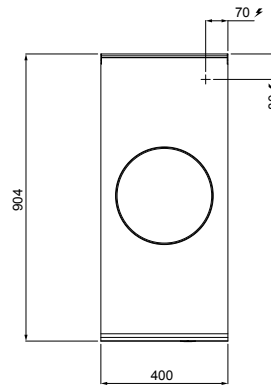
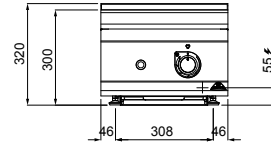
kW | 5



V | 380-415 V3N~



Kg | 52



OPTIONAL

SWOK Pentola per wok • Wok pan • Marmite pour wok • Wok-pfanne

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm. Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung.



n.	1
ø mm	300
kW	5



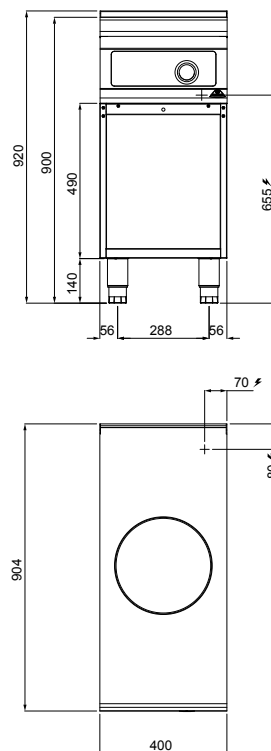
kW | 5



V | 380-415 V3N~



Kg | 72



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

SWOK Pentola per wok • Wok pan • Marmite pour wok • Wok-pfanne

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm.

Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm.

Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm.

Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm.

Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Einstellung der Leistung durch Elektronische Bflex-Steuerung.



n.	1
ø mm	300
kW	5



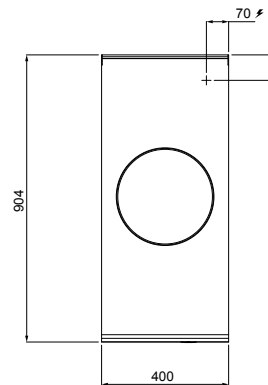
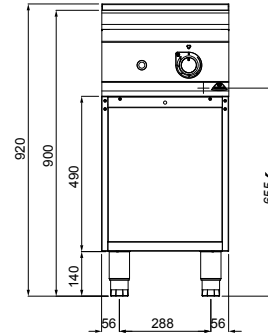
kW | 5



V | 380-415 V3N~



Kg | 72



OPTIONAL

- S1P DX** 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür
SWOK Pentola per wok • Wok pan • Marmite pour wok • Wok-pfanne

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite e vetroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel Scotch Brite and pyroceram finishing with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition en vitrocéramique et Scotch Brite d'une épaisseur de 6 mm. Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite und Glaskeramik, Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung.



n.	2
mm	270 x 270
kW	4



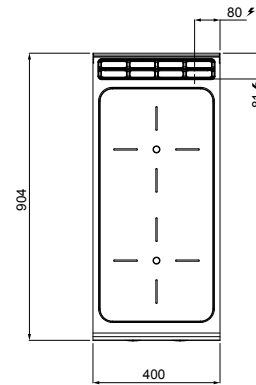
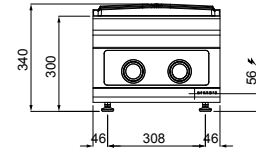
kW | 8



V | 380-415 V3N~



Kg | 30



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Spia segnalazione calore residuo • Bflex electronic controls - Residual heat signal light
Commandes électroniques Bflex - Voyant signalisation chaleur résiduelle • Bflex elektronische steuerung - Rest-hitze warnlampe

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Regolazione della potenza tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Electrical resistances able to reach high temperatures (500 °C) to heat the cooking top with irradiation. The zones are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator. Power regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent le plan de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur. Réglage de puissance grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits-tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Serigraphien gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Resttemperatur bis 60 °C an. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Einstellung der Leistung durch Elektronische Bflex-Steuerung.



n.	2
mm	270 x 270
kW	4



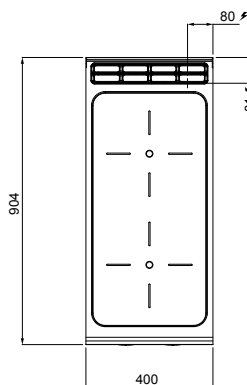
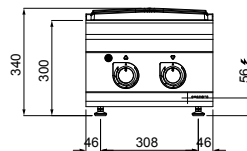
kW | 8



V | 380-415 V3N~



Kg | 30



STANDARD

Spia di segnalazione del calore residuo • Residual heat signal light • Voyant de signalisation chaleur résiduelle • Rest-hitze warnlampe

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Electrical resistances able to reach high temperatures (500 °C) to heat the cooking top with irradiation. The zones are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent le plan de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Serigraphien gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Resttemperatur bis 60 °C an.



n.	2
mm	270 x 270
kW	4



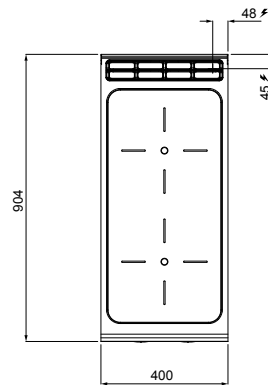
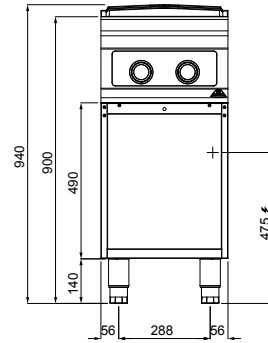
kW | 8



V | 380-415 V3N~



Kg | 42



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Spia segnalazione calore residuo • Bflex electronic controls - Residual heat signal light
Commandes électroniques Bflex - Voyant signalisation chaleur résiduelle • Bflex elektronische steuerung - Rest-hitze warnlampe

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Piano in vitroceramica con spessore 6 mm.

Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pyroceram top with a thickness of 6 mm.

Electrical resistances able to reach high temperatures (500 °C) to heat the cooking top with irradiation. The zones are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans.

After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent le plan de cuisson par rayonnement.

Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm.

Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Serigraphien gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen.

Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Resttemperatur bis 60 °C an.



n.	2
mm	270 x 270
kW	4



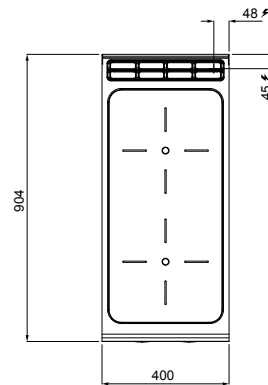
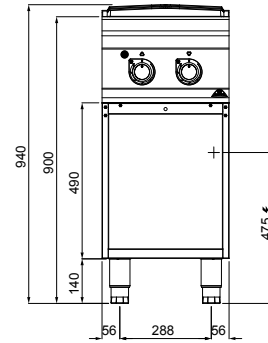
kW | 8



V | 380-415 V3N~



Kg | 42



STANDARD

Spia di segnalazione del calore residuo • Residual heat signal light • Voyant de signalisation chaleur résiduelle • Rest-hitze warnlampe

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm.

Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pyroceram top with a thickness of 6 mm.

Electrical resistances able to reach high temperatures (500 °C) to heat the cooking top with irradiation. The zones are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans.

After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent le plan de cuisson par rayonnement.

Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm.

Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Serigraphien gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen.

Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Resttemperatur bis 60 °C an.





n.	4
mm	270 x 270
kW	4



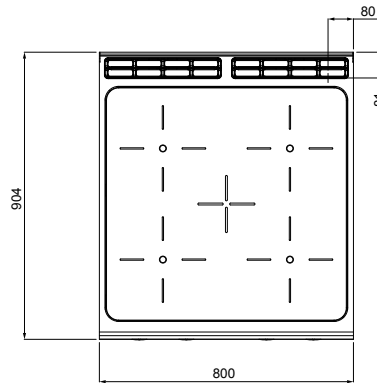
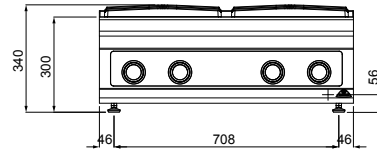
kW | 16



V | 380-415 V3N~



Kg | 52



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Spia segnalazione calore residuo • Bflex electronic controls - Residual heat signal light
 Commandes électroniques Bflex - Voyant signalisation chaleur résiduelle • Bflex elektronische steuerung - Rest-hitze warnlampe

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm.

Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura.

Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pyroceram top with a thickness of 6 mm.

Electrical resistances able to reach high temperatures (500 °C) to heat the cooking top with irradiation. The zones are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent le plan de cuisson par rayonnement.

Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Serigraphien gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen.

Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Resttemperatur bis 60 °C an.





n.	4
mm	270 x 270
kW	4



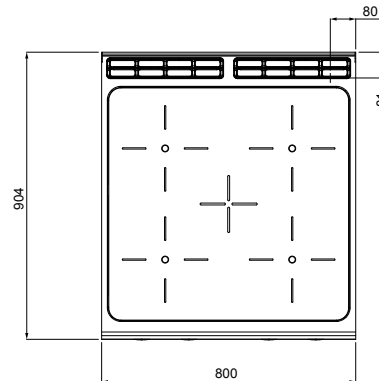
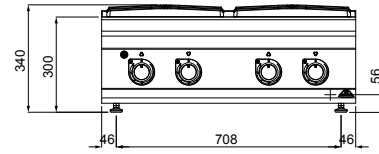
kW | 16



V | 380-415 V3N~



Kg | 52



STANDARD

Spia di segnalazione del calore residuo • Residual heat signal light • Voyant de signalisation chaleur résiduelle • Rest-hitze warnlampe

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm.

Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura.

Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pyroceram top with a thickness of 6 mm.

Electrical resistances able to reach high temperatures (500 °C) to heat the cooking top with irradiation. The zones are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent le plan de cuisson par rayonnement.

Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm.

Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Serigraphien gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen.

Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Resttemperatur bis 60 °C an.





n.	4
mm	270 x 270
kW	4



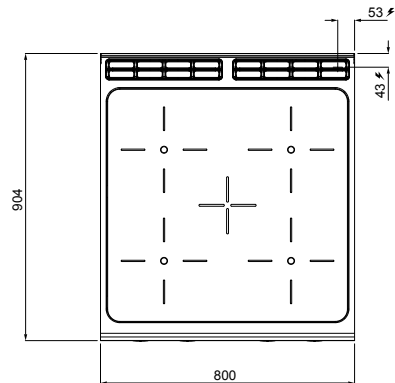
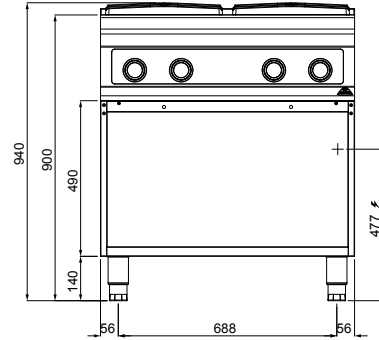
kW | 16



V | 380-415 V3N~



Kg | 74



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Spia segnalazione calore residuo • Bflex electronic controls - Residual heat signal light
 Commandes électroniques Bflex - Voyant signalisation chaleur résiduelle • Bflex elektronische steuerung - Rest-hitze warnlampe

OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Electrical resistances able to reach high temperatures (500 °C) to heat the cooking top with irradiation. The zones are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent le plan de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Serigraphien gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Resttemperatur bis 60 °C an.



n.	4
mm	270 x 270
kW	4



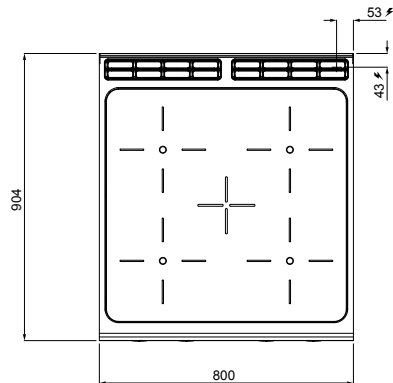
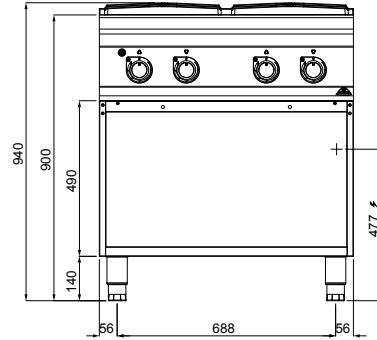
kW | 16



V | 380-415 V3N~



Kg | 74



STANDARD

Spia di segnalazione del calore residuo • Residual heat signal light • Voyant de signalisation chaleur résiduelle • Rest-hitze warnlampe

OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Piano in vitroceramica con spessore 6 mm.

Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pyroceram top with a thickness of 6 mm.

Electrical resistances able to reach high temperatures (500 °C) to heat the cooking top with irradiation. The zones are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent le plan de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm.

Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Serigraphien gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen.

Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Resttemperatur bis 60 °C an.





n.	4
mm	270 x 270
kW	4



GN	1/1 mm 325 x 530 (x 3 pos.)
mm	620 x 400 x 300 h
kW	4,68



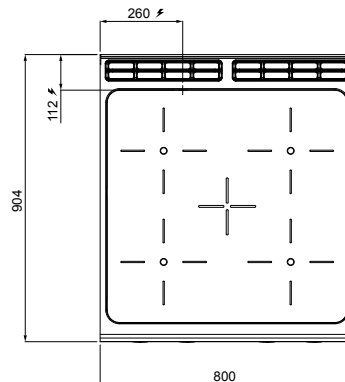
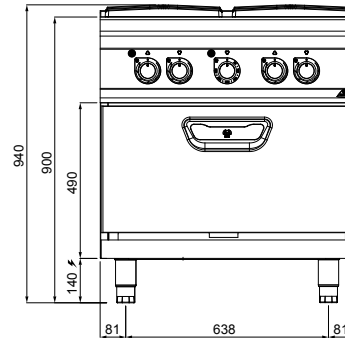
kW	20,68
----	-------



V	380-415 V3N~
---	--------------



Kg	125
----	-----



STANDARD

Spia di segnalazione del calore residuo • Residual heat signal light • Voyant de signalisation chaleur résiduelle • Rest-hitze warnlampe

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Forno elettrico a convezione con ventola a inversione di rotazione, Camera forno in AISI 430 interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Electrical resistances able to reach high temperatures (500 °C) to heat the cooking top with irradiation. The zones are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator. Electric convection oven with reverse rotation fan, oven chamber from AISI 430 made completely of stainless steel with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays. Thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. High resistance and double-pressed handle from AISI 304 stainless steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent le plan de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur. Four électrique à convection avec ventilateur à inversion de rotation, chambre du four en AISI 430 entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Serigraphien gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Resttemperatur bis 60 °C an. Elektro-Konvektionsofen mit Gebläse mit Drehinversion, Backraum aus AISI 430 komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griff aus rostfreiem Stahl AISI 304.





n.	1	1
ø mm	90	120
kW	6	10
kcal/h	5.160	8.600
Btu/h	20.472	34.120



TOT

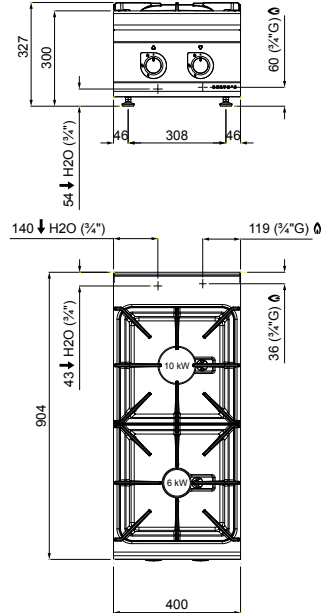
kW	16
kcal/h	13.757
Btu/h	54.594



G30/G31 Kg/h	1,26
G20 m3/h	1,69
G25 m3/h	1,97



Kg	32
----	----



LXG9F2PS/SC - 13717210

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota con corpo interamente in ottone. Bruciatori a tripla foratura compatti ad alta efficienza termica da 6 kW con diametro di 90 mm e da 10 kW con diametro di 120 mm. Garantiti a vita.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Cast iron burners and brass flame spreader fixed liquid-tight to the AISI 304 deep-pressed steel top, equipped with a safety thermocouple and a pilot flame with all-brass body. Compact high-efficiency 6 kW triple-hole burners with 90 mm diameter and 10 kW with 120 mm diameter. Guaranteed for life.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 avec un moulage en profondeur, dotés d'une soupape de sécurité à thermocouple et d'une flamme pilote avec le corps complètement en laiton. Brûleurs à triple forage compacts à haute efficacité thermique de 6 kW avec un diamètre de 90 mm et de 10 kW avec un diamètre de 120 mm. Garantis à vie.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Brenner aus Gusseisen und Flammenverteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht, auf der tiefgezogenen Fläche aus Edelstahl AISI 304 befestigt, ausgestattet mit Sicherheitselement und Zündflamme mit Korpus komplett aus Messing. Brenner mit dreifacher Bohrung, kompakt und mit hohem thermischem Wirkungsgrad mit 6 kW mit 90 mm Durchmesser und mit 10 kW mit 120 mm Durchmesser. Unbegrenzter Garantie.





n.	2
ø mm	120
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



TOT

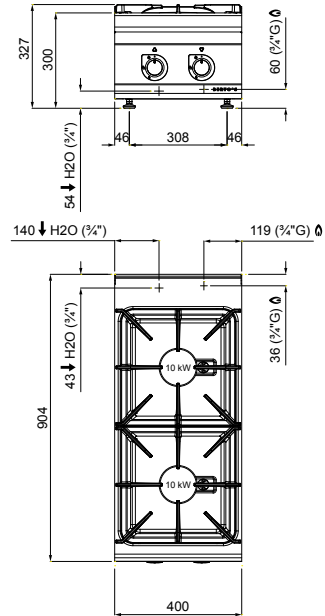
kW	20
kcal/h	17.200
Btu/h	68.240



G30/G31 Kg/h	1,58
G20 m3/h	2,12
G25 m3/h	2,46



Kg	32
----	----



LXG9F2PSP/SC - 13717110

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota con corpo interamente in ottone. Bruciatori a tripla foratura compatti ad alta efficienza termica da 10 kW con diametro di 120 mm. Garantiti a vita.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Cast iron burners and brass flame spreader fixed liquid-tight to the AISI 304 deep-pressed steel top, equipped with a safety thermocouple and a pilot flame with all-brass body. Compact high-efficiency 10 kW triple-hole burners with 120 diameter. Guaranteed for life.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 avec un moulage en profondeur, dotés d'une soupape de sécurité à thermocouple et d'une flamme pilote avec le corps complètement en laiton. Brûleurs à triple forage compacts à haute efficacité thermique de 10 kW avec un diamètre de 120 mm. Garantis à vie.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Brenner aus Gusseisen und Flammenverteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht, auf der tiefgezogenen Fläche aus Edelstahl AISI 304 befestigt, ausgestattet mit Sicherheitselement und Zündflamme mit Korpus komplett aus Messing. Brenner mit dreifacher Bohrung, kompakt und mit hohem thermischem Wirkungsgrad mit 10 kW mit 120 mm Durchmesser. Unbegrenzter Garantie.



n.	1	1
ø mm	90	120
kW	6	10
kcal/h	5.160	8.600
Btu/h	20.472	34.120



TOT

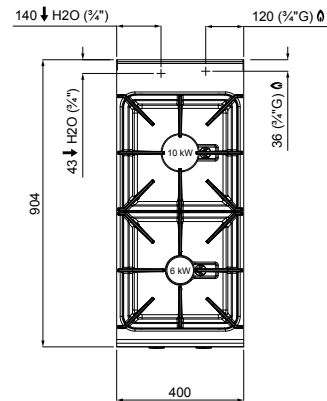
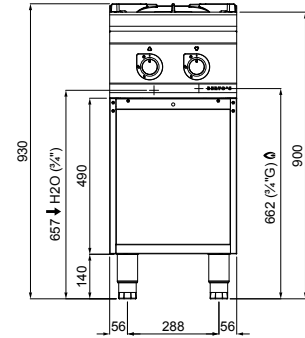
kW	16
kcal/h	13.757
Btu/h	54.594



G30/G31 Kg/h	1,26
G20 m3/h	1,69
G25 m3/h	1,97



Kg	49
----	----



SG9F2MPS/SC - 13717610

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Briadori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota con corpo interamente in ottone. Briadori a tripla foratura compatti ad alta efficienza termica da 6 kW con diametro di 90 mm e da 10 kW con diametro di 120 mm. Garantiti a vita.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Cast iron burners and brass flame spreader fixed liquid-tight to the AISI 304 deep-pressed steel top, equipped with a safety thermocouple and a pilot flame with all-brass body. Compact high-efficiency 6 kW triple-hole burners with 90 mm diameter and 10 kW with 120 mm diameter. Guaranteed for life.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 avec un moulage en profondeur, dotés d'une soupape de sécurité à thermocouple et d'une flamme pilote avec le corps complètement en laiton. Brûleurs à triple forage compacts à haute efficacité thermique de 6 kW avec un diamètre de 90 mm et de 10 kW avec un diamètre de 120 mm. Garanties à vie.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Brenner aus Gusseisen und Flammenverteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht, auf der tiefgezogenen Fläche aus Edelstahl AISI 304 befestigt, ausgestattet mit Sicherheitsthermoelement und Zündflamme mit Korpus komplett aus Messing. Brenner mit dreifacher Bohrung, kompakt und mit hohem thermischem Wirkungsgrad mit 6 kW mit 90 mm Durchmesser und mit 10 kW mit 120 mm Durchmesser. Unbegrenzter Garantie.





n.	2
ø mm	120
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



TOT

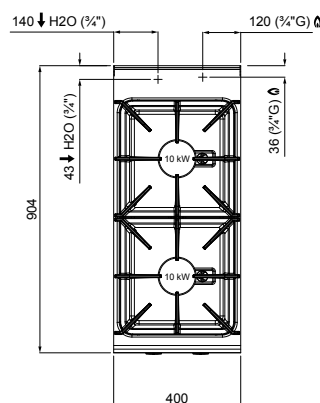
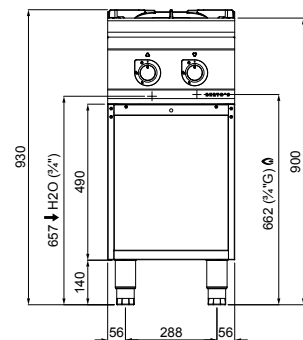
kW	20
kcal/h	17.200
Btu/h	68.240



G30/G31 Kg/h	1,58
G20 m3/h	2,12
G25 m3/h	2,46



Kg	49
----	----



SG9F2MPSP/SC - 13717510

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota con corpo interamente in ottone. Bruciatori a tripla foratura compatti ad alta efficienza termica da 10 kW con diametro di 120 mm. Garantiti a vita.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Cast iron burners and brass flame spreader fixed liquid-tight to the AISI 304 deep-pressed steel top, equipped with a safety thermocouple and a pilot flame with all-brass body. Compact high-efficiency 10 kW triple-hole burners with 120 diameter. Guaranteed for life.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 avec un moulage en profondeur, dotés d'une soupape de sécurité à thermocouple et d'une flamme pilote avec le corps complètement en laiton. Brûleurs à triple forage compacts à haute efficacité thermique de 10 kW avec un diamètre de 120 mm. Garantis à vie.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Brenner aus Gusseisen und Flammenverteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht, auf der tiefgezogenen Fläche aus Edelstahl AISI 304 befestigt, ausgestattet mit Sicherheitselement und Zündflamme mit Korpus komplett aus Messing. Brenner mit dreifacher Bohrung, kompakt und mit hohem thermischem Wirkungsgrad mit 10 kW mit 120 mm Durchmesser. Unbegrenzter Garantie.





n.	3	1
ø mm	90	120
kW	6	10
kcal/h	5.160	8.600
Btu/h	20.472	34.120



TOT

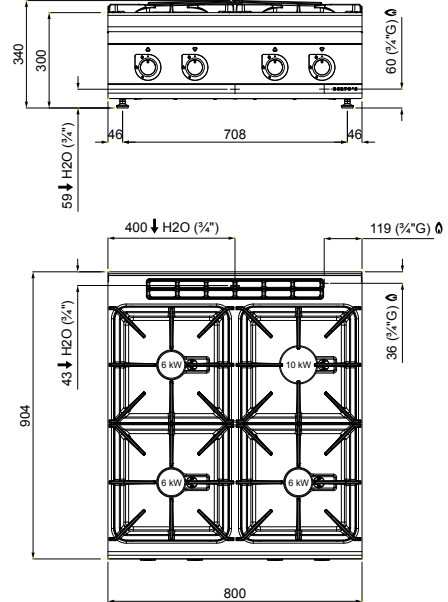
kW	28
kcal/h	24.075
Btu/h	95.539



G30/G31 Kg/h	2,21
G20 m3/h	2,96
G25 m3/h	3,45



Kg	63
----	----



LXG9F4PS/SC - 13717410

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota con corpo interamente in ottone. Bruciatori a tripla foratura compatti ad alta efficienza termica da 6 kW con diametro di 90 mm e da 10 kW con diametro di 120 mm. Garantiti a vita.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Cast iron burners and brass flame spreader fixed liquid-tight to the AISI 304 deep-pressed steel top, equipped with a safety thermocouple and a pilot flame with all-brass body. Compact high-efficiency 6 kW triple-hole burners with 90 mm diameter and 10 kW with 120 mm diameter. Guaranteed for life.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 avec un moulage en profondeur, dotés d'une soupape de sécurité à thermocouple et d'une flamme pilote avec le corps complètement en laiton. Brûleurs à triple forage compacts à haute efficacité thermique de 6 kW avec un diamètre de 90 mm et de 10 kW avec un diamètre de 120 mm. Garanties à vie.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Brenner aus Gusseisen und Flammenverteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht, auf der tiefgezogenen Fläche aus Edelstahl AISI 304 befestigt, ausgestattet mit Sicherheitselement und Zündflamme mit Korpus komplett aus Messing. Brenner mit dreifacher Bohrung, kompakt und mit hohem thermischem Wirkungsgrad mit 6 kW mit 90 mm Durchmesser und mit 10 kW mit 120 mm Durchmesser. Unbegrenzter Garantie.



n.	4
Ø mm	120
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



TOT

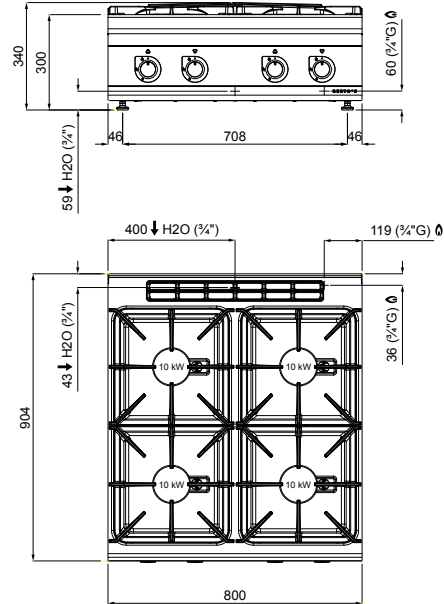
kW	40
kcal/h	34.400
Btu/h	136.480



G30/G31 Kg/h	3,15
G20 m3/h	4,23
G25 m3/h	4,93



Kg	63
----	----



LXG9F4PSP/SC - 13717310

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota con corpo interamente in ottone. Bruciatori a tripla foratura compatti ad alta efficienza termica da 10 kW con diametro di 120 mm. Garantiti a vita.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Cast iron burners and brass flame spreader fixed liquid-tight to the AISI 304 deep-pressed steel top, equipped with a safety thermocouple and a pilot flame with all-brass body. Compact high-efficiency 10 kW triple-hole burners with 120 diameter. Guaranteed for life.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 avec un moulage en profondeur, dotés d'une soupape de sécurité à thermocouple et d'une flamme pilote avec le corps complètement en laiton. Brûleurs à triple forage compacts à haute efficacité thermique de 10 kW avec un diamètre de 120 mm. Garantis à vie.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Brenner aus Gusseisen und Flammenverteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht, auf der tiefgezogenen Fläche aus Edelstahl AISI 304 befestigt, ausgestattet mit Sicherheitselement und Zündflamme mit Korpus komplett aus Messing. Brenner mit dreifacher Bohrung, kompakt und mit hohem thermischem Wirkungsgrad mit 10 kW mit 120 mm Durchmesser. Unbegrenzter Garantie.





n.	3	1
ø mm	90	120
kW	6	10
kcal/h	5.160	8.600
Btu/h	20.472	34.120



TOT

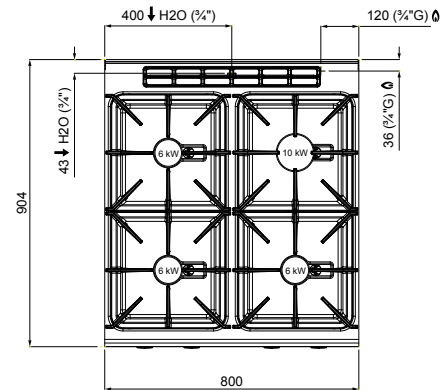
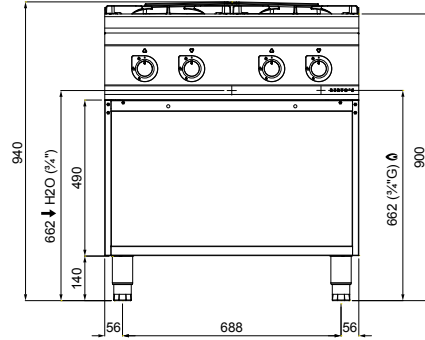
kW	28
kcal/h	24.075
Btu/h	95.539



G30/G31 Kg/h	2,21
G20 m3/h	2,96
G25 m3/h	3,45



Kg	87
----	----



SG9F4MPS/SC - 13717810

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota con corpo interamente in ottone. Bruciatori a tripla foratura compatti ad alta efficienza termica da 6 kW con diametro di 90 mm e da 10 kW con diametro di 120 mm. Garantiti a vita.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Cast iron burners and brass flame spreader fixed liquid-tight to the AISI 304 deep-pressed steel top, equipped with a safety thermocouple and a pilot flame with all-brass body. Compact high-efficiency 6 kW triple-hole burners with 90 mm diameter and 10 kW with 120 mm diameter. Guaranteed for life.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 avec un moulage en profondeur, dotés d'une soupape de sécurité à thermocouple et d'une flamme pilote avec le corps complètement en laiton. Brûleurs à triple forage compacts à haute efficacité thermique de 6 kW avec un diamètre de 90 mm et de 10 kW avec un diamètre de 120 mm. Garanties à vie.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Brenner aus Gusseisen und Flammenverteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht, auf der tiefgezogenen Fläche aus Edelstahl AISI 304 befestigt, ausgestattet mit Sicherheitsthermoelement und Zündflamme mit Korpus komplett aus Messing. Brenner mit dreifacher Bohrung, kompakt und mit hohem thermischem Wirkungsgrad mit 6 kW mit 90 mm Durchmesser und mit 10 kW mit 120 mm Durchmesser. Unbegrenzter Garantie.



n.	4
ø mm	120
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



TOT

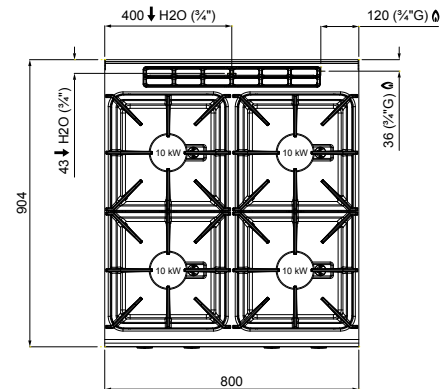
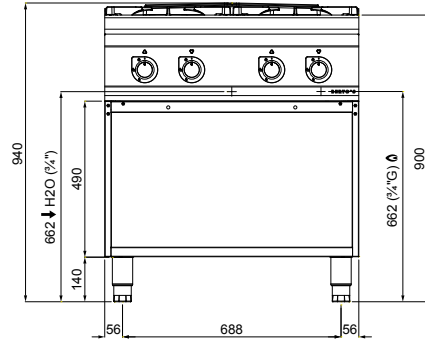
kW	40
kcal/h	34.400
Btu/h	136.480



G30/G31 Kg/h	3,15
G20 m3/h	4,23
G25 m3/h	4,93



Kg	87
----	----



SG9F4MPSP/SC - 13717710

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota con corpo interamente in ottone. Bruciatori a tripla foratura compatti ad alta efficienza termica da 10 kW con diametro di 120 mm. Garantiti a vita.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Cast iron burners and brass flame spreader fixed liquid-tight to the AISI 304 deep-pressed steel top, equipped with a safety thermocouple and a pilot flame with all-brass body. Compact high-efficiency 10 kW triple-hole burners with 120 diameter. Guaranteed for life.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 avec un moulage en profondeur, dotés d'une soupape de sécurité à thermocouple et d'une flamme pilote avec le corps complètement en laiton. Brûleurs à triple forage compacts à haute efficacité thermique de 10 kW avec un diamètre de 120 mm. Garantis à vie.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Brenner aus Gusseisen und Flammenverteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht, auf der tiefgezogenen Fläche aus Edelstahl AISI 304 befestigt, ausgestattet mit Sicherheitsthermoelement und Zündflamme mit Korpus komplett aus Messing. Brenner mit dreifacher Bohrung, kompakt und mit hohem thermischem Wirkungsgrad mit 10 kW mit 120 mm Durchmesser. Unbegrenzter Garantie.





n.	4	2
ø mm	90	120
kW	6	10
kcal/h	5.160	8.600
Btu/h	20.472	34.120



TOT

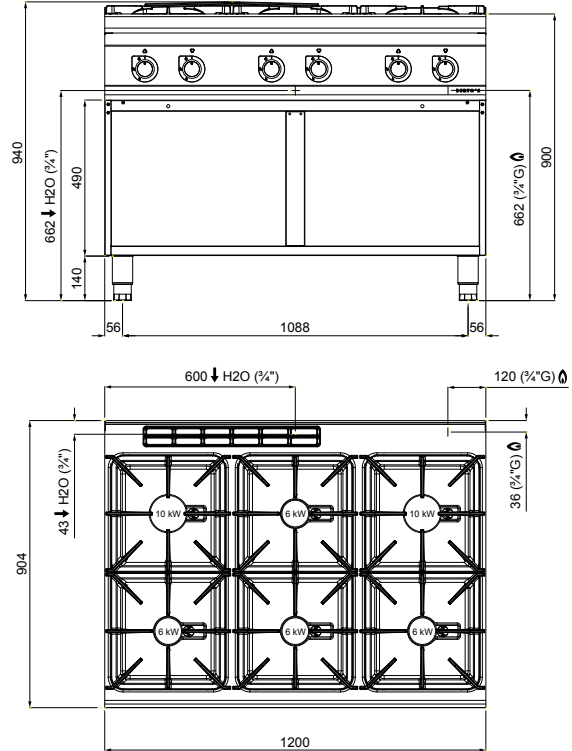
kW	44
kcal/h	37.840
Btu/h	150.128



G30/G31 Kg/h	3,47
G20 m3/h	4,66
G25 m3/h	5,42



Kg	112
----	-----



SG9F6MPS/SC - 13718010

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S2P 600 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota con corpo interamente in ottone. Bruciatori a tripla foratura compatti ad alta efficienza termica da 6 kW con diametro di 90 mm e da 10 kW con diametro di 120 mm. Garantiti a vita.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Cast iron burners and brass flame spreader fixed liquid-tight to the AISI 304 deep-pressed steel top, equipped with a safety thermocouple and a pilot flame with all-brass body. Compact high-efficiency 6 kW triple-hole burners with 90 mm diameter and 10 kW with 120 mm diameter. Guaranteed for life.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 avec un moulage en profondeur, dotés d'une soupape de sécurité à thermocouple et d'une flamme pilote avec le corps complètement en laiton. Brûleurs à triple forage compacts à haute efficacité thermique de 6 kW avec un diamètre de 90 mm et de 10 kW avec un diamètre de 120 mm. Garanties à vie.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Brenner aus Gusseisen und Flammverteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht, auf der tiefgezogenen Fläche aus Edelstahl AISI 304 befestigt, ausgestattet mit Sicherheitsthermoelement und Zündflamme mit Korpus komplett aus Messing. Brenner mit dreifacher Bohrung, kompakt und mit hohem thermischem Wirkungsgrad mit 6 kW mit 90 mm Durchmesser und mit 10 kW mit 120 mm Durchmesser. Unbegrenzter Garantie.



n.	6
ø mm	120
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



TOT

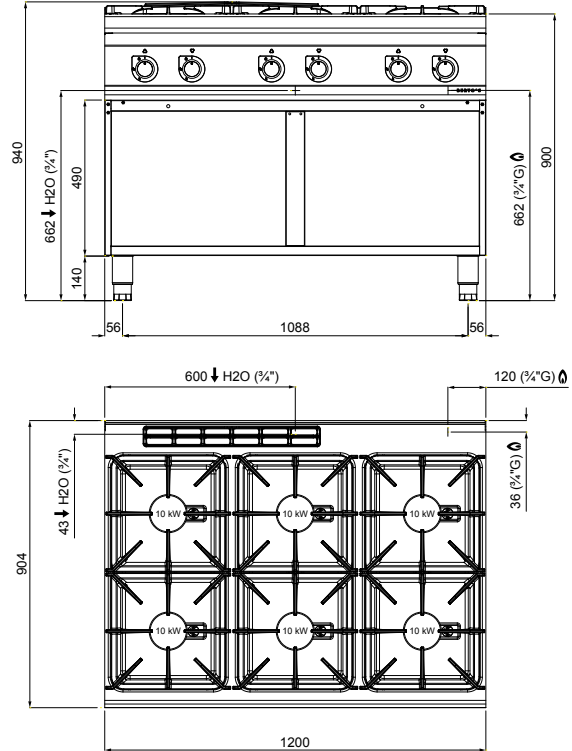
kW	60
kcal/h	51.600
Btu/h	204.720



G30/G31 Kg/h	4,73
G20 m3/h	6,35
G25 m3/h	7,39



Kg	112
----	-----



SG9F6MPSP/SC - 13717910

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S2P 600 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota con corpo interamente in ottone. Bruciatori a tripla foratura compatti ad alta efficienza termica da 10 kW con diametro di 120 mm. Garantiti a vita.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Cast iron burners and brass flame spreader fixed liquid-tight to the AISI 304 deep-pressed steel top, equipped with a safety thermocouple and a pilot flame with all-brass body. Compact high-efficiency 10 kW triple-hole burners with 120 diameter. Guaranteed for life.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 avec un moulage en profondeur, dotés d'une soupape de sécurité à thermocouple et d'une flamme pilote avec le corps complètement en laiton. Brûleurs à triple forage compacts à haute efficacité thermique de 10 kW avec un diamètre de 120 mm. Garantis à vie.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Brenner aus Gusseisen und Flammenverteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht, auf der tiefgezogenen Fläche aus Edelstahl AISI 304 befestigt, ausgestattet mit Sicherheitsthermoelement und Zündflamme mit Korpus komplett aus Messing. Brenner mit dreifacher Bohrung, kompakt und mit hohem thermischem Wirkungsgrad mit 10 kW mit 120 mm Durchmesser. Unbegrenzter Garantie.





n.	3	1
Ø mm	90	120
kW	6	10
kcal/h	5.160	8.600
Btu/h	20.472	34.120



GN.	2/1	530 x 650 mm (x 4 pos.)
mm		550 x 685 x 295 h
kW	7,8	
kcal/h	6.708	
Btu/h	26.614	



TOT

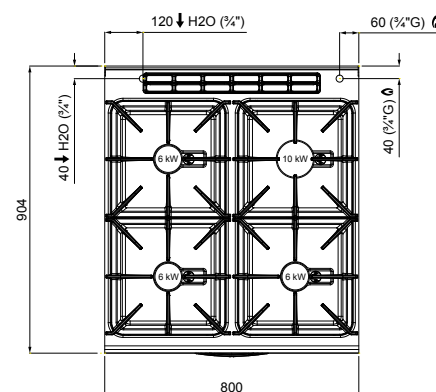
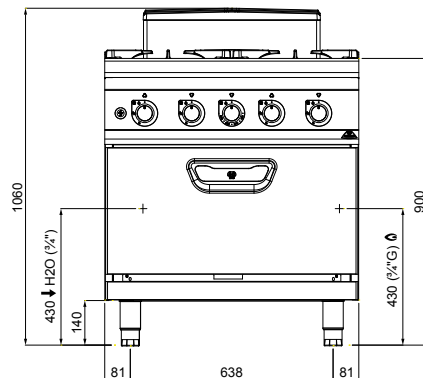
kW	35,8
kcal/h	30.788
Btu/h	122.150



G30/G31 Kg/h	2,82
G20 m3/h	3,79
G25 m3/h	4,41



Kg | 128



SG9F4PS+FG/SC - 13718210

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Brucciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota con corpo interamente in ottone. Brucciatori a tripla foratura compatti ad alta efficienza termica da 6 kW con diametro di 90 mm e da 10 kW con diametro di 120 mm. Garantiti a vita.

Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox.

Camino interno in acciaio inox e bruciatore in acciaio inox AISI 304. Maniglia con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Cast iron burners and brass flame spreader fixed liquid-tight to the AISI 304 deep-pressed steel top, equipped with a safety thermocouple and a pilot flame with all-brass body. Compact high-efficiency 6 kW triple-hole burners with 90 mm diameter and 10 kW with 120 mm diameter. Guaranteed for life.

Gas oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160 to 280 °C.

Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Stainless steel internal chimney and burner from AISI 304 stainless steel. High resistance and double-pressed handle from AISI 304 stainless steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 avec un moulage en profondeur, dotés d'une soupape de sécurité à thermocouple et d'une flamme pilote avec le corps complètement en laiton. Brûleurs à triple forage compacts à haute efficacité thermique de 6 kW avec un diamètre de 90 mm et de 10 kW avec un diamètre de 120 mm. Garanties à vie.

Four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160 à 280 °C.

Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable et brûleur en acier inoxydable AISI 304. Poignée double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Brenner aus Gusseisen und Flammenverteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht, auf der tiefgezogenen Fläche aus Edelstahl AISI 304 befestigt, ausgestattet mit Sicherheitselement und Zündflamme mit Korpus komplett aus Messing. Brenner mit dreifacher Bohrung, kompakt und mit hohem thermischem Wirkungsgrad mit 6 kW mit 90 mm Durchmesser und mit 10 kW mit 120 mm Durchmesser. Unbegrenzter Garantie.

Gasbackofen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl, Temperaturregler einstellbar von 160 bis 280 °C.

Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl und Brenner aus rostfreiem Stahl AISI 304. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.



n.	4
ø mm	120
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



GN.	2/1 530 x 650 mm (x 4 pos.)
mm	550 x 685 x 295 h
kW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614



TOT

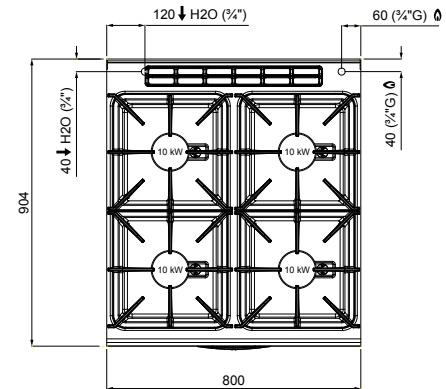
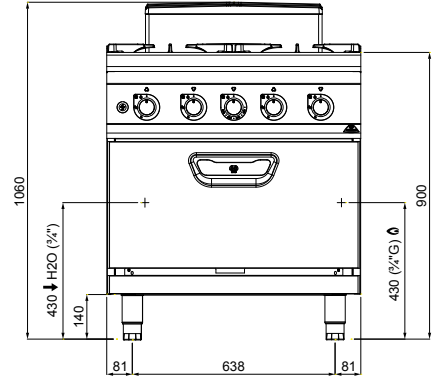
kW	47,8
kcal/h	41.108
Btu/h	163.094



G30/G31 Kg/h	3,77
G20 m3/h	5,06
G25 m3/h	5,89



Kg | 128



SG9F4PSP+FG/SC - 13718110

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota con corpo interamente in ottone. Bruciatori a tripla foratura compatti ad alta efficienza termica da 10 kW con diametro di 120 mm. Garantiti a vita.

Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Camino interno in acciaio inox e bruciatore in acciaio inox AISI 304. Maniglia con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Cast iron burners and brass flame spreader fixed liquid-tight to the AISI 304 deep-pressed steel top, equipped with a safety thermocouple and a pilot flame with all-brass body. Compact high-efficiency 10 kW triple-hole burners with 120 mm diameter. Guaranteed for life.

Gas oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160 to 280 °C.

Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Stainless steel internal chimney and burner from AISI 304 stainless steel. High resistance and double-pressed handle from AISI 304 stainless steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 avec un moulage en profondeur, dotés d'une soupape de sécurité à thermocouple et d'une flamme pilote avec le corps complètement en laiton. Brûleurs à triple forage compacts à haute efficacité thermique de 10 kW avec un diamètre de 120 mm. Garanties à vie.

Four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160 à 280 °C.

Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable et brûleur en acier inoxydable AISI 304. Poignée double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausföhrung Scotch Brite.

Brenner aus Gusseisen und Flammverteilern aus Messing, flüssigkeitsdicht, auf der tiefgezogenen Fläche aus Edelstahl AISI 304 befestigt, ausgestattet mit Sicherheitsthermoelement und Zündflamme mit Korpus komplett aus Messing. Brenner mit dreifacher Bohrung, kompakt und mit hohem thermischem Wirkungsgrad mit 10 kW mit 120 mm Durchmesser. Unbegrenzter Garantie.

Gasbackofen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl, Temperaturregler einstellbar von 160 bis 280 °C.

Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl und Brenner aus rostfreiem Stahl AISI 304. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.



n.	3	1
Ø mm	90	120
kW	6	10
kcal/h	5.160	8.600
Btu/h	20.472	34.120



kW 4,68

GN.	1/1	530 x 325 mm (x 3 pos.)
mm		620 x 400 x 300 h
kW	4,68	



TOT

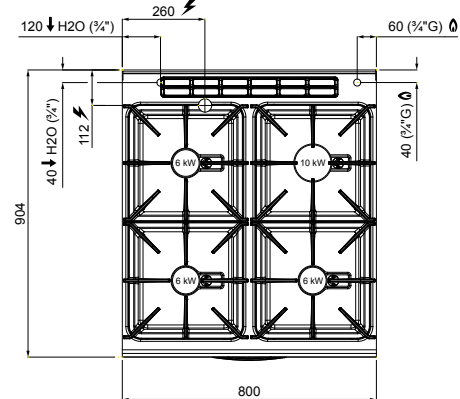
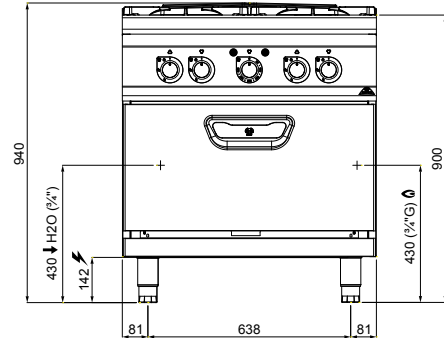
kW	28
kcal/h	24.080
Btu/h	95.536



G30/G31 Kg/h	2,21
G20 m3/h	2,96
G25 m3/h	3,45



Kg | 124



SG9F4PS+FE2/SC - 13718510

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

SV3/B Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota con corpo interamente in ottone. Bruciatori a tripla foratura compatti ad alta efficienza termica da 6 kW con diametro di 90 mm e da 10 kW con diametro di 120 mm. Garantiti a vita. Forno elettrico a convezione con ventola a inversione di rotazione, Camera forno in AISI 430 interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Cast iron burners and brass flame spreader fixed liquid-tight to the AISI 304 deep-pressed steel top, equipped with a safety thermocouple and a pilot flame with all-brass body. Compact high-efficiency 6 kW triple-hole burners with 90 mm diameter and 10 kW with 120 mm diameter. Guaranteed for life. Electric convection oven with reverse rotation fan, oven chamber from AISI 430 made completely of STAINLESS STEEL with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays. Thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. High resistance and double-pressed handle from AISI 304 stainless steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 avec un moulage en profondeur, dotés d'une soupape de sécurité à thermocouple et d'une flamme pilote avec le corps complètement en laiton. Brûleurs à triple forage compacts à haute efficacité thermique de 6 kW avec un diamètre de 90 mm et de 10 kW avec un diamètre de 120 mm. Garantis à vie. Four électrique à convection avec ventilateur à inversion de rotation, chambre de four en AISI 430 entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Brenner aus Gusseisen und Flammverteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht, auf der tiefgezogenen Fläche aus Edelstahl AISI 304 befestigt, ausgestattet mit Sicherheitsthermoelement und Zündflamme mit Korpus komplett aus Messing. Brenner mit dreifacher Bohrung, kompakt und mit hohem thermischem Wirkungsgrad mit 6 kW mit 90 mm Durchmesser und mit 10 kW mit 120 mm Durchmesser. Unbegrenzter Garantie. Elektro-Konvektionsofen mit Gebläse mit Drehinversion, Backraum aus AISI 430 komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.



n.	4
ø mm	120
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



kW 4,68

GN.	1/1 530 x 325 mm (x 3 pos.)
mm	620 x 400 x 300 h
kW	4,68



TOT

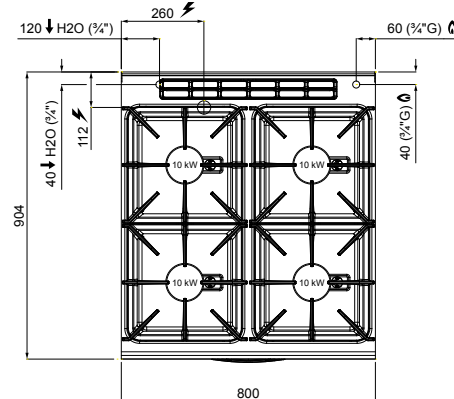
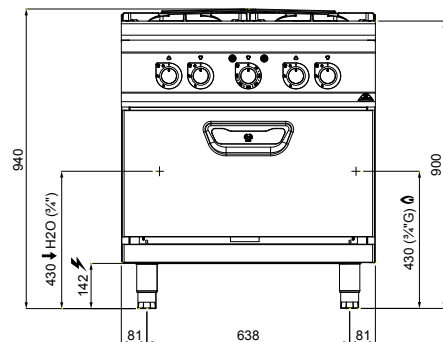
kW	40
kcal/h	34.400
Btu/h	136.480



G30/G31 Kg/h	3,15
G20 m3/h	4,23
G25 m3/h	4,93



Kg | 124



SG9F4PSP+FE2/SC - 13718710

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmlde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

SV3/B Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota con corpo interamente in ottone. Bruciatori a tripla foratura compatti ad alta efficienza termica da 10 kW con diametro di 120 mm. Garantiti a vita.

Forno elettrico a convezione con ventola a inversione di rotazione, Camera forno in AISI 430 interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN.

Termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.

Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Cast iron burners and brass flame spreader fixed liquid-tight to the AISI 304 deep-pressed steel top, equipped with a safety thermocouple and a pilot flame with all-brass body. Compact high-efficiency 10 kW triple-hole burners with 120 mm diameter. Guaranteed for life.

Electric convection oven with reverse rotation fan, oven chamber from AISI 430 made completely of STAINLESS STEEL with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays.

Thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. High resistance and double-pressed handle from AISI 304 stainless steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 avec un moulage en profondeur, dotés d'une soupape de sécurité à thermocouple et d'une flamme pilote avec le corps complètement en laiton. Brûleurs à triple forage compacts à haute efficacité thermique de 90 mm et de 10 kW avec un diamètre de 120 mm. Garantis à vie.

Four électrique à convection avec ventilateur à inversion de rotation, chambre du four en AISI 430 entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Brenner aus Gusseisen und Flammenverteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht, auf der tiefgezogenen Fläche aus Edelstahl AISI 304 befestigt, ausgestattet mit Sicherheitselement und Zündflamme mit Korpus komplett aus Messing. Brenner mit dreifacher Bohrung, kompakt und mit hohem thermischem Wirkungsgrad mit 10 kW mit 120 mm Durchmesser. Unbegrenzter Garantie.

Elektro-Konvektionsofen mit Gebläse mit Drehinversion, Backraum aus AISI 430 komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C.

Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.



n.	4	2
ø mm	90	120
kW	6	10
kcal/h	5.160	8.600
Btu/h	20.472	34.120



GN.	2/1	530 x 650 mm (x 4 pos.)
mm		550 x 685 x 295 h
kW	7,8	
kcal/h	6.708	
Btu/h	26.614	



TOT

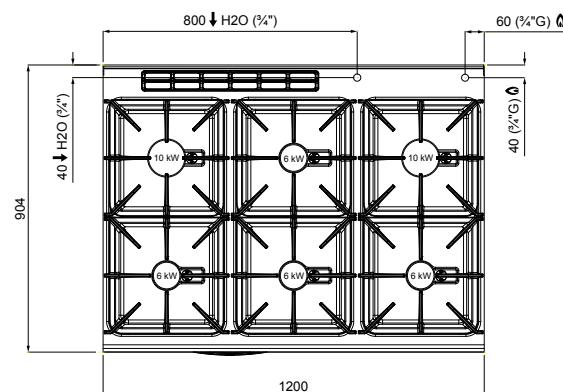
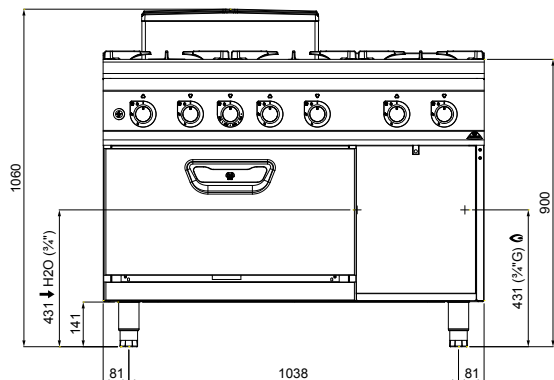
kW	51,8
kcal/h	44.548
Btu/h	176.742



G30/G31 Kg/h	4,09
G20 m3/h	5,48
G25 m3/h	6,38



Kg	169
----	-----



SG9F6PS+FG/SC - 13718610

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota con corpo interamente in ottone. Bruciatori a tripla foratura compatti ad alta efficienza termica da 6 kW con diametro di 90 mm e da 10 kW con diametro di 120 mm. Garantiti a vita.

Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox.

Camino interno in acciaio inox e bruciatore in acciaio inox AISI 304. Maniglia con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Cast iron burners and brass flame spreader fixed liquid-tight to the AISI 304 deep-pressed steel top, equipped with a safety thermocouple and a pilot flame with all-brass body. Compact high-efficiency 6 kW triple-hole burners with 90 mm diameter and 10 kW with 120 mm diameter. Guaranteed for life.

Gas oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Stainless steel internal chimney and burner from AISI 304 stainless steel. High resistance and double-pressed handle from AISI 304 stainless steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 avec un moulage en profondeur, dotés d'une soupape de sécurité à thermocouple et d'une flamme pilote avec le corps complètement en laiton. Brûleurs à triple forage compacts à haute efficacité thermique de 6 kW avec un diamètre de 90 mm et de 10 kW avec un diamètre de 120 mm. Garantis à vie.

Four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable.

Cheminée interne en acier inoxydable et brûleur en acier inoxydable AISI 304. Poignée double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Brenner aus Gusseisen und Flammverteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht, auf der tiefgezogenen Fläche aus Edelstahl AISI 304 befestigt, ausgestattet mit Sicherheitselement und Zündflamme mit Korpus komplett aus Messing. Brenner mit dreifacher Bohrung, kompakt und mit hohem thermischem Wirkungsgrad mit 6 kW mit 90 mm Durchmesser und mit 10 kW mit 120 mm Durchmesser. Unbegrenzter Garantie.

Gasbackofen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl, Temperaturregler einstellbar von 160 bis 280 °C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl und Brenner aus rostfreiem Stahl AISI 304. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.



n.	6
ø mm	120
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



GN.	2/1 530 x 650 mm (x 4 pos.)
mm	550 x 685 x 295 h
kW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614



TOT

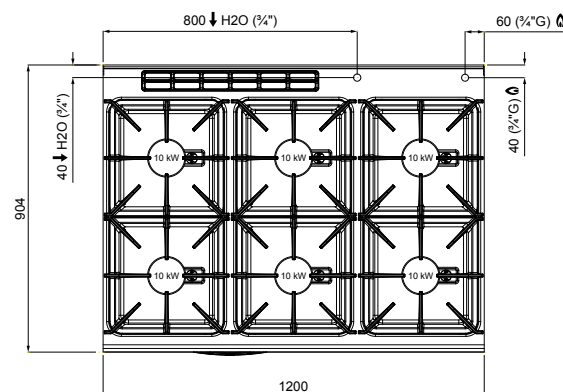
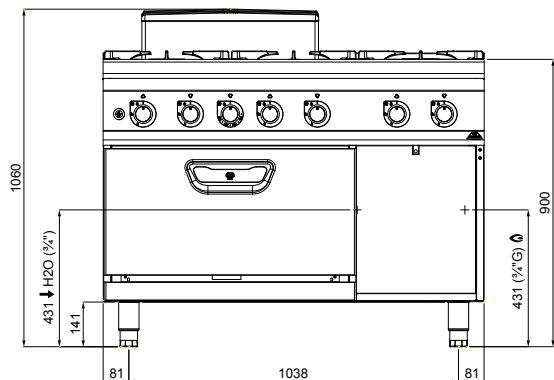
kW	67,8
kcal/h	58.308
Btu/h	231.334



G30/G31 Kg/h	5,35
G20 m3/h	7,17
G25 m3/h	8,35



Kg	169
----	-----



SG9F6PSP+FG/SC - 13718810

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota con corpo interamente in ottone. Bruciatori a tripla foratura compatti ad alta efficienza termica da 10 kW con diametro di 120 mm. Garantiti a vita.

Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox.

Camino interno in acciaio inox e bruciatore in acciaio inox AISI 304. Maniglia con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Cast iron burners and brass flame spreader fixed liquid-tight to the AISI 304 deep-pressed steel top, equipped with a safety thermocouple and a pilot flame with all-brass body. Compact high-efficiency 10 kW triple-hole burners with 120 mm diameter. Guaranteed for life.

Gas oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Stainless steel internal chimney and burner from AISI 304 stainless steel. High resistance and double-pressed handle from AISI 304 stainless steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 avec un moulage en profondeur, dotés d'une soupape de sécurité à thermocouple et d'une flamme pilote avec le corps complètement en laiton. Brûleurs à triple forage compacts à haute efficacité thermique de 10 kW avec un diamètre de 120 mm. Garantie à vie.

Four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable et brûleur en acier inoxydable AISI 304. Poignée double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Brenner aus Gusseisen und Flammverteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht, auf der tiefgezogenen Fläche aus Edelstahl AISI 304 befestigt, ausgestattet mit Sicherheitselement und Zündflamme mit Korpus komplett aus Messing. Brenner mit dreifacher Bohrung, kompakt und mit hohem thermischem Wirkungsgrad mit 10 kW mit 120 mm Durchmesser. Unbegrenzter Garantie.

Gasbackofen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl, Temperaturregler einstellbar von 160 bis 280 °C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl und Brenner aus rostfreiem Stahl AISI 304. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.



n.	4	2
Ø mm	90	120
kW	6	10
kcal/h	5.160	8.600
Btu/h	20.472	34.120



kW 4,68

GN.	1/1	530 x 325 mm (x 3 pos.)
mm	620 x 400 x 300 h	
kW	4,68	



TOT

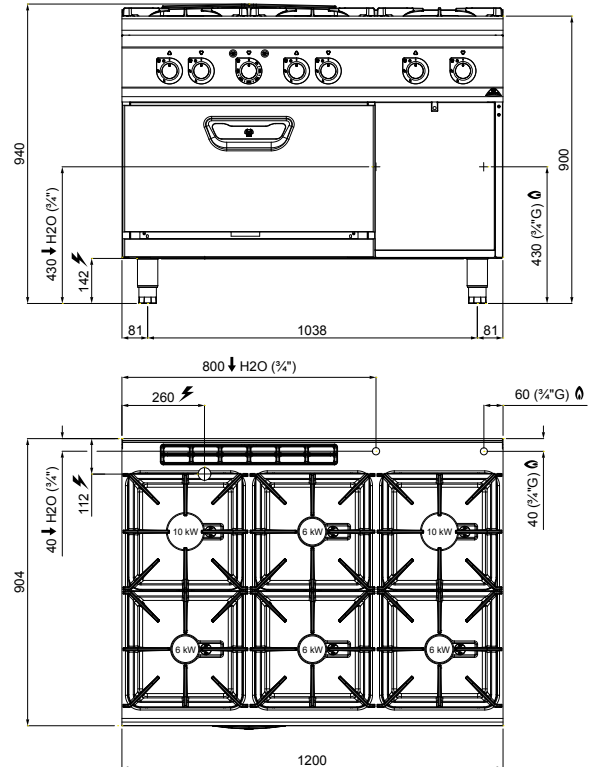
kW	44
kcal/h	37.840
Btu/h	150.128



G30/G31 Kg/h	3,47
G20 m3/h	4,66
G25 m3/h	5,42



Kg | 164



SG9F6PS+FE2/SC - 13719110

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

SV3/B Volts 220-240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota con corpo interamente in ottone. Bruciatori a tripla foratura compatti ad alta efficienza termica da 6 kW con diametro di 90 mm e da 10 kW con diametro di 120 mm. Garantiti a vita. Forno elettrico a convezione con ventola a inversione di rotazione, Camera forno in AISI 430 interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Cast iron burners and brass flame spreader fixed liquid-tight to the AISI 304 deep-pressed steel top, equipped with a safety thermocouple and a pilot flame with all-brass body. Compact high-efficiency 6 kW triple-hole burners with 90 mm diameter and 10 kW with 120 mm diameter. Guaranteed for life. Electric convection oven with reverse rotation fan, oven chamber from AISI 430 made completely of stainless steel with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays. Thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. High resistance and double-pressed handle from AISI 304 stainless steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 avec un moulage en profondeur, dotés d'une soupape de sécurité à thermocouple et d'une flamme pilote avec le corps complètement en laiton. Brûleurs à triple forage compacts à haute efficacité thermique de 6 kW avec un diamètre de 90 mm et de 10 kW avec un diamètre de 120 mm. Garanties à vie. Four électrique à convection avec ventilateur à inversion de rotation, chambre du four en AISI 430 entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée double moule à haute résistance en acier inoxydable AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Brenner aus Gusseisen und Flammverteilern aus Messing, flüssigkeitsdicht, auf der tiefgezogenen Fläche aus Edelstahl AISI 304 befestigt, ausgestattet mit Sicherheitselement und Zündflamme mit Korpus komplett aus Messing. Brenner mit dreifacher Bohrung, kompakt und mit hohem thermischem Wirkungsgrad mit 6 kW mit 90 mm Durchmesser und mit 10 kW mit 120 mm Durchmesser. Unbegrenzter Garantie. Elektro-Konvektionsofen mit Gebläse mit Drehinversion, Backraum aus AISI 430 komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzte, besonders widerstandsfähige Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.





n.	6
ø mm	120
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



kW 4,68

GN.	1/1 530 x 325 mm (x 3 pos.)
mm	620 x 400 x 300 h
kW	4,68



TOT

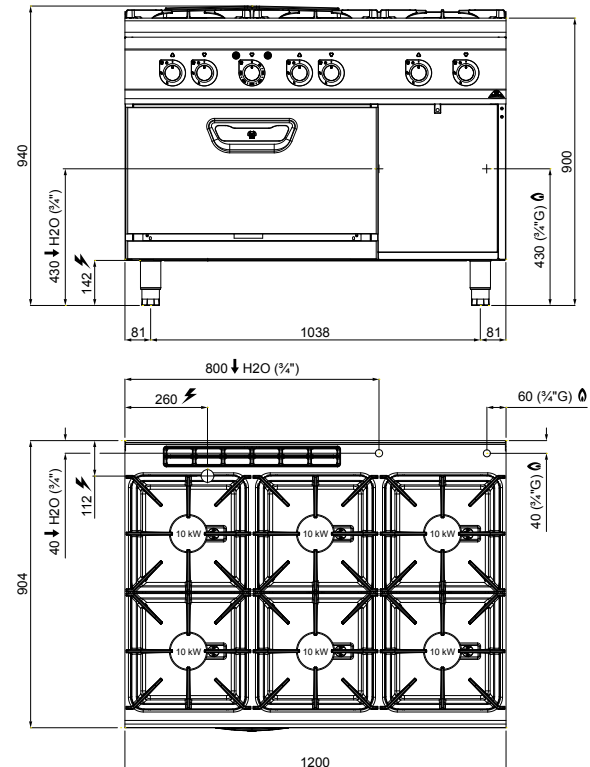
kW	60
kcal/h	51.600
Btu/h	204.720



G30/G31 Kg/h	4,73
G20 m3/h	6,35
G25 m3/h	7,39



Kg	164
----	-----



SG9F6PSP+FE2/SC - 13719210

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

SV3/B Volts 220-240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota con corpo interamente in ottone. Bruciatori a tripla foratura compatti ad alta efficienza termica da 10 kW con diametro di 120 mm. Garantiti a vita.

Forno elettrico a convezione con ventola a inversione di rotazione, Camera forno in AISI 430 interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN.

Termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.

Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Cast iron burners and brass flame spreader fixed liquid-tight to the AISI 304 deep-pressed steel top, equipped with a safety thermocouple and a pilot flame with all-brass body. Compact high-efficiency 10 kW triple-hole burners with 120 mm diameter. Guaranteed for life.

Electric convection oven with reverse rotation fan, oven chamber from AISI 430 made completely of stainless steel with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays.

Thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C.

Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. High resistance and double-pressed handle from AISI 304 stainless steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 avec un moulage en profondeur, dotés d'une soupape de sécurité à thermocouple et d'une flamme pilote avec le corps complètement en laiton. Brûleurs à triple forage compacts à haute efficacité thermique de 10 kW avec un diamètre de 120 mm. Garantis à vie.

Four électrique à convection avec ventilateur à inversion de rotation, chambre du four en AISI 430 entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée double moule à haute résistance en acier inoxydable AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Brenner aus Gusseisen und Flammverteilern aus Messing, flüssigkeitsdicht, auf der tiefgezogenen Fläche aus Edelstahl AISI 304 befestigt, ausgestattet mit Sicherheitsthermoelement und Zündflamme mit Korpus komplett aus Messing. Brenner mit dreifacher Bohrung, kompakt und mit hohem thermischem Wirkungsgrad mit 10 kW mit 120 mm Durchmesser. Unbegrenzter Garantie.

Elektro-Konvektionsofen mit Gebläse mit Drehinversion, Backraum aus AISI 430 komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN.

Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C.

Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.



n.	1
kW	13
kcal/h	11.177
Btu/h	44.357



TOT

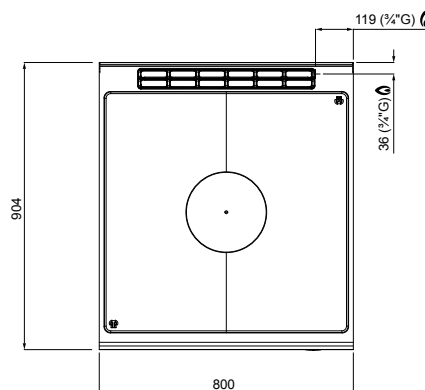
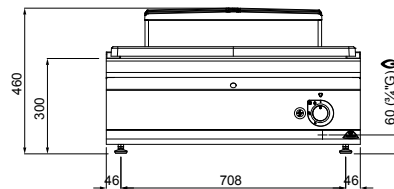
kW	13
kcal/h	11.177
Btu/h	44.357



G30/G31 Kg/h	1,02
G20 m3/h	1,38
G25 m3/h	1,61



Kg | 118



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Piastra in ghisa di grandi dimensioni ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatore centrale da 13 kW a combustione ottimizzata, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Large sized thick cast iron plate with high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 13 kW central burner with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection and a combustion chamber coated in vermiculite; a high performance insulation material.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Plaque en fonte de grandes dimensions à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central de 13 kW à combustion optimisée, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Große Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Gusseisen mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlere Brenner 13 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Verkleidung des Verbrennungsraums aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften.



n.	1
kW	13
kcal/h	11.177
Btu/h	44.357



TOT

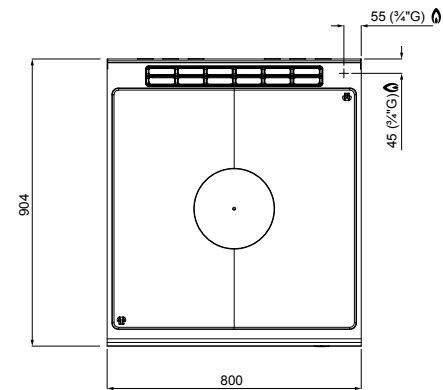
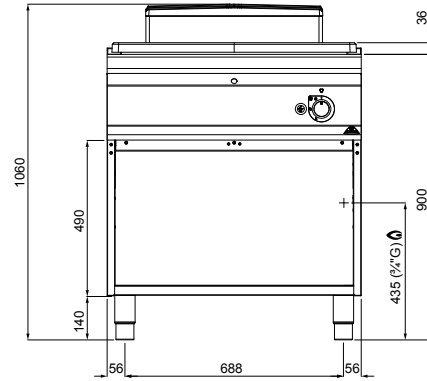
kW	13
kcal/h	11.177
Btu/h	44.357



G30/G31 Kg/h	1,02
G20 m3/h	1,38
G25 m3/h	1,61



Kg | 138



OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Piastra in ghisa di grandi dimensioni ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatore centrale da 13 kW a combustione ottimizzata, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Large sized thick cast iron plate with high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 13 kW central burner with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection and a combustion chamber coated in vermiculite; a high performance insulation material. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Plaque en fonte de grandes dimensions à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central de 13 kW à combustion optimisée, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Große Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Gusseisen mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlere Brenner 13 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Verkleidung des Verbrennungsraums aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Höhenverstellbare Füße.





n.	1
kW	13
kcal/h	11.177
Btu/h	44.357



GN	2/1 650 x 530 mm (x 4 pos.)
mm	685 x 550 x 295 h
kW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614



TOT

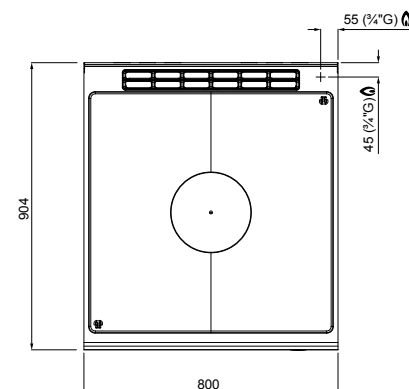
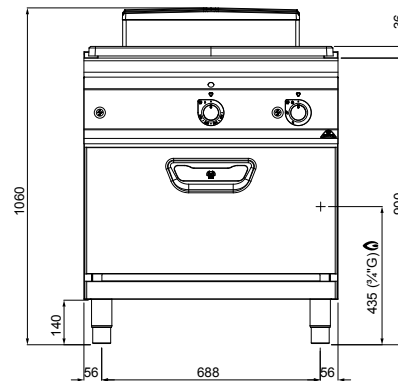
kW	20,8
kcal/h	17.864
Btu/h	70.972



G30/G31 Kg/h	1,63
G20 m3/h	2,20
G25 m3/h	2,54



Kg 183



Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Piastra in ghisa di grandi dimensioni ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatore centrale in ghisa a combustione ottimizzata, potenza massima 13 kW, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti. Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox.

Camino interno in acciaio inox e bruciatore in acciaio inox AISI 304. Maniglia con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304.

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Large sized thick cast iron plate with high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. Central cast iron burner with optimized combustion, 13 kW maximum power with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition and coating of the combustion chamber from vermiculite, a high performance insulating material.

Gas oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Stainless steel internal chimney and burner from AISI 304 stainless steel. High resistance and double-pressed handle from AISI 304 stainless steel.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Plaque en fonte de grandes dimensions à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central en fonte à combustion optimisée, puissance maximum de 13 kW, avec soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée. Allumage piézoélectrique et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation.

Four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable et brûleur en acier inoxydable AISI 304. Poignée double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304.

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Große Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Gusseisen mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlerer Brenner aus Gusseisen mit optimierter Verbrennung, maximale Leistung 13 kW, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme. Piezoelektrische Zündung und Verkleidung des Verbrennungsraumes aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Gasbackofen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl, Temperaturregler einstellbar von 160 bis 280 °C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl und Brenner aus rostfreiem Stahl AISI 304. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.





n. | 4
kW | 3,5



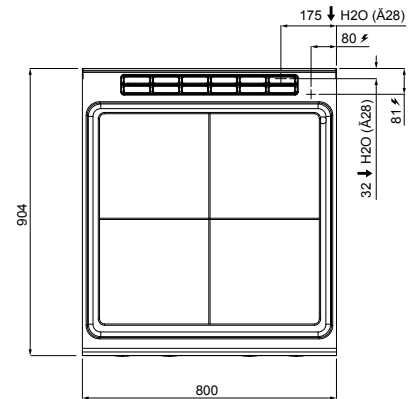
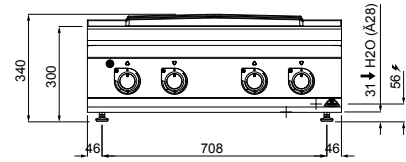
kW | 14



V | 380-415 V3N~



Kg | 122



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Superficie in speciale acciaio ad alto spessore con 4 zone di cottura indipendenti.

Riscaldamento tramite resistenze elettriche a filamento, fissate sotto la piastra ed attivabili tramite termostati di regolazione. Spia elettrica di funzionamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

20/10 thick AISI 304 stainless steel work top. AISI 304 stainless steel front and side panels with Scotch Brite finishing.

Very thick special steel surface with 4 independent cooking areas. Heating by wire resistances fixed underneath the plate; resistances controlled by regulation thermostats. Power light to signal the operation.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10, panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Surface en acier spécial très épais avec 4 zones de cuisson indépendantes.

Chauffage au moyen de résistances électriques à filament, fixées sous la plaque et activables depuis les thermostats de réglage. Voyant électrique de fonctionnement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Stahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Stahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Oberfläche aus besonders starkem Spezialstahl, mit 4 unabhängigen Kochzonen. Erhitzung über unterhalb der Platte angebrachte elektrische Heizfadenwiderstände, die über Regelthermostate eingeschaltet werden können. Elektrische Betriebskontrollleuchte.



n. | 4
kW | 3,5



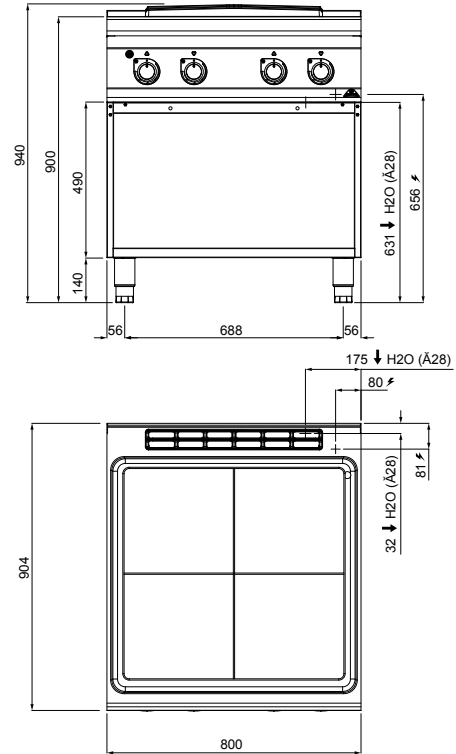
kW | 14



V | 380-415 V3N~



Kg | 140



OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Superficie in speciale acciaio ad alto spessore con 4 zone di cottura indipendenti.

Riscaldamento tramite resistenze elettriche a filamento, fissate sotto la piastra ed attivabili tramite termostati di regolazione. Spia elettrica di funzionamento.

Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

20/10 thick AISI 304 stainless steel work top. AISI 304 stainless steel front and side panels with Scotch Brite finishing. Very thick special steel surface with 4 independent cooking areas. Heating by wire resistances fixed underneath the plate; resistances controlled by regulation thermostats.

Power light to signal the operation. Adjustable legs.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10, panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Surface en acier spécial très épais avec 4 zones de cuisson indépendantes.

Chauffage au moyen de résistances électriques à filament, fixées sous la plaque et activables depuis les thermostats de réglage. Voyant électrique de fonctionnement.

Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Stahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Stahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Oberfläche aus besonders starkem Spezialstahl, mit 4 unabhängigen Kochzonen.

Erhitzung über unterhalb der Platte angebrachte elektrische Heizfadenwiderstände, die über Regelthermostate eingeschaltet werden können. Elektrische Betriebskontrollleuchte.

Höhenverstellbare Füße.





n. | 4
kW | 3,5



GN | 1/1 325 x 530 mm (x 3 pos.)
mm | 620 x 400 x 300 h
kW | 4,68



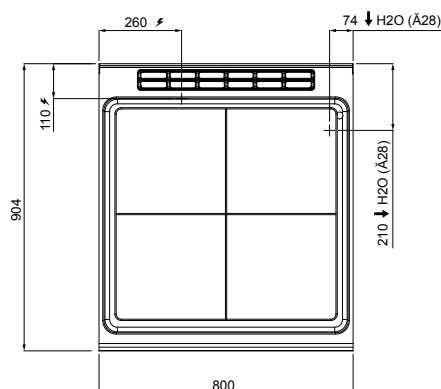
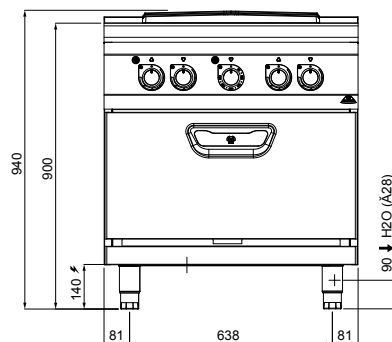
kW | 18,68



V | 380-415 V3N~



Kg | 150



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Superficie in speciale acciaio ad alto spessore con 4 zone di cottura indipendenti.

Riscaldamento tramite resistenze elettriche a filamento, fissate sotto la piastra ed attivabili tramite termostati di regolazione. Spia elettrica di funzionamento.

Forno elettrico a convezione con ventola a inversione di rotazione, Camera forno in AISI 430 interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN.

Termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.

Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

20/10 thick AISI 304 stainless steel work top. AISI 304 stainless steel front and side panels with Scotch Brite finishing. Very thick special steel surface with 4 independent cooking areas. Heating from wire resistances fixed underneath the plate; resistances controlled by regulation thermostats. Power light to signal the operation.

Electric convection oven with reverse rotation fan, oven chamber from AISI 430 made completely of stainless steel with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays. Thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. High resistance and double-pressed handle from AISI 304 stainless steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10, panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Surface en acier spécial très épais avec 4 zones de cuisson indépendantes.

Chauffage au moyen de résistances électriques à filament, fixées sous la plaque et activables depuis les thermostats de réglage. Voyant électrique de fonctionnement.

Four électrique à convection avec ventilateur à inversion de rotation, chambre du four en AISI 430 entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN.

Thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C.

Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée double moule à haute résistance en acier inoxydable AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Stahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Stahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Oberfläche aus besonders starkem Spezialstahl, mit 4 unabhängigen Kochzonen.

Erhitzung über unterhalb der Platte angebrachte elektrische Heizfadenwiderstände, die über Regelthermostate eingeschaltet werden können. Elektrische Betriebskontrollleuchte.

Elektro-Konvektionsofen mit Gebläse mit Drehinversion, Backraum aus AISI 430 komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzte. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.



∅ mm | 600



mm | 360



L | 100



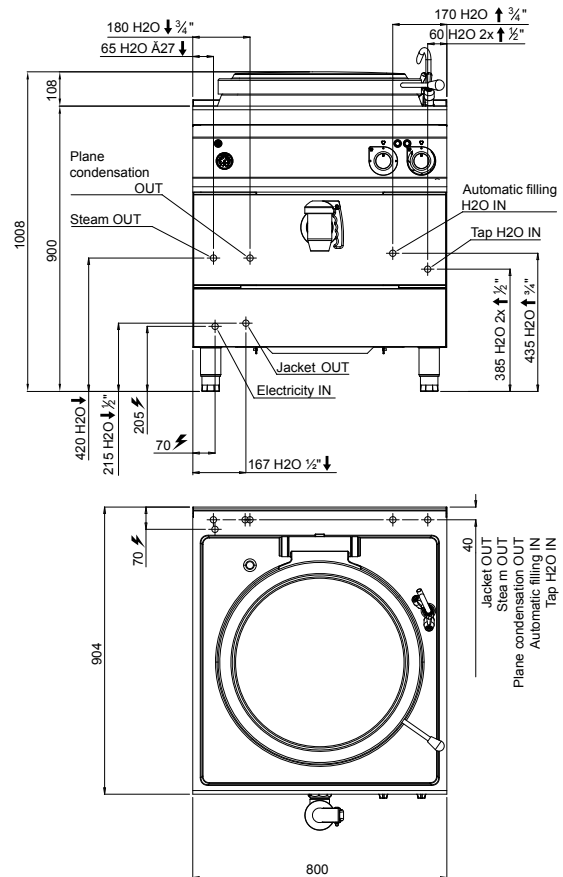
kW | 16



V | 380-415 V3N~



Kg | 128



STANDARD

Carico automatico intercapedine - coperchio doppia parete • Automatic water jacket filling - double-walled lid • Remplissage automatique chemise d'eau - couvercle double paroi • Automatische Doppelwand ladung - Doppelwandiger Deckel

OPTIONAL

Cesti forati in acciaio inox AISI 304 di varie dimensioni • AISI 304 stainless steel drilled baskets of different sizes • Paniers troues en acier inoxydable AISI 304 de differentes dimensions • Gelochte Körbe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 in Verschiedenen Größen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato all'interno dell'intercapedine tramite resistenze corazzate in incoloy dotate di termostato di sicurezza. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Manometro meccanico con indicatore di pressione dell'intercapedine. Erogazione di potenza regolata da un commutatore a 3 posizioni. Comando separato per la regolazione della temperatura. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Coperchio doppia parete.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0,5 bar) generated inside the jacket through armored resistance from Incoloy equipped with a safety thermostat. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Mechanical gauge with a jacket pressure indicator. Power supply regulated by a 3-position switch. Separate control for temperature regulation. Pilot light and temperature indicator light. Double-walled lid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chemise avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée à l'intérieur de la chemise par le biais de résistances cuirassées en incoloy équipées d'un thermostat de sécurité. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la chemise. Distribution de puissance régulée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée pour le réglage de la température. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Couvercle double paroi.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Zwischenraum mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Erwärmung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenraumes über mit Sicherheitsthermostat ausgestattete, gepanzerte Heizkörper aus Incoloy-Stahl erzeugt wird. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenraumes. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Doppelwandiger Deckel.



∅ mm | 600



mm | 360



L | 100



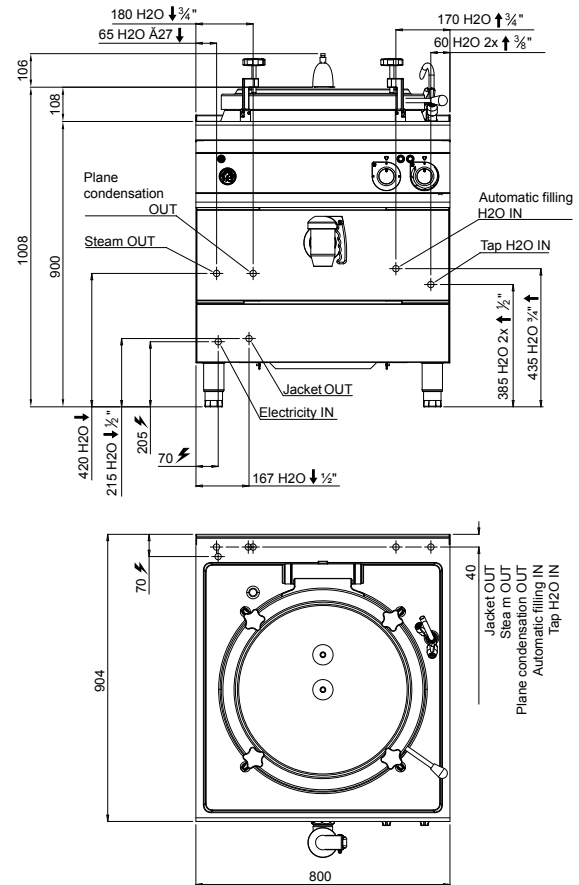
kW | 16



V | 380-415 V3N~



Kg | 128



STANDARD

Carico automatico intercapedine • Automatic water jacket filling • Remplissage automatique chemise d'eau • Automatische Doppelwand ladung

OPTIONAL

Cesti forati in acciaio inox AISI 304 di varie dimensioni • AISI 304 stainless steel drilled baskets of different sizes • Paniers troues en acier inoxydable AISI 304 de differentes dimensions • Gelochte Körbe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 in Verschiedenen Größen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato all'interno dell'intercapedine tramite resistenze corazzate in incoloy dotate di termostato di sicurezza. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica.

Quattro blocchetti di fissaggio a vite, regolabili manualmente, con valvola a taratura fissa di 0,05 bar. Manometro meccanico con indicatore di pressione dell'intercapedine. Erogazione di potenza regolata da un commutatore a 3 posizioni. Comando separato per la regolazione della temperatura. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness. AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0,5 bar) generated inside the jacket through armored resistance from Incoloy equipped with a safety thermostat. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Four screw fixing blocks that can be adjusted manually with a fixed calibration valve of 0,05 bar. Mechanical gauge with a jacket pressure indicator. Power supply regulated by a 3 position switch. Separate control for temperature regulation. Pilot light and temperature indicator light.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chemise avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée à l'intérieur de la chemise par le biais de résistances cuirassées en incoloy équipées d'un thermostat de sécurité. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique.

Quatre blocs de fixation à vis, réglables manuellement, avec vanne à tarage fixe de 0,05 bar. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la chemise. Distribution de puissance régulée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée pour le réglage de la température. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Zwischenraum mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Erwärmung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenraumes über mit Sicherheitsthermostat ausgestattete, gepanzerte Heizkörper aus Incoloy-Stahl erzeugt wird. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Vier manuell einstellbare, schraubbare Befestigungselemente, mit Ventil mit fixer Eichung auf 0,05 bar. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenraumes. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.



∅ mm | 600



mm | 540



L | 150



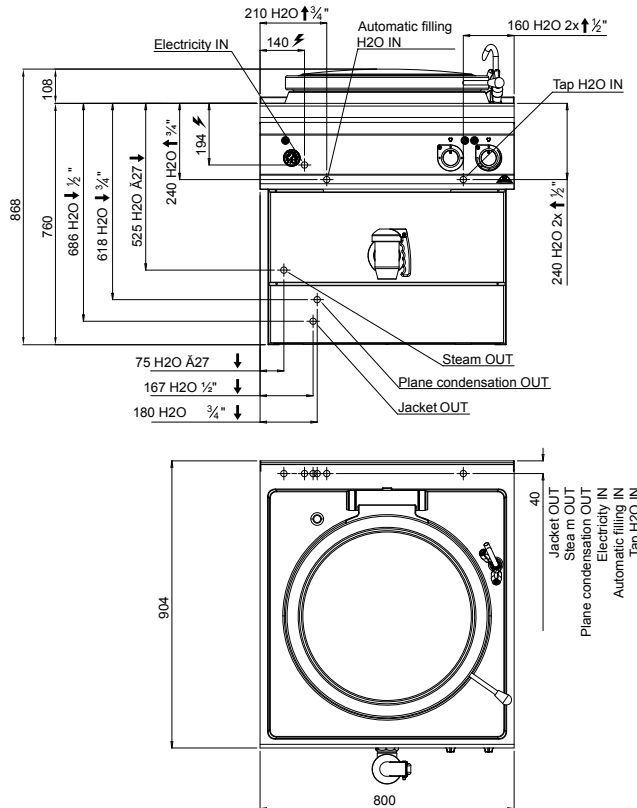
kW | 18



V | 380-415 V3N~



kg | 151



STANDARD

Carico automatico intercapedine - coperchio doppia parete • Automatic water jacket filling - double-walled lid • Remplissage automatique chemise d'eau - couvercle double pari • Automatische Doppelwand ladung - Doppelwandiger Deckel

OPTIONAL

Cesti forati in acciaio inox AISI 304 di varie dimensioni • AISI 304 stainless steel drilled baskets of different sizes • Paniers troues en acier inoxydable AISI 304 de differentes dimensions • Gelochte Körbe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 in Verschiedenen Größen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato all'interno dell'intercapedine tramite resistenze corazzate in incoloy dotate di termostato di sicurezza. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Manometro meccanico con indicatore di pressione dell'intercapedine. Erogazione di potenza regolata da un commutatore a 3 posizioni. Comando separato per la regolazione della temperatura. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Coperchio doppia parete.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0,5 bar) generated inside the jacket through armored resistance from Incoloy equipped with a safety thermostat. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Mechanical gauge with a jacket pressure indicator. Power supply regulated by a 3 position switch. Separate control for temperature regulation. Pilot light and temperature indicator light. Double-walled lid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chemise avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée à l'intérieur de la chemise par le biais de résistances cuirassées en incoloy équipées d'un thermostat de sécurité. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la chemise. Distribution de puissance régulée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée pour le réglage de la température. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Couvercle double pari.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Zwischenraum mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Erwärmung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenraumes über mit Sicherheitsthermostat ausgestattete, gepanzerte Heizkörper aus Incoloy-Stahl erzeugt wird. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenraumes. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Doppelwandiger Deckel.



∅ mm | 600



mm | 540



L | 150



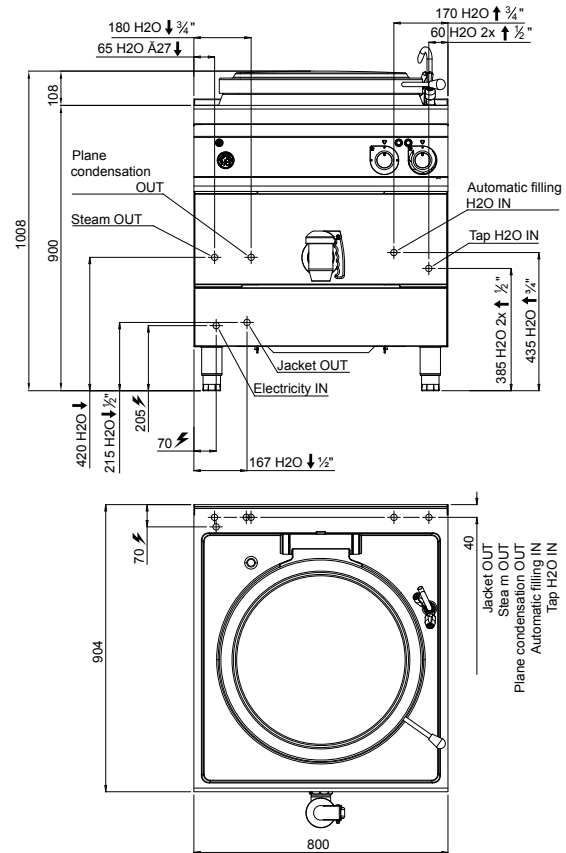
kW | 18



V | 380-415 V3N~



Kg | 151



STANDARD

Carico automatico intercapedine - coperchio doppia parete • Automatic water jacket filling - double-walled lid • Remplissage automatique chemise d'eau - couvercle double pari • Automatische Doppelwand ladung - Doppelwandiger Deckel

OPTIONAL

Cesti forati in acciaio inox AISI 304 di varie dimensioni • AISI 304 stainless steel drilled baskets of different sizes • Paniers troues en acier inoxydable AISI 304 de differentes dimensions • Gelochte Körbe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 in Verschiedenen Größen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato all'interno dell'intercapedine tramite resistenze corazzate in incoloy dotate di termostato di sicurezza. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica.

Manometro meccanico con indicatore di pressione dell'intercapedine. Erogazione di potenza regolata da un commutatore a 3 posizioni. Comando separato per la regolazione della temperatura. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Coperchio doppia parete.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0,5 bar) generated inside the jacket through armored resistance from Incoloy equipped with a safety thermostat. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Mechanical gauge with a jacket pressure indicator. Power supply regulated by a 3 position switch. Separate control for temperature regulation. Pilot light and temperature indicator light. Double-walled lid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chemise avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée à l'intérieur de la chemise par le biais de résistances cuirassées en incoloy équipées d'un thermostat de sécurité. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la chemise. Distribution de puissance régulée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée pour le réglage de la température. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Couvercle double pari.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Zwischenraum mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Erwärmung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenraumes über mit Sicherheitsthermostat ausgestattete, gepanzerte Heizkörper aus Incoloy-Stahl erzeugt wird. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenraumes. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Doppelwandiger Deckel.



∅ mm | 600



mm | 540



L | 150



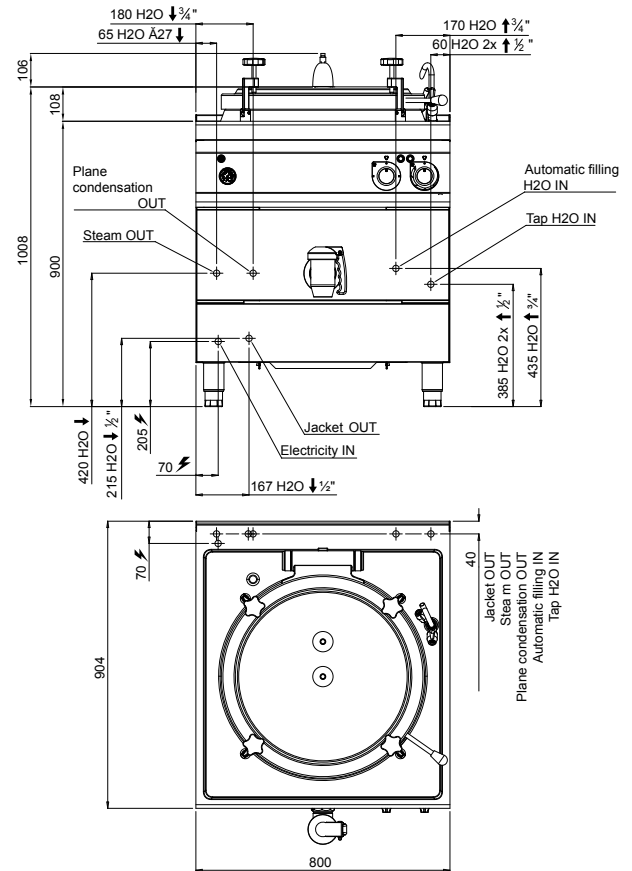
kW | 18



V | 380-415 V3N~



Kg | 152



STANDARD

Carico automatico intercapedine • Automatic water jacket filling • Remplissage automatique chemise d'eau • Automatische Doppelwand ladung

OPTIONAL

Cesti forati in acciaio inox AISI 304 di varie dimensioni • AISI 304 stainless steel drilled baskets of different sizes • Paniers troues en acier inoxydable AISI 304 de diferentes dimensions • Gelochte Körbe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 in Verschiedenen Größen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato all'interno dell'intercapedine tramite resistenze corazzate in incoloy dotata di termostato di sicurezza. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica.

Quattro blocchetti di fissaggio a vite, regolabili manualmente, con valvola a taratura fissa di 0,05 bar. Manometro meccanico con indicatore di pressione dell'intercapedine. Erogazione di potenza regolata da un commutatore a 3 posizioni. Comando separato per la regolazione della temperatura. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness. AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0,5 bar) generated inside the jacket through armored resistance from Incoloy equipped with a safety thermostat. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Four screw fixing blocks that can be adjusted manually with a fixed calibration valve of 0,05 bar. Mechanical gauge with a jacket pressure indicator. Power supply regulated by a 3 position switch. Separate control for temperature regulation. Pilot light and temperature indicator light.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chemise avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée à l'intérieur de la chemise par le biais de résistances cuirassées en incoloy équipées d'un thermostat de sécurité. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Quatre blocs de fixation à vis, réglables manuellement, avec vanne à tarage fixe de 0,05 bar. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la chemise. Distribution de puissance régulée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée pour le réglage de la température. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Zwischenraum mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Erwärmung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenraumes über mit Sicherheitsthermostat ausgestattete, gepanzerte Heizkörper aus Incoloy-Stahl erzeugt wird. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Vier manuell einstellbare, schraubbare Befestigungselemente, mit Ventil mit fixer Eichung auf 0,05 bar. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenraumes. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.



Ø mm | 600



mm | 360



L | 100



TOT

kW	20,9
kcal/h	17.974
Btu/h	71.311



G30/G31 Kg/h	1,64
G20 m3/h	2,22
G25 m3/h	2,58

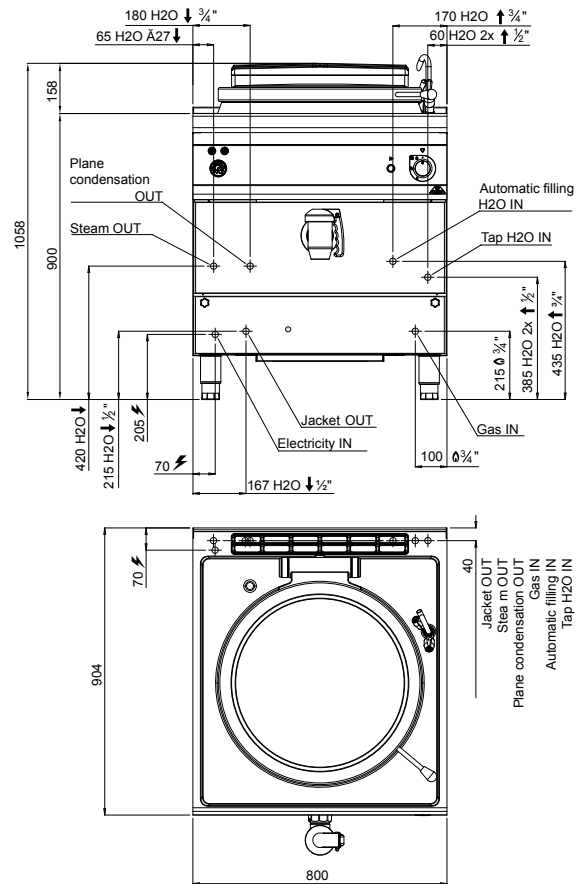


VOLT

V | 220-240 V~



Kg | 138



STANDARD

Carico automatico intercapedine - accensione elettrica - coperchio doppia parete • Automatic water jacket filling - electric ignition - double-walled lid • Remplissage automatique chemise d'eau - allumage électrique - couvercle double paroi • Automatische Doppelwand ladung - Elektrozündung - Doppelwandiger Deckel

OPTIONAL

Cesti forati in acciaio inox AISI 304 di varie dimensioni • AISI 304 stainless steel drilled baskets of different sizes • Paniers troues en acier inoxydable AISI 304 de differentes dimensions • Gelochte Körbe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 in Verschiedenen Größen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.

Rubinetto di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo. Coperchio doppia parete.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0,5 bar) generated inside the jacket through tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level.

Double-walled lid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chemise avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

Couvercle double paroi.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Zwischenraum mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Erwärmung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der von Röhrenbrennern mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, die mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme ausgestattet sind. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinstellung.

Doppelwandiger Deckel.



Ø mm | 600



mm | 360



L | 100



TOT

kW	20,9
kcal/h	17.974
Btu/h	71.311



G30/G31 Kg/h	1,64
G20 m3/h	2,22
G25 m3/h	2,58

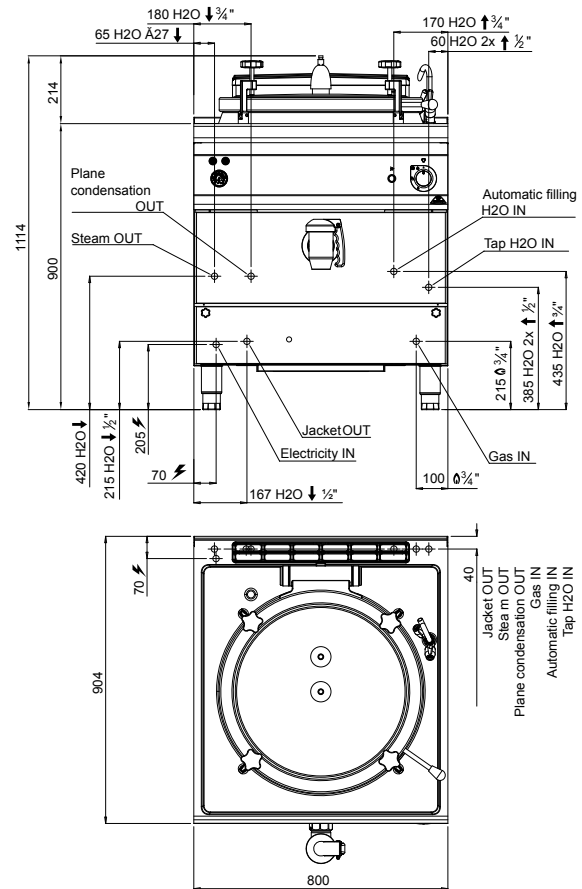


VOLT

V | 220-240 V~



Kg | 143



STANDARD

Carico automatico intercapedine - accensione elettrica • Automatic water jacket filling - electric ignition • Remplissage automatique chemise d'eau - allumage électrique • Automatische Doppelwand ladung - Elektrozündung

OPTIONAL

Cesti forati in acciaio inox AISI 304 di varie dimensioni • AISI 304 stainless steel drilled baskets of different sizes • Paniers troués en acier inoxydable AISI 304 de différentes dimensions • Gelochte Körbe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 in Verschiedenen Größen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.

Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo. Coperchio con quattro blocchetti di fissaggio a vite, regolabili manualmente, con valvola a taratura fissa di 0,05 bar.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0,5 bar) generated inside the jacket through tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level. Lid with four screw fixing blocks that can be adjusted manually with a fixed calibration valve of 0,05 bar.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chemise avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

Couvercle avec quatre blocs de fixation à vis, réglables manuellement, avec vanne à tarage fixe de 0,05 bar.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Zwischenraum mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Erwärmung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der von Röhrenbrennern mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, die mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme ausgestattet sind. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinstellung.

Deckel mit vier manuell einstellbare, schraubbare Befestigungselemente, mit Ventil mit fixer Eichung auf 0,05 bar.





∅ mm | 600



mm | 540



L | 150



TOT

kW	20,9
kcal/h	17.974
Btu/h	71.311



G30/G31 Kg/h	1,64
G20 m ³ /h	2,22
G25 m ³ /h	2,58



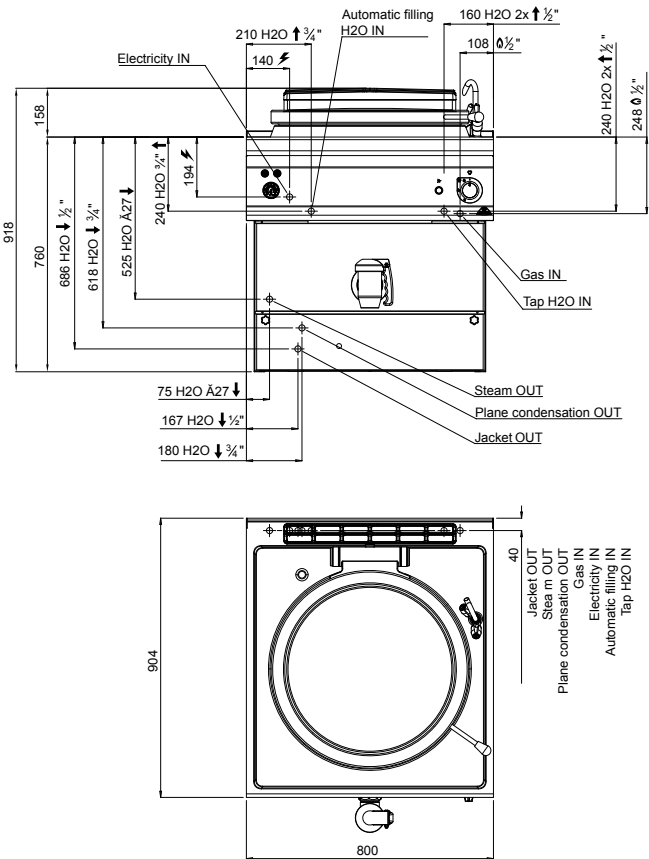
V | 220-240 V~



W | 6



Kg | 147



STANDARD

Carico automatico intercapedine - accensione elettrica - coperchio doppia parete • Automatic water jacket filling - electric ignition - double-walled lid • Remplissage automatique chemise d'eau - allumage électrique - couvercle double paroi • Automatische Doppelwand ladung - Elektrozündung - Doppelwandiger Deckel

OPTIONAL

Cesti forati in acciaio inox AISI 304 di varie dimensioni • AISI 304 stainless steel drilled baskets of different sizes • Paniers troues en acier inoxydable AISI 304 de differentes dimensions • Gelochte Körbe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 in Verschiedenen Größen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo. Coperchio doppia parete.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0,5 bar) generated inside the jacket through tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level. Double-walled lid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chemise avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum. Couvercle double paroi.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Zwischenraum mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Erwärmung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der von Röhrenbrennern mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, die mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme ausgestattet sind. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinsteilung. Doppelwandiger Deckel.



Ø mm | 600



mm | 540



L | 150



TOT

kW	20,9
kcal/h	17.974
Btu/h	71.311



G30/G31 Kg/h	1,64
G20 m3/h	2,22
G25 m3/h	2,58

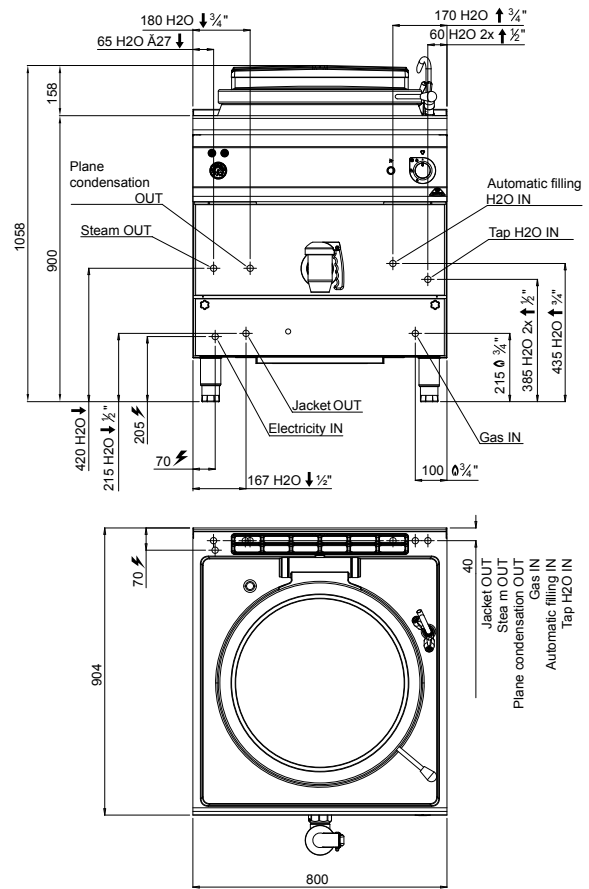


VOLT

V | 220-240 V~



Kg | 144



STANDARD

Carico automatico intercapedine - accensione elettrica - coperchio doppia parete • Automatic water jacket filling - electric ignition - double-walled lid • Remplissage automatique chemise d'eau - allumage électrique - couvercle double paroi • Automatische Doppelwand ladung - Elektrozündung - Doppelwandiger Deckel

OPTIONAL

Cesti forati in acciaio inox AISI 304 di varie dimensioni • AISI 304 stainless steel drilled baskets of different sizes • Paniers troues en acier inoxydable AISI 304 de differentes dimensions • Gelochte Körbe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 in Verschiedenen Größen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo. Coperchio doppia parete.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0,5 bar) generated inside the jacket through tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level. Double-walled lid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chemise avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum. Couvercle double paroi.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Zwischenraum mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Erwärmung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der von Röhrenbrennern mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, die mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme ausgestattet sind. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinsteilung. Doppelwandiger Deckel.





∅ mm | 600



mm | 540



L | 150



TOT

kW	20,9
kcal/h	17.974
Btu/h	71.311



G30/G31 Kg/h	1,64
G20 m3/h	2,22
G25 m3/h	2,58

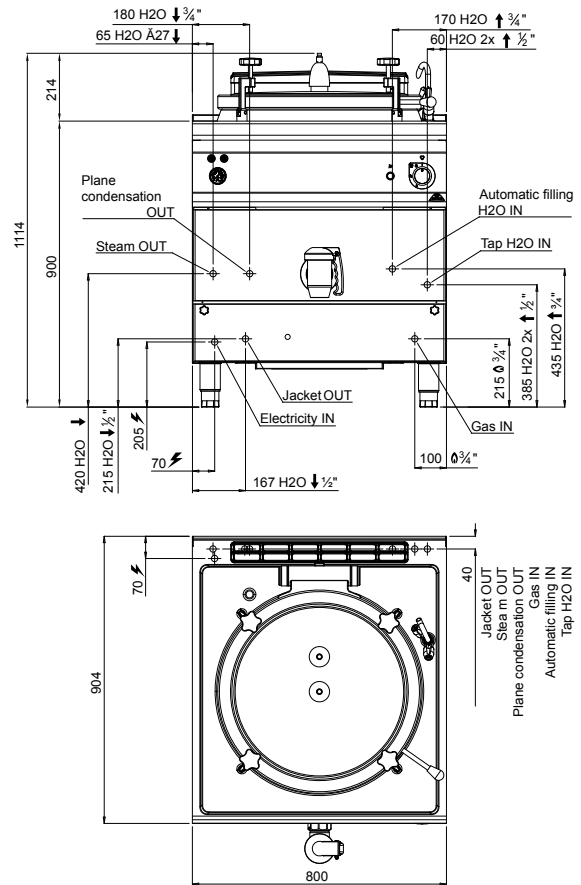


VOLT

V | 220-240 V~



Kg | 144



STANDARD

Carico automatico intercapedine - accensione elettrica • Automatic water jacket filling - electric ignition • Remplissage automatique chemise d'eau - allumage électrique • Automatische Doppelwand ladung - Elektrozündung

OPTIONAL

Cesti forati in acciaio inox AISI 304 di varie dimensioni • AISI 304 stainless steel drilled baskets of different sizes • Paniers troues en acier inoxydable AISI 304 de differentes dimensions • Gelochte Körbe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 in Verschiedenen Größen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo. Coperchio con quattro blocchetti di fissaggio a vite, regolabili manualmente, con valvola a taratura fissa di 0,05 bar.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0,5 bar) generated inside the jacket through tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level. Lid with four screw fixing blocks that can be adjusted manually with a fixed calibration valve of 0,05 bar.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chemise avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum. Couvercle avec quatre blocs de fixation à vis, réglables manuellement, avec vanne à tarage fixe de 0,05 bar.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Zwischenraum mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Erwärmung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der von Röhrenbrennern mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, die mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme ausgestattet sind. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinstellung. Deckel mit vier manuell einstellbare, schraubbare Befestigungselemente, mit Ventil mit fixer Eichung auf 0,05 bar.





L | 11,5



mm | 306 x 508 x 75 h



cm² | 1.550



W | 4,8



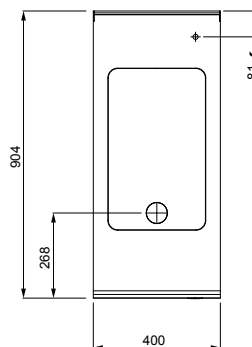
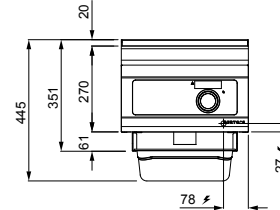
V | 380-415 V3N~



Wcm² | 3,1



Kg | 40



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

SV3/A Volts 220 - 240 3~

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN STRUKTUR

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 316 spessore 20/10: fondo vasca radiante in acciaio compound spessore 15 mm, lucidato a specchio.

Il piano di cottura bicomponente combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità di cottura, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico con diametro 66 mm e convogliatore in apposita bacinella 1/1 GN di raccolta in acciaio. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in Incoloy 800 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante.

Regolazione della temperatura tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external construction entirely in stainless steel, external surfaces with scotch brite finish. Cooking tub with bottom and sides in AISI 316 stainless steel, 20/10 thick: radiant tub bottom in compound steel, 15 mm thick, mirror polished.

The two-component cooking surface combines a layer of steel, to provide more uniform cooking, and a top coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish, which allows excellent cleaning, low radiation levels making the operator's work more comfortable.

66 mm diameter discharge hole and duct in to the steel 1/1 GN tray. Manual reset safety thermostat. Uniform heating to the bottom given by heating elements armoured in Incoloy 800, fixed to the bottom of the tub and coated with insulating material.

Temperature regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Fabrication interne et externe entièrement en acier inox, parties externes avec une finition Scotch Brite. Cuve de cuisson avec un plan et des parois en acier inox AISI 316 épaisseur 20/10 : fond de la cuve radiante en acier compound épaisseur 15 mm, poli.

Le plan de cuisson bi-composant allie une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité de la cuisson, avec un revêtement supérieur en acier inox AISI 316 finition brillante, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, et davantage de confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de 66 mm de diamètre et convoyeur dans une bassine spéciale 1/1 GN de récolte en acier. Thermostat de sécurité à réenclenchement manuel. Réchauffement uniforme du fond à l'aide de résistances électriques cuirassées en Incoloy 800 fixées sur la partie inférieure du fond de la cuve et recouvertes de matériau isolant. Réglage de température grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Wanne mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10: Heizboden aus Compound-Stahl, Stärke 15 mm, hochglanzpoliert.

Die Bratplatte aus zwei Komponenten vereint eine Stahlplatte für die optimale, einheitliche Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Ablauföffnung mit 66 mm Durchmesser und Sammelleitung zum eigens hierfür vorgesehenen Sammelbehälter 1/1 GN aus Stahl. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gussgekapselte elektrische Heizkörper aus Incoloy 800, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt und mit Isoliermaterial verkleidet sind.

Temperaturregelung durch Elektronische Bflex-Steuerung.





L | 11,5



mm | 306 x 508 x 75 h



cm² | 1.550



W | 4,8



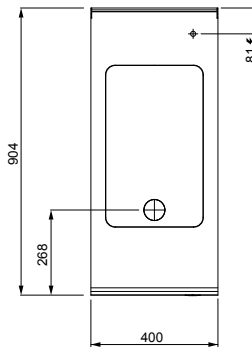
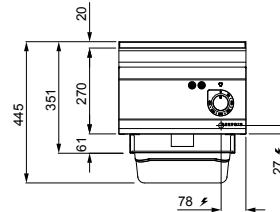
V | 380-415 V3N~



Wcm² | 3,1



Kg | 40



OPTIONAL

SV3/A Volts 220 - 240 3~

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN STRUKTUR

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite.

Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 316 spessore 20/10: fondo vasca radiante in acciaio compound spessore 15 mm, lucidato a specchio.

Il piano di cottura bicomponente combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità di cottura, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico con diametro 66 mm e convogliatore in apposita bacinella 1/1 GN di raccolta in acciaio. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in Incoloy 800 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante. Erogazione della potenza controllata da interruttore e termostato (100 - 300 °C).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external construction entirely in stainless steel, external surfaces with scotch brite finish.

Cooking tub with bottom and sides in AISI 316 stainless steel, 20/10 thick: radiant tub bottom in compound steel, 15 mm thick, mirror polished.

The two-component cooking surface combines a layer of steel, to provide more uniform cooking, and a top coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish, which allows excellent cleaning, low radiation levels making the operator's work more comfortable.

66 mm diameter discharge hole and duct in to the steel 1/1 GN tray. Manual reset safety thermostat.

Uniform heating to the bottom given by heating elements armoured in Incoloy 800, fixed to the bottom of the tub and coated with insulating material.

Power supply controlled by a switch and thermostat (100 - 300 °C).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Fabrication interne et externe entièrement en acier inox, parties externes avec une finition Scotch Brite.

Cuve de cuisson avec un plan et des parois en acier inox AISI 316 épaisseur 20/10 : fond de la cuve radiante en acier compound épaisseur 15 mm, poli.

Le plan de cuisson bi-composant allie une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité de la cuisson, avec un revêtement supérieur en acier inox AISI 316 finition brillante, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, et davantage de confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de 66 mm de diamètre et convoyeur dans une bassine spéciale 1/1 GN de récolte en acier. Thermostat de sécurité à réenclenchement manuel. Réchauffement uniforme du fond à l'aide de résistances électriques cuirassées en Incoloy 800 fixées sur la partie inférieure du fond de la cuve et recouvertes de matériau isolant. Distribution de la puissance contrôlée par un interrupteur et un thermostat (100 - 300 °C).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite.

Wanne mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10: Heizboden aus Compound-Stahl, Stärke 15 mm, hochglanzpoliert.

Die Bratplatte aus zwei Komponenten vereint eine Stahlplatte für die optimale, einheitliche Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Ablauföffnung mit 66 mm Durchmesser und Sammelleitung zum eigens hierfür vorgesehenen Sammelbehälter 1/1 GN aus Stahl. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gussgekapselte elektrische Heizkörper aus Incoloy 800, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt und mit Isoliermaterial verkleidet sind. Leistungsabgabe über Schalter und Thermostat einstellbar (100 - 300 °C).





L | 11,5



mm | 306 x 508 x 75 h



cm² | 1.550



W | 4,8



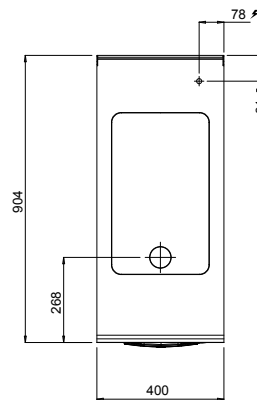
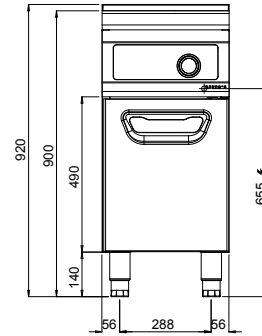
V | 380-415 V3N~



Wcm² | 3,1



Kg | 70



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

SV3/B Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 316 spessore 20/10: fondo vasca radiante in acciaio compound spessore 15 mm, lucidato a specchio.

Il piano di cottura bicomponente combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità di cottura, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico con diametro 66 mm e convogliatore in apposita bacinella 1/1 GN di raccolta in acciaio. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in Incoloy 800 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante.

Regolazione della temperatura tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external construction entirely in stainless steel, external surfaces with scotch brite finish. Cooking tub with bottom and sides in AISI 316 stainless steel, 20/10 thick; radiant tub bottom in compound steel, 15 mm thick, mirror polished.

The two-component cooking surface combines a layer of steel, to provide more uniform cooking, and a top coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish, which allows excellent cleaning, low radiation levels making the operator's work more comfortable.

66 mm diameter discharge hole and duct in to the steel 1/1 GN tray. Manual reset safety thermostat. Uniform heating to the bottom given by heating elements armoured in Incoloy 800, fixed to the bottom of the tub and coated with insulating material.

Temperature regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Fabrication interne et externe entièrement en acier inox, parties externes avec une finition Scotch Brite. Cuve de cuisson avec un plan et des parois en acier inox AISI 316 épaisseur 20/10 : fond de la cuve radiant en acier compound épaisseur 15 mm, poli.

Le plan de cuisson bi-composant allie une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité de la cuisson, avec un revêtement supérieur en acier inox AISI 316 finition brillante, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, et davantage de confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de 66 mm de diamètre et convoyeur dans une bassine spéciale 1/1 GN de récolte en acier. Thermostat de sécurité à réenclenchement manuel. Réchauffement uniforme du fond à l'aide de résistances électriques cuirassées en Incoloy 800 fixées sur la partie inférieure du fond de la cuve et recouvertes de matériau isolant.

Réglage de température grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Wanne mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10: Heizboden aus Compound-Stahl, Stärke 15 mm, hochglanzpoliert.

Die Bratplatte aus zwei Komponenten vereint eine Stahlplatte für die optimale, einheitliche Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Ablauföffnung mit 66 mm Durchmesser und Sammelleitung zum eigens hierfür vorgesehenen Sammelbehälter 1/1 GN aus Stahl. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gussgekapselte elektrische Heizkörper aus Incoloy 800, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt und mit Isoliermaterial verkleidet sind. Temperaturregelung durch Elektronische Bflex-Steuerung.





L | 11,5



mm | 306 x 508 x 75 h



cm² | 1.550



W | 4,8



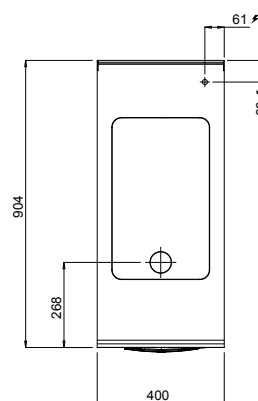
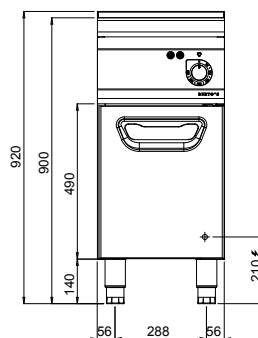
V | 380-415 V3N~



Wcm² | 3,1



Kg | 70



OPTIONAL
SV3/B Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 316 spessore 20/10: fondo vasca radiante in acciaio compound spessore 15 mm, lucidato a specchio.

Il piano di cottura bicomponente combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità di cottura, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico con diametro 66 mm e convogliatore in apposita bacinella 1/1 GN di raccolta in acciaio. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in Incoloy 800 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante. Erogazione della potenza controllata da interruttore e termostato (100 - 300 °C).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external construction entirely in stainless steel, external surfaces with scotch brite finish. Cooking tub with bottom and sides in AISI 316 stainless steel, 20/10 thick; radiant tub bottom in compound steel, 15 mm thick, mirror polished.

The two-component cooking surface combines a layer of steel, to provide more uniform cooking, and a top coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish, which allows excellent cleaning, low radiation levels making the operator's work more comfortable.

66 mm diameter discharge hole and duct in to the steel 1/1 GN tray.

Manual reset safety thermostat.

Uniform heating to the bottom given by heating elements armoured in Incoloy 800, fixed to the bottom of the tub and coated with insulating material.

Power supply controlled by a switch and thermostat (100 - 300 °C).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Fabrication interne et externe entièrement en acier inox, parties externes avec une finition Scotch Brite.

Cuve de cuisson avec un plan et des parois en acier inox AISI 316 épaisseur 20/10 : fond de la cuve radiant en acier compound épaisseur 15 mm, poli.

Le plan de cuisson bi-composant allie une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité de la cuisson, avec un revêtement supérieur en acier inox AISI 316 finition brillante, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, et davantage de confort pour l'opérateur.

Trou d'évacuation de 66 mm de diamètre et convoyeur dans une bacinelle spéciale 1/1 GN de récolte en acier. Thermostat de sécurité à réenclenchement manuel. Réchauffement uniforme du fond à l'aide de résistances électriques cuirassées en Incoloy 800 fixées sur la partie inférieure du fond de la cuve et recouvertes de matériau isolant. Distribution de la puissance contrôlée par un interrupteur et un thermostat (100 - 300 °C).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

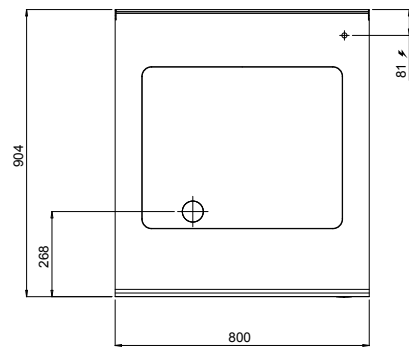
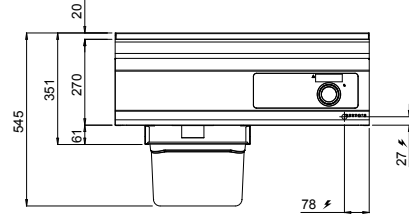
Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite.

Wanne mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10: Heizboden aus Compound-Stahl, Stärke 15 mm, hochglanzpoliert.

Die Bratplatte aus zwei Komponenten vereint eine Stahlplatte für die optimale, einheitliche Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Ablauföffnung mit 66 mm Durchmesser und Sammelleitung zum eigens hierfür vorgesehenen Sammelbehälter 1/1 GN aus Stahl. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gussgekapselte elektrische Heizkörper aus Incoloy 800, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt und mit Isoliermaterial verkleidet sind. Leistungsabgabe über Schalter und Thermostat einstellbar (100 - 300 °C).

						
L 24	mm 630 x 508 x 75 h	cm² 3.200	W 9,6	V 380-415 V3N~	Wcm² 3,0	Kg 83



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

SV3/A Volts 220 - 240 3~

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN STRUKTUR

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 316 spessore 20/10: fondo vasca radiante in acciaio compound spessore 15 mm, lucidato a specchio.

Il piano di cottura bicomponente combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità di cottura, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico con diametro 66 mm e convogliatore in apposita bacinella 1/1 GN di raccolta in acciaio. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in Incoloy 800 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante.

Regolazione della temperatura tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external construction entirely in stainless steel, external surfaces with scotch brite finish. Cooking tub with bottom and sides in AISI 316 stainless steel, 20/10 thick; radiant tub bottom in compound steel, 15 mm thick, mirror polished.

The two-component cooking surface combines a layer of steel, to provide more uniform cooking, and a top coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish, which allows excellent cleaning, low radiation levels making the operator's work more comfortable.

66 mm diameter discharge hole and duct in to the steel 1/1 GN tray.

Manual reset safety thermostat. Uniform heating to the bottom given by heating elements armoured in Incoloy 800, fixed to the bottom of the tub and coated with insulating material. Temperature regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Fabrication interne et externe entièrement en acier inox, parties externes avec une finition Scotch Brite. Cuve de cuisson avec un plan et des parois en acier inox AISI 316 épaisseur 20/10 : fond de la cuve radiant en acier compound épaisseur 15 mm, poli.

Le plan de cuisson bi-composant allie une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité de la cuisson, avec un revêtement supérieur en acier inox AISI 316 finition brillante, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, et davantage de confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de 66 mm de diamètre et convoyeur dans une bassine spéciale 1/1 GN de récolte en acier. Thermostat de sécurité à réenclenchement manuel. Réchauffement uniforme du fond à l'aide de résistances électriques cuirassées en Incoloy 800 fixées sur la partie inférieure du fond de la cuve et recouvertes de matériau isolant. Réglage de température grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

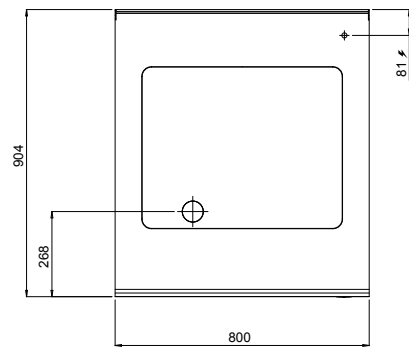
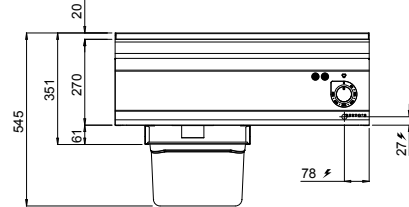
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Wanne mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10: Heizboden aus Compound-Stahl, Stärke 15 mm, hochglanzpoliert.

Die Bratplatte aus zwei Komponenten vereint eine Stahlplatte für die optimale, einheitliche Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Ablauföffnung mit 66 mm Durchmesser und Sammelleitung zum eigens hierfür vorgesehenen Sammelbehälter 1/1 GN aus Stahl. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gussgekapselte elektrische Heizkörper aus Incoloy 800, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt und mit Isoliermaterial verkleidet sind. Temperaturregelung durch Elektronische Bflex-Steuerung.

						
L 24	mm 630 x 508 x 75 h	cm² 3.200	W 9,6	V 380-415 V3N~	Wcm² 3,0	Kg 83



OPTIONAL
SV3/A Volts 220 - 240 3~

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN STRUKTUR

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite.

Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 316 spessore 20/10: fondo vasca radiante in acciaio compound spessore 15 mm, lucidato a specchio.

Il piano di cottura bicomponente combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità di cottura, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico con diametro 66 mm e convogliatore in apposita bacinella 1/1 GN di raccolta in acciaio. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in Incoloy 800 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante. Erogazione della potenza controllata da interruttore e termostato (100 - 300 °C).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external construction entirely in stainless steel, external surfaces with scotch brite finish.

Cooking tub with bottom and sides in AISI 316 stainless steel, 20/10 thick; radiant tub bottom in compound steel, 15 mm thick, mirror polished.

The two-component cooking surface combines a layer of steel, to provide more uniform cooking, and a top coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish, which allows excellent cleaning, low radiation levels making the operator's work more comfortable.

66 mm diameter discharge hole and duct in to the steel 1/1 GN tray.

Manual reset safety thermostat.

Uniform heating to the bottom given by heating elements armoured in Incoloy 800, fixed to the bottom of the tub and coated with insulating material.

Power supply controlled by a switch and thermostat (100 - 300 °C).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Fabrication interne et externe entièrement en acier inox, parties externes avec une finition Scotch Brite.

Cuve de cuisson avec un plan et des parois en acier inox AISI 316 épaisseur 20/10 : fond de la cuve radiant en acier compound épaisseur 15 mm, poli.

Le plan de cuisson bi-composant allie une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité de la cuisson, avec un revêtement supérieur en acier inox AISI 316 finition brillante, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, et davantage de confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de 66 mm de diamètre et convoyeur dans une bassine spéciale 1/1 GN de récolte en acier. Thermostat de sécurité à réenclenchement manuel. Réchauffement uniforme du fond à l'aide de résistances électriques cuirassées en Incoloy 800 fixées sur la partie inférieure du fond de la cuve et recouvertes de matériau isolant. Distribution de la puissance contrôlée par un interrupteur et un thermostat (100 - 300 °C).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

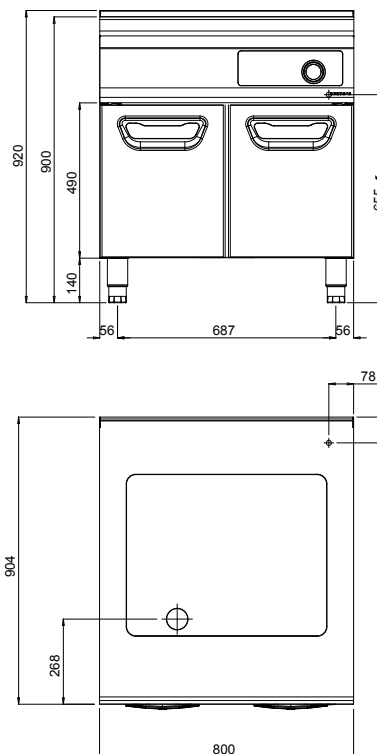
Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite.

Wanne mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10: Heizboden aus Compound-Stahl, Stärke 15 mm, hochglanzpoliert.

Die Bratplatte aus zwei Komponenten vereint eine Stahlplatte für die optimale, einheitliche Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Ablauföffnung mit 66 mm Durchmesser und Sammelleitung zum eigens hierfür vorgesehenen Sammelbehälter 1/1 GN aus Stahl. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gussgekapselte elektrische Heizkörper aus Incoloy 800, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt und mit Isoliermaterial verkleidet sind. Leistungsabgabe über Schalter und Thermostat einstellbar (100 - 300 °C).

						
L 24	mm 630 x 508 x 75 h	cm² 3.200	W 9,6	V 380-415 V3N~	Wcm² 3,0	Kg 111



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

SV3/B Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 316 spessore 20/10: fondo vasca radiante in acciaio compound spessore 15 mm, lucidato a specchio.

Il piano di cottura bicomponente combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità di cottura, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico con diametro 66 mm e convogliatore in apposita bacinella 1/1 GN di raccolta in acciaio. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in Incoloy 800 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante.

Regolazione della temperatura tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external construction entirely in stainless steel, external surfaces with scotch brite finish. Cooking tub with bottom and sides in AISI 316 stainless steel, 20/10 thick; radiant tub bottom in compound steel, 15 mm thick, mirror polished.

The two-component cooking surface combines a layer of steel, to provide more uniform cooking, and a top coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish, which allows excellent cleaning, low radiation levels making the operator's work more comfortable.

66 mm diameter discharge hole and duct in to the steel 1/1 GN tray.

Manual reset safety thermostat. Uniform heating to the bottom given by heating elements armoured in Incoloy 800, fixed to the bottom of the tub and coated with insulating material. Temperature regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Fabrication interne et externe entièrement en acier inox, parties externes avec une finition Scotch Brite. Cuve de cuisson avec un plan et des parois en acier inox AISI 316 épaisseur 20/10 : fond de la cuve radiant en acier compound épaisseur 15 mm, poli.

Le plan de cuisson bi-composant allie une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité de la cuisson, avec un revêtement supérieur en acier inox AISI 316 finition brillante, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, et davantage de confort pour l'opérateur.

Trou d'évacuation de 66 mm de diamètre et convoyeur dans une baignoire spéciale 1/1 GN de récolte en acier. Thermostat de sécurité à réenclenchement manuel. Réchauffement uniforme du fond à l'aide de résistances électriques cuirassées en Incoloy 800 fixées sur la partie inférieure du fond de la cuve et recouvertes de matériau isolant.

Réglage de température grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Wanne mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10: Heizboden aus Compound-Stahl, Stärke 15 mm, hochglanzpoliert.

Die Bratplatte aus zwei Komponenten vereint eine Stahlplatte für die optimale, einheitliche Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Ablauföffnung mit 66 mm Durchmesser und Sammelleitung zum eigens hierfür vorgesehenen Sammelbehälter 1/1 GN aus Stahl. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gussgekapselte elektrische Heizkörper aus Incoloy 800, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt und mit Isoliermaterial verkleidet sind. Temperaturregelung durch Elektronische Bflex-Steuerung.



L | 24



mm | 630 x 508 x 75 h



cm² | 3.200



W | 9,6



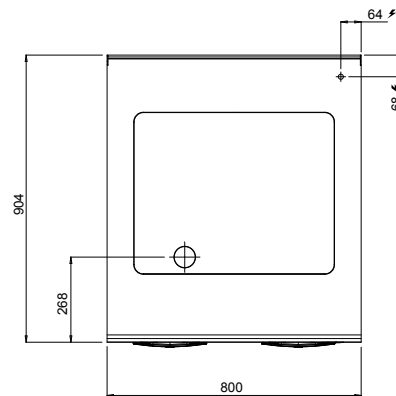
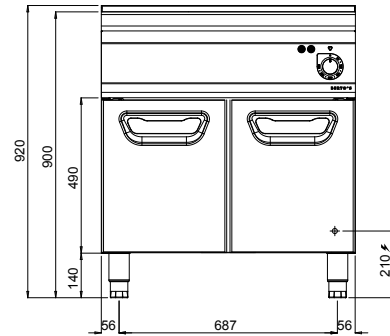
V | 380-415 V3N~



Wcm² | 3,0



Kg | 111



OPTIONAL
SV3/B Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 316 spessore 20/10: fondo vasca radiante in acciaio compound spessore 15 mm, lucidato a specchio.

Il piano di cottura bicomponente combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità di cottura, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico con diametro 66 mm e convogliatore in apposita bacinella 1/1 GN di raccolta in acciaio. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in Incoloy 800 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante. Erogazione della potenza controllata da interruttore e termostato (100 - 300 °C).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external construction entirely in stainless steel, external surfaces with scotch brite finish. Cooking tub with bottom and sides in AISI 316 stainless steel, 20/10 thick; radiant tub bottom in compound steel, 15 mm thick, mirror polished.

The two-component cooking surface combines a layer of steel, to provide more uniform cooking, and a top coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish, which allows excellent cleaning, low radiation levels making the operator's work more comfortable.

66 mm diameter discharge hole and duct in to the steel 1/1 GN tray.

Manual reset safety thermostat.

Uniform heating to the bottom given by heating elements armoured in Incoloy 800, fixed to the bottom of the tub and coated with insulating material.

Power supply controlled by a switch and thermostat (100 - 300 °C).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Fabrication interne et externe entièrement en acier inox, parties externes avec une finition Scotch Brite.

Cuve de cuisson avec un plan et des parois en acier inox AISI 316 épaisseur 20/10 : fond de la cuve radiant en acier compound épaisseur 15 mm, poli.

Le plan de cuisson bi-composant allie une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité de la cuisson, avec un revêtement supérieur en acier inox AISI 316 finition brillante, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, et davantage de confort pour l'opérateur.

Trou d'évacuation de 66 mm de diamètre et convoyeur dans une bacinelle spéciale 1/1 GN de récolte en acier. Thermostat de sécurité à réenclenchement manuel. Réchauffement uniforme du fond à l'aide de résistances électriques cuirassées en Incoloy 800 fixées sur la partie inférieure du fond de la cuve et recouvertes de matériau isolant. Distribution de la puissance contrôlée par un interrupteur et un thermostat (100 - 300 °C).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

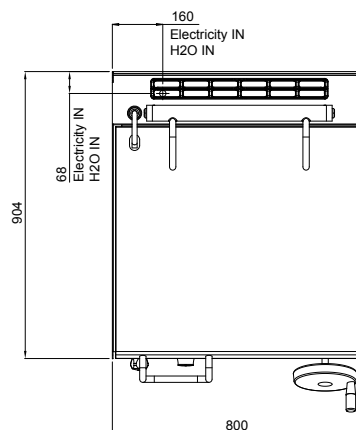
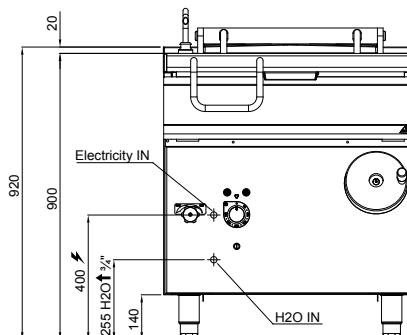
Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite.

Wanne mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10: Heizboden aus Compound-Stahl, Stärke 15 mm, hochglanzpoliert.

Die Bratplatte aus zwei Komponenten vereint eine Stahlplatte für die optimale, einheitliche Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Ablauföffnung mit 66 mm Durchmesser und Sammelleitung zum eigens hierfür vorgesehenen Sammelbehälter 1/1 GN aus Stahl. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gussgekapselte elektrische Heizkörper aus Incoloy 800, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt und mit Isoliermaterial verkleidet sind. Leistungsabgabe über Schalter und Thermostat einstellbar (100 - 300 °C).

						
L 80	mm 710 x 590 x 225 h	cm² 4.200	W 9,6	V 380-415 V3N~	Wcm² 2,2	Kg 175



STANDARD

Versione con coperchio doppia parete • Model with double-walled lid • Modèle avec couvercle double paroi • Modell mit Doppelwandiger deckel

OPTIONAL

SV3/B Volts 220-240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Coperchio fissato su cerniera auto-bilanciata in acciaio inox AISI 304, con maniglia di grande spessore in acciaio inox AISI 304.

Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, con finitura antiaderente a microsferi in ceramica ed angoli completamente arrotondati. Fondo vasca radiante in acciaio spessore 12 mm, saldato esternamente. Rubinetto erogatore con collo di grande portata posto sul piano. Volantino per il sollevamento vasca con maniglia rientrante. Microinterruttore di sicurezza per l'arresto del funzionamento a vasca alzata. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante. Erogazione della potenza controllata da interruttore e termostato (100 - 300 °C).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external frame completely made of stainless steel, external sides with Scotch Brite finishing. Cover fixed on a self-balanced hinge from AISI 304 stainless steel with a very thick handle from AISI 304 stainless steel. Cooking tank with top and AISI 304 stainless steel walls with 20/10 thickness, non-stick ceramic micro-sphere finishing and completely rounded angles. Radiating steel tank bottom with 12 mm thickness; externally welded. Distributing tap with large capacity neck placed on the top. Handwheel to lift the tank with a folding handle. Safety micro-switch to stop the operation when the tank is lifted. Safety thermostat with manual restart. Even heating at the bottom, thanks to electrical armored resistances of AISI 304 stainless steel on the lower side of the tank bottom and with a coating of insulating material. Power supply controlled by switch and thermostat (100 - 300 °C).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec plan et parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 12 mm, soudé à l'extérieur.

Robinet distributeur avec col de grand débit positionné sur le plan. Volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante. Micro-interrupteur de sécurité pour l'arrêt du fonctionnement lorsque la cuve est levée. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Réchauffement uniforme du fond par le biais de résistances électriques cuirassées en acier inoxydable AISI 304 fixées sur la partie inférieure du fond de la cuve et revêtues de matériel isolant. Distribution de la puissance contrôlée par un interrupteur et un thermostat (100 - 300 °C).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Abdeckung, aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit einstellbarer Kupplung und besonders starkem Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochwanne mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und vollständig abgerundeten Ecken. Wanne mit Heizboden aus Stahl, Stärke 12 mm, außen verschweißt. Auf dem Arbeitstisch angebrachter Ausgabehahn, Hals mit besonders hohem Durchfluss. Handrad zum Anheben der Wanne, mit versenkbarem Griff. Sicherheits-Mikroschalter zum Stoppen des Betriebes bei angehobener Wanne.

Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gepanzerte elektrische Heizkörper aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt und mit Isoliermaterial verkleidet sind. Leistungsabgabe über Schalter und Thermostat einstellbar (100 - 300 °C).



L 80



mm 710 x 590 x 225 h



cm² 4.200



W 9,6



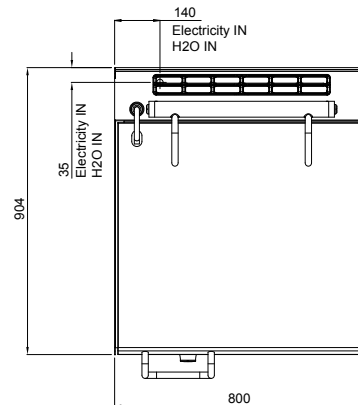
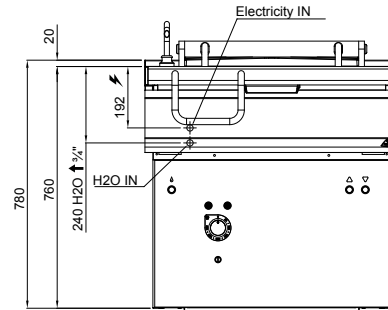
V 380-415 V3N~



Wcm² 2,2



Kg 150



STANDARD

Versione con coperchio doppia parete - ribaltamento motorizzato • Model with double-walled lid - motorized tilting • Modèle avec couvercle double paroi - renversement motorisé • Modell mit Doppelwandiger deckel - motorgetriebene kippung

OPTIONAL

SV3/B Volts 220-240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Coperchio fissato su cerniera auto-bilanciata in acciaio inox AISI 304, con maniglia di grande spessore in acciaio inox AISI 304.

Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, con finitura antiaderente a microsferi in ceramica ed angoli completamente arrotondati. Fondo vasca radiante in acciaio spessore 12 mm, saldato esternamente. Rubinetto erogatore con collo di grande portata posto sul piano. Microinterruttore di sicurezza per l'arresto del funzionamento a vasca alzata. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Riscaldamento uniforme del fondo del fondo vasca e rivestite con materiale isolante.

Erogazione della potenza controllata da interruttore e termostato (100 - 300 °C).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external frame completely made of stainless steel, external sides with Scotch Brite finishing. Cover fixed on a self-balanced hinge from AISI 304 stainless steel with a very thick handle from AISI 304 stainless steel. Cooking tank with top and AISI 304 stainless steel walls with 20/10 thickness, non-stick ceramic micro-sphere finishing and completely rounded angles. Radiating steel tank bottom with 12 mm thickness; externally welded. Distributing tap with large capacity neck placed on the top.

Safety micro-switch to stop the operation when the tank is lifted. Safety thermostat with manual restart. Even heating at the bottom, thanks to electrical armored resistances of AISI 304 stainless steel on the lower side of the tank bottom and with a coating of insulating material.

Power supply controlled by switch and thermostat (100 - 300 °C).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304.

Cuve de cuisson avec plan et parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 12 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur avec col de grand débit positionné sur le plan. Micro-interrupteur de sécurité pour l'arrêt du fonctionnement lorsque la cuve est levée.

Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réchauffement uniforme du fond par le biais de résistances électriques cuirassées en acier inoxydable AISI 304 fixées sur la partie inférieure du fond de la cuve et revêtues de matériel isolant. Distribution de la puissance contrôlée par un interrupteur et un thermostat (100 - 300 °C).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Abdeckung, aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit einstellbarer Kupplung und besonders starkem Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochwanne mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und vollständig abgerundeten Ecken. Wanne mit Heizboden aus Stahl, Stärke 12 mm, außen verschweißt. Auf dem Arbeitstisch angebrachter Ausgabehahn, Hals mit besonders hohem Durchfluss. Sicherheits-Mikroschalter zum Stoppen des Betriebes bei angehobener Wanne.

Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gepanzerte elektrische Heizkörper aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt und mit Isoliermaterial verkleidet sind. Leistungsabgabe über Schalter und Thermostat einstellbar (100 - 300 °C).



L 80



mm 710 x 590 x 225 h



cm² 4.200



W 9,6



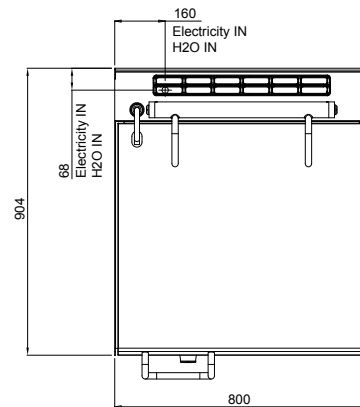
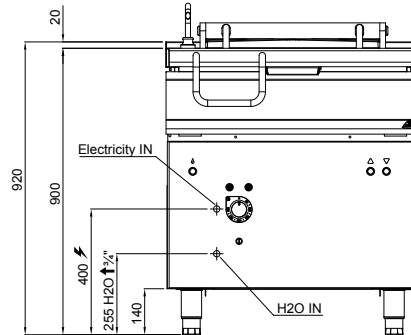
V 380-415 V3N~



Wcm² 2,2



Kg 176



STANDARD

Versione con coperchio doppia parete - ribaltamento motorizzato • Model with double-walled lid - motorized tilting • Modèle avec couvercle double paroi - renversement motorisé • Modell mit Doppelwandiger deckel - motorgetriebene kippung

OPTIONAL

SV3/B Volts 220-240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Coperchio fissato su cerniera auto-bilanciata in acciaio inox AISI 304, con maniglia di grande spessore in acciaio inox AISI 304.

Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, con finitura antiaderente a microsferi in ceramica ed angoli completamente arrotondati. Fondo vasca radiante in acciaio spessore 12 mm, saldato esternamente. Rubinetto erogatore con collo di grande portata posto sul piano. Microinterruttore di sicurezza per l'arresto del funzionamento a vasca alzata. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante. Erogazione della potenza controllata da interruttore e termostato (100 - 300 °C).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external frame completely made of stainless steel, external sides with Scotch Brite finishing. Cover fixed on a self-balanced hinge from AISI 304 stainless steel with a very thick handle from AISI 304 stainless steel. Cooking tank with top and AISI 304 stainless steel walls with 20/10 thickness, non-stick ceramic micro-sphere finishing and completely rounded angles. Radiating steel tank bottom with 12 mm thickness; externally welded. Distributing tap with large capacity neck placed on the top.

Safety micro-switch to stop the operation when the tank is lifted. Safety thermostat with manual restart. Even heating at the bottom, thanks to electrical armored resistances of AISI 304 stainless steel on the lower side of the tank bottom and with a coating of insulating material. Power supply controlled by switch and thermostat (100 - 300 °C).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304.

Cuve de cuisson avec plan et parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiante en acier inoxydable, épaisseur 12 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur avec col de grand débit positionné sur le plan. Micro-interrupteur de sécurité pour l'arrêt du fonctionnement lorsque la cuve est levée. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réchauffement uniforme du fond par le biais de résistances électriques cuirassées en acier inoxydable AISI 304 fixées sur la partie inférieure du fond de la cuve et revêtues de matériel isolant. Distribution de la puissance contrôlée par un interrupteur et un thermostat (100 - 300 °C).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Abdeckung, aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit einstellbarer Kupplung und besonders starkem Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochwanne mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und vollständig abgerundeten Ecken. Wanne mit Heizboden aus Stahl, Stärke 12 mm, außen verschweißt. Auf dem Arbeitstisch angebrachter Ausgabehahn, Hals mit besonders hohem Durchfluss. Sicherheits-Mikroschalter zum Stoppen des Betriebes bei angehobener Wanne.

Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gepanzerte elektrische Heizkörper aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt und mit Isoliermaterial verkleidet sind. Leistungsabgabe über Schalter und Thermostat einstellbar (100 - 300 °C).





L | 120



mm | 1.100 x 590 x 225 h



cm² | 6.500



W | 14,4



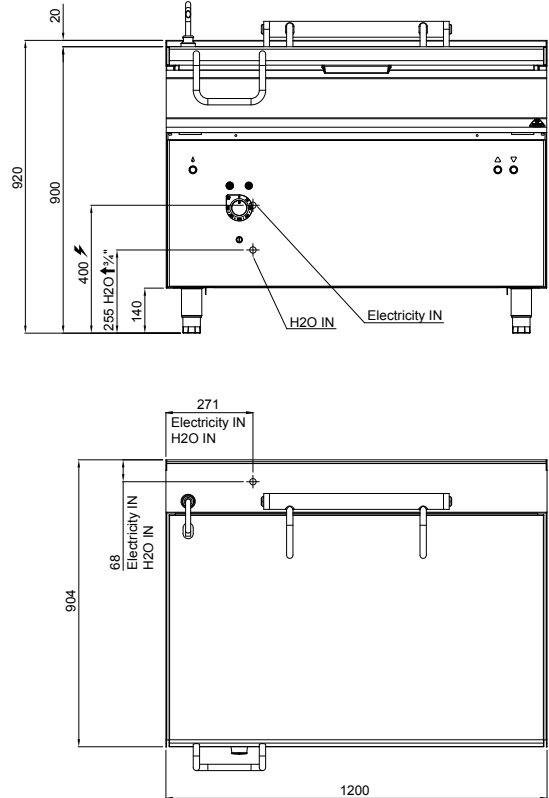
V | 380-415 V3N~



Wcm² | 2,2



Kg | 233



STANDARD

Versione con coperchio doppia parete - ribaltamento motorizzato • Model with double-walled lid - motorized tilting • Modèle avec couvercle double paroi - renversement motorisé • Modell mit Doppelwandiger deckel - motorgetriebene kippung

OPTIONAL

SV3/C Volts 220-240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Coperchio fissato su cerniera auto-bilanciata in acciaio inox AISI 304, con maniglia di grande spessore in acciaio inox AISI 304.

Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, con finitura antiaderente a microsfera in ceramica ed angoli completamente arrotondati. Fondo vasca radiante in acciaio spessore 12 mm, saldato esternamente. Rubinetto erogatore con collo di grande portata posto sul piano. Microinterruttore di sicurezza per l'arresto del funzionamento a vasca alzata. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante. Erogazione della potenza controllata da interruttore e termostato (100 - 300 °C).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external frame completely made of stainless steel, external sides with Scotch Brite finishing. Cover fixed on a self-balanced hinge from AISI 304 stainless steel with a very thick handle from AISI 304 stainless steel. Cooking tank with top and AISI 304 stainless steel walls with 20/10 thickness, non-stick ceramic micro-sphere finishing and completely rounded angles. Radiating steel tank bottom with 12 mm thickness; externally welded. Distributing tap with large capacity neck placed on the top.

Safety micro-switch to stop the operation when the tank is lifted. Safety thermostat with manual restart. Even heating at the bottom, thanks to electrical armored resistances of AISI 304 stainless steel on the lower side of the tank bottom and with a coating of insulating material. Power supply controlled by switch and thermostat (100 - 300 °C).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

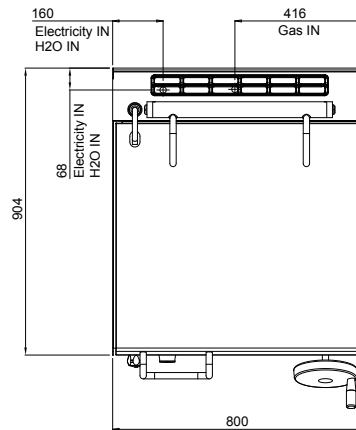
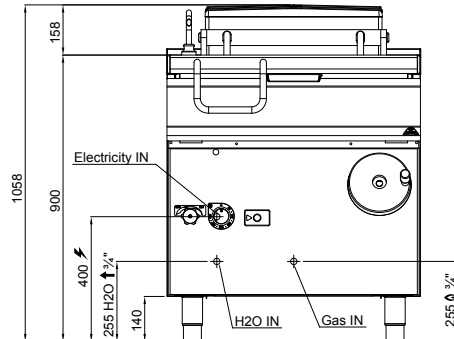
Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec plan et parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 12 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur avec col de grand débit positionné sur le plan. Micro-interrupteur de sécurité pour l'arrêt du fonctionnement lorsque la cuve est levée. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réchauffement uniforme du fond par le biais de résistances électriques cuirassées en acier inoxydable AISI 304 fixées sur la partie inférieure du fond de la cuve et revêtues de matériel isolant. Distribution de la puissance contrôlée par un interrupteur et un thermostat (100 - 300 °C).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Abdeckung aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit einstellbarer Kupplung und besonders starkem Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochwanne mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und vollständig abgerundeten Ecken. Wanne mit Heizboden aus Stahl, Stärke 12 mm, außen verschweißt. Auf dem Arbeitstisch angebrachter Ausgabehahn, Hals mit besonders hohem Durchfluss. Sicherheits-Mikroschalter zum Stoppen des Betriebes bei angehobener Wanne.

Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gepanzerte elektrische Heizkörper aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt und mit Isoliermaterial verkleidet sind. Leistungsabgabe über Schalter und Thermostat einstellbar (100 - 300 °C).

L 80	mm 710 x 590 x 225 h	cm² 4.200	TOT	G30/G31 Kg/h 1,71	Wcm² 5	V 220-240 V~	Kg 171
			kW 20	G20 m3/h 2,33			
			kcal/h 17.196	G25 m3/h 2,71			
			Btu/h 68.242				



STANDARD

Versione con coperchio doppia parete - accensione elettrica • Model with double-walled lid - electric ignition • Modèle avec couvercle double paroi - allumage électrique • Modell mit Doppelwandiger deckel - Elektrozündung

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Coperchio fissato su cerniera auto-bilanciata in acciaio inox AISI 304, con maniglia di grande spessore in acciaio inox AISI 304. Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, con finitura antiaderente a microsferine in ceramica ed angoli completamente arrotondati. Fondo vasca radiante in acciaio spessore 12 mm, saldato esternamente. Rubinetto erogatore con collo di grande portata posto sul piano. Volantino per il sollevamento vasca con maniglia rientrante. Riscaldamento uniforme del fondo con bruciatori in acciaio inox a più rami di fiamma, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Comando con valvola termostatica di grande precisione con regolazione della temperatura da 100 a 300 °C.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external frame completely made of stainless steel, external sides with Scotch Brite finishing. Cover fixed on a self-balanced hinge from AISI 304 stainless steel with a very thick handle from AISI 304 stainless steel. Cooking tank with top and AISI 304 stainless steel walls with 20/10 thickness, non-stick ceramic micro-sphere finishing and completely rounded angles. Radiating steel tank bottom with 12 mm thickness; externally welded. Distributing tap with large capacity neck placed on the top. Handwheel to lift the tank with a folding handle. Even heating at the bottom with stainless steel multi-flame burners, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Control with a large precision thermostatic valve with temperature regulation from 100 to 300 °C.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

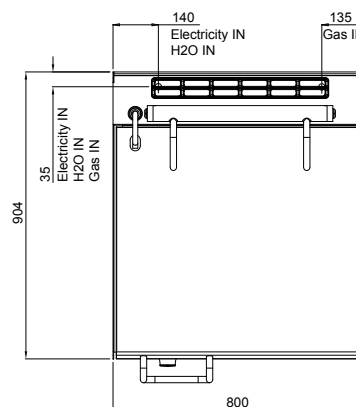
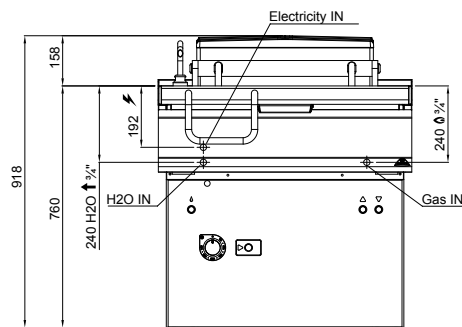
Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec plan et parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 12 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur avec col de grand débit positionné sur le plan. Volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante. Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Commande avec vanne thermostatique de grande précision avec réglage de la température de 100 à 300 °C.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Abdeckung aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit einstellbarer Kupplung und besonders starkem Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochwanne mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und vollständig abgerundeten Ecken. Wanne mit Heizboden aus Stahl, Stärke 12 mm, außen verschweißt. Auf dem Arbeitstisch angebrachter Ausgabehahn, Hals mit besonders hohem Durchfluss. Handrad zum Anheben der Wanne, mit versenkbarem Griff. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens mit Brennern aus rostfreiem Edelstahl mit mehreren Flammen, Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Bedienelement mit Hochpräzisions-Thermostatventil, Temperaturregelung von 100 bis 300 °C.

L 80	mm 710 x 590 x 225 h	cm² 4.200	kW 20	G30/G31 Kg/h 1,71	Wcm² 5	V 220-240 V~	kW 0,4
			kcal/h 17.196	G20 m³/h 2,33			
			Btu/h 68.242	G25 m³/h 2,71			

Kg 171



STANDARD

Versione con coperchio doppia parete - accensione elettrica - ribaltamento motorizzato • Model with double-walled lid - electric ignition - motorized tilting • Modèle avec couvercle double paroi - allumage électrique - renversement motorisé • Modell mit Doppelwandiger deckel - Elektrozündung - Motorgetriebene Kippung

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Coperchio fissato su cerniera auto-bilanciata in acciaio inox AISI 304, con maniglia di grande spessore in acciaio inox AISI 304. Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, con finitura antiaderente a microsferi in ceramica ed angoli completamente arrotondati. Fondo vasca radiante in acciaio spessore 12 mm, saldato esternamente. Rubinetto erogatore con collo di grande portata posto sul piano. Riscaldamento uniforme del fondo con bruciatori in acciaio inox a più rami di fiamma, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Comando con valvola termostatica di grande precisione con regolazione della temperatura da 100 a 300 °C.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external frame completely made of stainless steel, external sides with Scotch Brite finishing. Cover fixed on a self-balanced hinge from AISI 304 stainless steel with a very thick handle from AISI 304 stainless steel. Cooking tank with top and AISI 304 stainless steel walls with 20/10 thickness, non-stick ceramic micro-sphere finishing and completely rounded angles. Radiating steel tank bottom with 12 mm thickness; externally welded. Distributing tap with large capacity neck placed on the top. Even heating at the bottom with stainless steel multi-flame burners, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Control with a large precision thermostatic valve with temperature regulation from 100 to 300 °C.

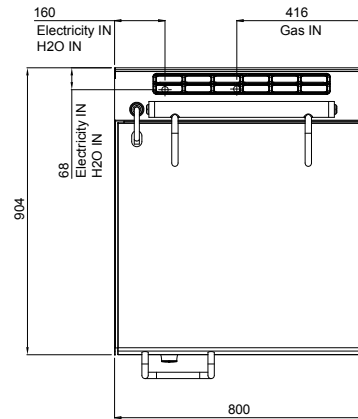
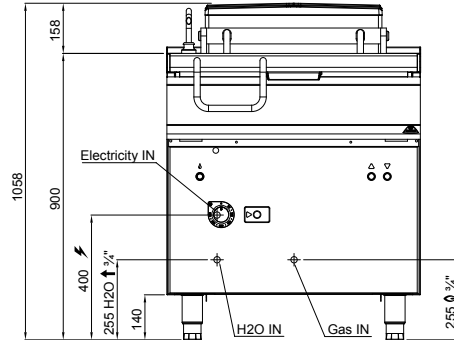
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec plan et parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 12 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur avec col de grand débit positionné sur le plan. Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Commande avec vanne thermostatique de grande précision avec réglage de la température de 100 à 300 °C.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Abdeckung aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit einstellbarer Kupplung und besonders starkem Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochwanne mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und vollständig abgerundeten Ecken. Wanne mit Heizboden aus Stahl, Stärke 12 mm, außen verschweißt. Auf dem Arbeitstisch angebrachter Ausgabehahn, Hals mit besonders hohem Durchfluss. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens mit Brennern aus rostfreiem Edelstahl mit mehreren Flammen, Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Bedienelement mit Hochpräzisions-Thermostatventil, Temperaturregelung von 100 bis 300 °C.

L 80	mm 710 x 590 x 225 h	cm² 4.200	TOT	G30/G31 Kg/h 1,71	Wcm² 5	V 220-240 V~	Kg 174
			kW 20	G20 m³/h 2,33			
			kcal/h 17.196	G25 m³/h 2,71			
			Btu/h 68.242				



STANDARD

Versione con coperchio doppia parete - accensione elettrica - ribaltamento motorizzato • Model with double-walled lid - electric ignition - motorized tilting • Modèle avec couvercle double paroi - allumage électrique - renversement motorisé • Modell mit Doppelwandiger deckel - Elektrozündung - Motorgetriebene Kippung

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Coperchio fissato su cerniera auto-bilanciata in acciaio inox AISI 304, con maniglia di grande spessore in acciaio inox AISI 304. Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, con finitura antiaderente a microsferine in ceramica ed angoli completamente arrotondati. Fondo vasca radiante in acciaio spessore 12 mm, saldato esternamente. Rubinetto erogatore con collo di grande portata posto sul piano. Riscaldamento uniforme del fondo con bruciatori in acciaio inox a più rami di fiamma, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Comando con valvola termostatica di grande precisione con regolazione della temperatura da 100 a 300 °C.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES









Internal and external frame completely made of stainless steel, external sides with Scotch Brite finishing. Cover fixed on a self-balanced hinge from AISI 304 stainless steel with a very thick handle from AISI 304 stainless steel. Cooking tank with top and AISI 304 stainless steel walls with 20/10 thickness, non-stick ceramic micro-sphere finishing and completely rounded angles. Radiating steel tank bottom with 12 mm thickness; externally welded. Distributing tap with large capacity neck placed on the top. Even heating at the bottom with stainless steel multi-flame burners, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Control with a large precision thermostatic valve with temperature regulation from 100 to 300 °C.

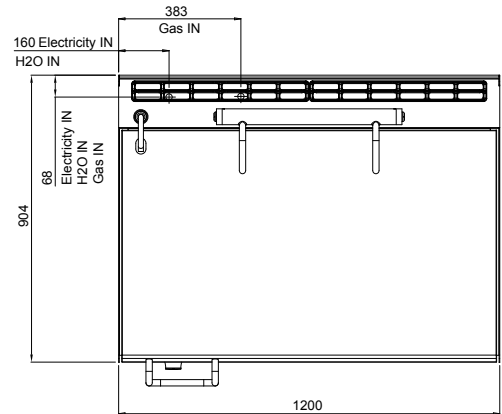
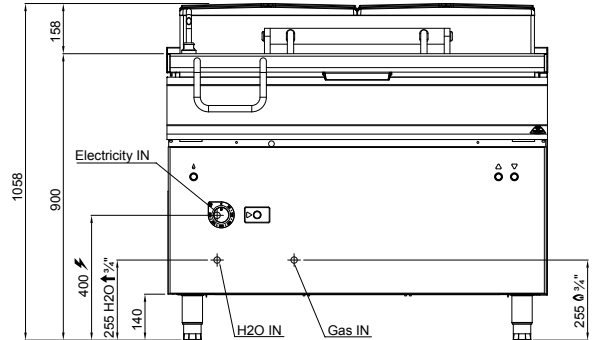
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec plan et parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 12 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur avec col de grand débit positionné sur le plan. Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Commande avec vanne thermostatique de grande précision avec réglage de la température de 100 à 300 °C.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Abdeckung aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit einstellbarer Kupplung und besonders starkem Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochwanne mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und vollständig abgerundeten Ecken. Wanne mit Heizboden aus Stahl, Stärke 12 mm, außen verschweißt. Auf dem Arbeitstisch angebrachter Ausgabehahn, Hals mit besonders hohem Durchfluss. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens mit Brennern aus rostfreiem Edelstahl mit mehreren Flammen, Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Bedienelement mit Hochpräzisions-Thermostatventil, Temperaturregelung von 100 bis 300 °C.

							
L 120	mm 1.100 x 590 x 225 h	cm² 6.500	TOT 30	G30/G31 Kg/h 2,37	Wcm² 5	V 220-240 V~	Kg 238
			kcal/h 25.795	G20 m3/h 3,17			
			Btu/h 102.364	G25 m3/h 3,69			



STANDARD

Versione con coperchio doppia parete - accensione elettrica - ribaltamento motorizzato • Model with double-walled lid - electric ignition - motorized tilting • Modèle avec couvercle double paroi - allumage électrique - renversement motorisé • Modell mit Doppelwandiger deckel - Elektrozündung - Motorgetriebene Kippung

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Coperchio fissato su cerniera auto-bilanciata in acciaio inox AISI 304, con maniglia di grande spessore in acciaio inox AISI 304.

Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, con finitura antiaderente a microsferine in ceramica ed angoli completamente arrotondati. Fondo vasca radiante in acciaio spessore 12 mm, saldato esternamente. Rubinetto erogatore con collo di grande portata posto sul piano. Riscaldamento uniforme del fondo con bruciatori in acciaio inox a più rami di fiamma, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Comando con valvola termostatica di grande precisione con regolazione della temperatura da 100 a 300 °C.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external frame completely made of stainless steel, external sides with Scotch Brite finishing. Cover with a condensation collection system fixed on a self-balanced hinge from AISI 304 stainless steel with an adjustable clutch and a very thick handle from AISI 304 stainless steel. Cooking tank with top and AISI 304 stainless steel walls with 20/10 thickness, non-stick ceramic micro-sphere finishing and completely rounded angles. Radiating steel tank bottom with 12 mm thickness; externally welded. Distributing tap with large capacity neck placed on the top with double separate control of hot and cold water. Even heating at the bottom with stainless steel multi-flame burners, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Control with a large precision thermostatic valve with temperature regulation from 100 to 300 °C.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec plan et parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 12 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur.

Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Commande avec vanne thermostatique de grande précision avec réglage de la température de 100 à 300 °C.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Abdeckung aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit einstellbarer Kupplung und besonders starkem Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochwanne mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und vollständig abgerundeten Ecken. Wanne mit Heizboden aus Stahl, Stärke 12 mm, außen verschweißt. Auf dem Arbeitstisch angebrachter Ausgabehahn, Hals mit besonders hohem Durchfluss. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens mit Brennern aus rostfreiem Edelstahl mit mehreren Flammen, Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Bedienelement mit Hochpräzisions-Thermostatventil, Temperaturregelung von 100 bis 300 °C.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



TOT

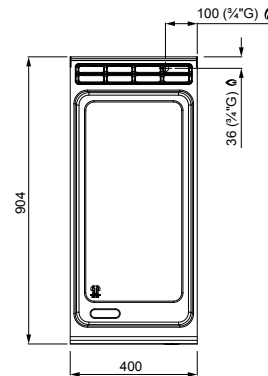
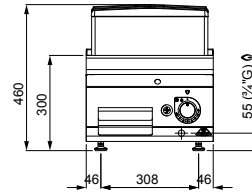
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



G30/G31 Kg/h	0,79
G20 m3/h	1,06
G25 m3/h	1,23



Kg | 52



OPTIONAL

- SSPL Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
- PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Temperatura massima oltre i 300 °C.

Piastra liscia ad alto spessore. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Maximum temperature over 300 °C.

High thickness smooth plate. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Température maximum de plus de 300 °C.

Plaque lisse de grande épaisseur. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300 °C. Glatte Platte mit hoher Stärke. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



TOT

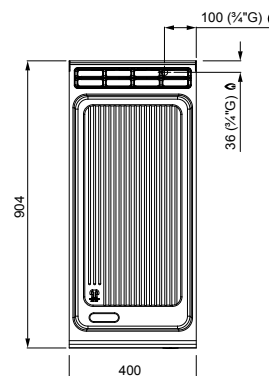
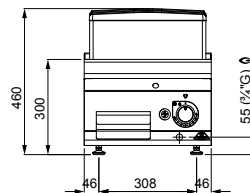
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



G30/G31 Kg/h	0,79
G20 m3/h	1,06
G25 m3/h	1,23



Kg | 52



OPTIONAL

- SSPR Spatola rigata • Grooved scaper • Raclette nervurée • Gerillte spachtel
- PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Temperatura massima oltre i 300 °C.

Piastra rigata ad alto spessore. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Maximum temperature over 300 °C.

High thickness ribbed plate. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Température maximum de plus de 300 °C.

Plaque nervurée de grande épaisseur. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300 °C. Gerillte Platte mit hoher Stärke. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



TOT

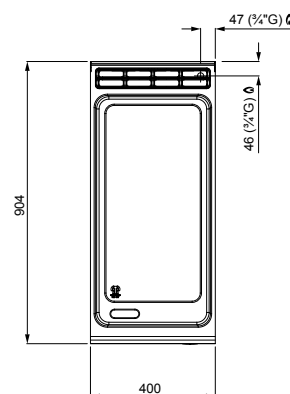
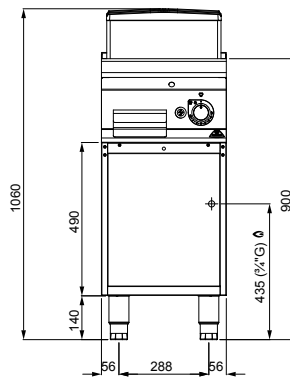
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



G30/G31 Kg/h	0,79
G20 m3/h	1,06
G25 m3/h	1,23



Kg | 73



OPTIONAL

- SSPL** Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
- PSFT40** Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO** Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen
- S1P DX** 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Temperatura massima oltre i 300 °C.

Piastra liscia ad alto spessore. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Maximum temperature over 300 °C.

High thickness plate. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Température maximum de plus de 300 °C.

Plaque lisse de grande épaisseur. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300 °C. Glatte Platte mit hoher Stärke. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



TOT

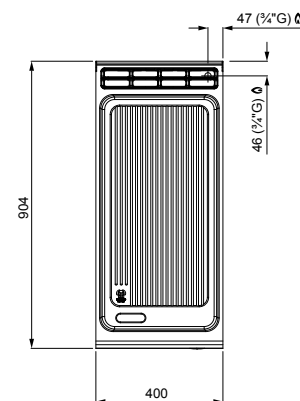
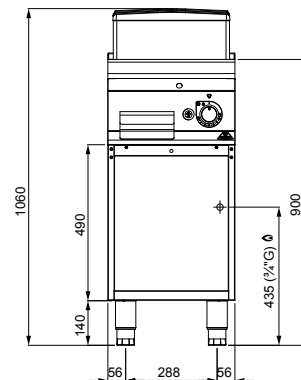
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



G30/G31 Kg/h	0,79
G20 m3/h	1,06
G25 m3/h	1,23



Kg | 73



OPTIONAL

- SSPR** Spatola rigata • Grooved scaper • Raclette nervurée • Gerillte spachtel
- PSFT40** Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO** Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen
- S1P DX** 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra rigata ad alto spessore.

Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Maximum temperature over 300 °C.

High thickness plate. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Température maximum de plus de 300 °C.

Plaque nervurée de grande épaisseur. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300 °C. Gerillte Platte mit hoher Stärke. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



TOT

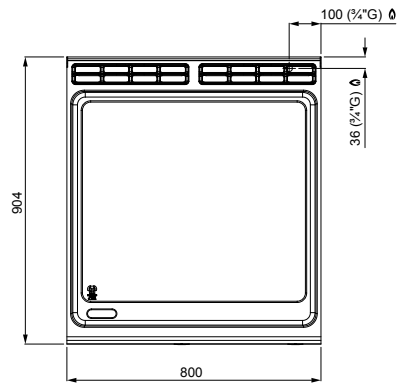
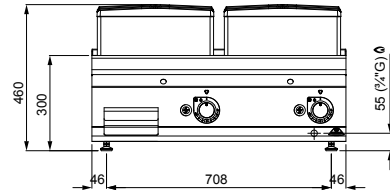
kW	20
kcal/h	17.200
Btu/h	68.240



G30/G31 Kg/h	1,58
G20 m3/h	2,12
G25 m3/h	2,46



Kg | 103



OPTIONAL

- SSPL** Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
- PSFT80** Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO** Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Temperatura massima oltre i 300 °C.

Piastra liscia ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Maximum temperature over 300 °C.

High thickness smooth plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab, to optimize uniformity, and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Température maximum de plus de 300 °C.

Plaque lisse de grande épaisseur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300 °C. Glatte Platte mit hoher Stärke. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



TOT

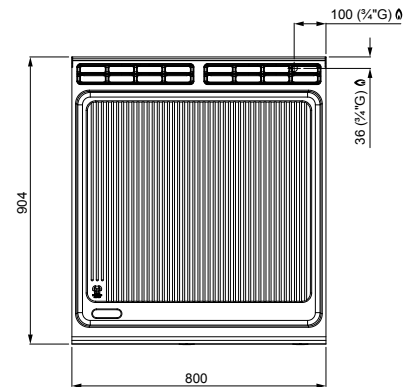
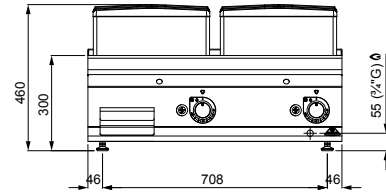
kW	20
kcal/h	17.200
Btu/h	68.240



G30/G31 Kg/h	1,58
G20 m ³ /h	2,12
G25 m ³ /h	2,46



Kg | 103



OPTIONAL

- SSPR Spatola rigata • Grooved scaper • Raclette nervurée • Gerillte spachtel
- PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Temperatura massima oltre i 300 °C.

Piastra rigata ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Maximum temperature over 300 °C.

High thickness ribbed plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab, to optimize uniformity, and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Température maximum de plus de 300 °C.

Plaque nervurée de grande épaisseur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300 °C. Gerillte Platte mit hoher Stärke. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



TOT

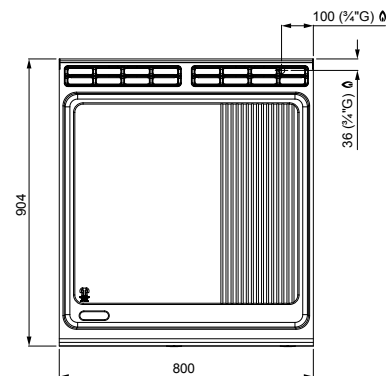
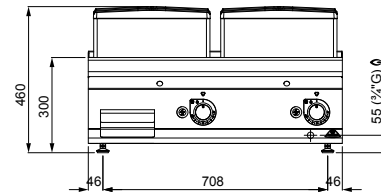
kW	20
kcal/h	17.200
Btu/h	68.240



G30/G31 Kg/h	1,58
G20 m ³ /h	2,12
G25 m ³ /h	2,46



Kg | 103



OPTIONAL

- SSPL** Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
- SSPR** Spatola rigata • Grooved scaper • Raclette nervurée • Gerillte spachtel
- PSFT80** Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO** Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Temperatura massima oltre i 300 °C.

Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Maximum temperature over 300 °C.

High thickness 2/3 smooth plate and 1/3 ribbed plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab, to optimize uniformity, and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Température maximum de plus de 300 °C.

Plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée de grande épaisseur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300 °C. 2/3 Glatt und 1/3 Gerillt Compound Platte mit großer Stärke. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



TOT

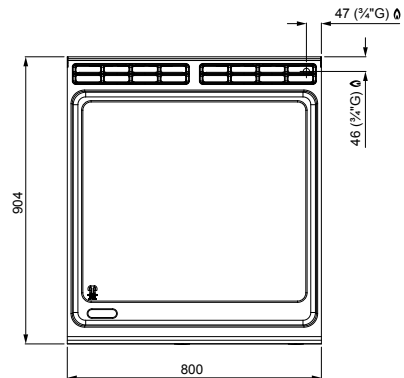
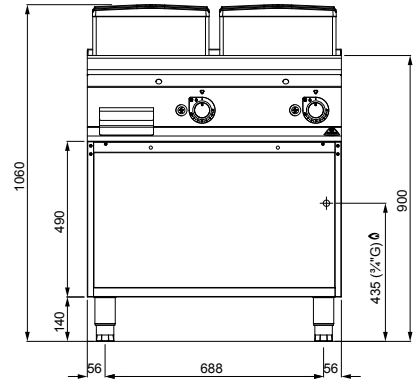
kW	20
kcal/h	17.200
Btu/h	68.240



G30/G31 Kg/h	1,58
G20 m3/h	2,12
G25 m3/h	2,46



Kg | 131



OPTIONAL

- SSPL Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
- PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen
- S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Temperatura massima oltre i 300 °C.

Piastra liscia ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Maximum temperature over 300 °C.

High thickness plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab, to optimize uniformity, and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Température maximum de plus de 300 °C.

Plaque lisse de grande épaisseur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300 °C. Glatte Platte mit hoher Stärke. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



TOT

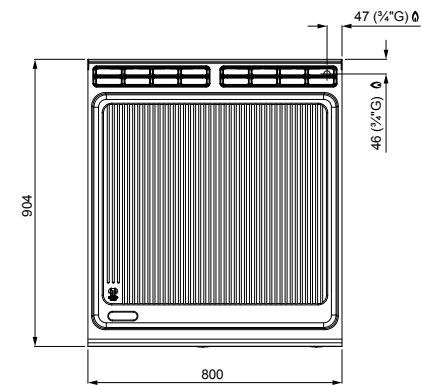
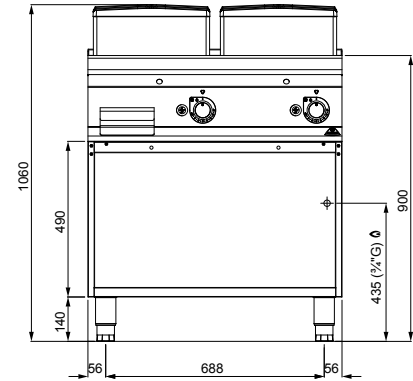
kW	20
kcal/h	17.200
Btu/h	68.240



G30/G31 Kg/h	1,58
G20 m3/h	2,12
G25 m3/h	2,46



Kg | 131



OPTIONAL

- SSPR** Spatola rigata • Grooved scaper • Raclette nervurée • Gerillte spachtel
- PSFT80** Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO** Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen
- S2P 400** 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Temperatura massima oltre i 300 °C.

Piastra rigata ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Maximum temperature over 300 °C.

High thickness ribbed plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab, to optimize uniformity, and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Température maximum de plus de 300 °C.

Plaque nervurée de grande épaisseur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300 °C.

Platte mit hoher Stärke. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



TOT

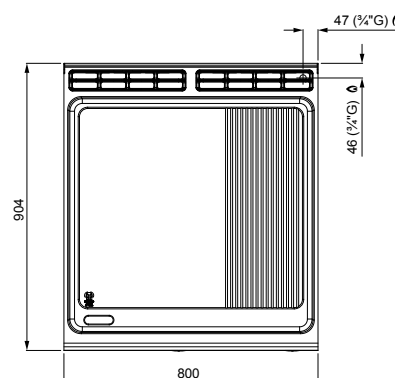
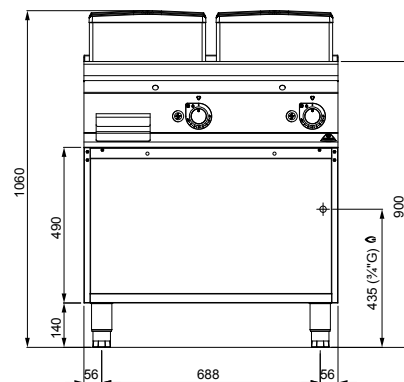
kW	20
kcal/h	17.200
Btu/h	68.240



G30/G31 Kg/h	1,58
G20 m3/h	2,12
G25 m3/h	2,46



Kg | 131



OPTIONAL

- SSPL** Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
- SSPR** Spatola rigata • Grooved scaper • Raclette nervurée • Gerillte spachtel
- PSFT80** Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO** Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen
- S2P 400** 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Temperatura massima oltre i 300 °C.

Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Maximum temperature over 300 °C.

High thickness plate half 2/3 and 1/3 ribbed plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab, to optimize uniformity, and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Température maximum de plus de 300 °C.

Plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée de grande épaisseur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300 °C. 2/3 Glatt und 1/3 Gerillt Compound Platte mit großer Stärke. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



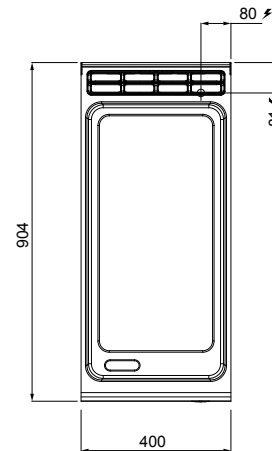
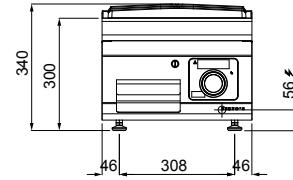
kW | 6,6



V | 380-415 V3N~



Kg | 51



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

SSPL Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
 PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
 STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Comandi elettronici Bflex con regolazione della temperatura da 50 a 300 °C, termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Piastra liscia ad alto spessore. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Bflex electronic controls with temperature regulation from 50 to 300 °C, safety thermostat with manual restart.

High thickness smooth plate. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Commandes électroniques Bflex avec réglage de la température de 50 à 300 °C, thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Plaque lisse de grande épaisseur. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Elektronische Bflex-Steuerung mit Temperatureinstellung von 50 bis 300 °C, Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

Glatte Platte mit hoher Stärke. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



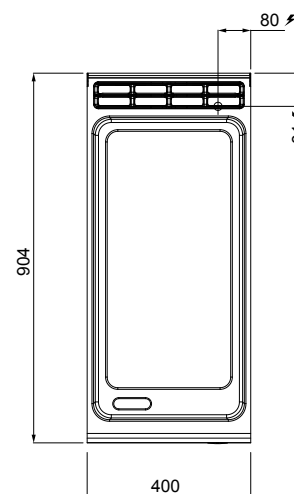
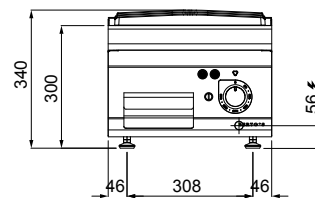
kW | 6,6



V | 380-415 V3N~



Kg | 51



OPTIONAL

- SSPL** Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
- PSFT40** Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO** Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia ad alto spessore.

Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Pilot light and temperature indicator light. High thickness smooth plate.

Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température.

Plaque lisse de grande épaisseur. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

Glatte Platte mit hoher Stärke. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



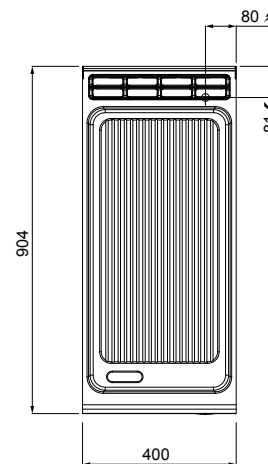
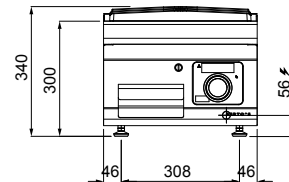
kW | 6,6



V | 380-415 V3N~



Kg | 51



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

SSPR Spatola rigata • Grooved scaper • Raclette nervurée • Gerillte spachtel

PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz

STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Comandi elettronici Bflex con regolazione della temperatura da 50 a 300 °C, termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Piastra rigata ad alto spessore. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Bflex electronic controls with temperature regulation from 50 to 300 °C, safety thermostat with manual restart.

High thickness ribbed plate. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Commandes électroniques Bflex avec réglage de la température de 50 à 300 °C, thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Plaque nervurée de grande épaisseur. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Elektronische Bflex-Steuerung mit Temperatureinstellung von 50 bis 300 °C, Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

Gerillte Platte mit hoher Stärke. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



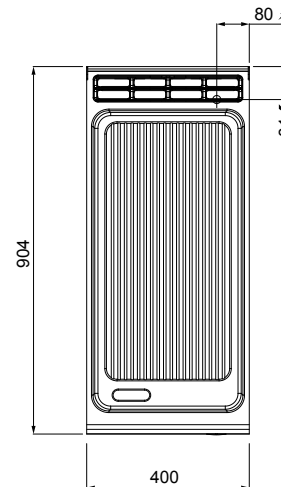
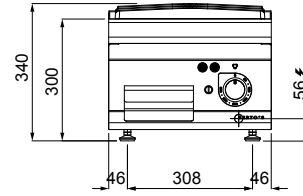
kW | 6,6



V | 380-415 V3N~



Kg | 51



OPTIONAL

- SSPR** Spatola rigata • Grooved scaper • Raclette nervurée • Gerillte spachtel
- PSFT40** Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO** Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra rigata ad alto spessore.

Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Pilot light and temperature indicator light. High thickness ribbed plate.

Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température.

Plaque nervurée de grande épaisseur. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

Gerillte Platte mit hoher Stärke. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



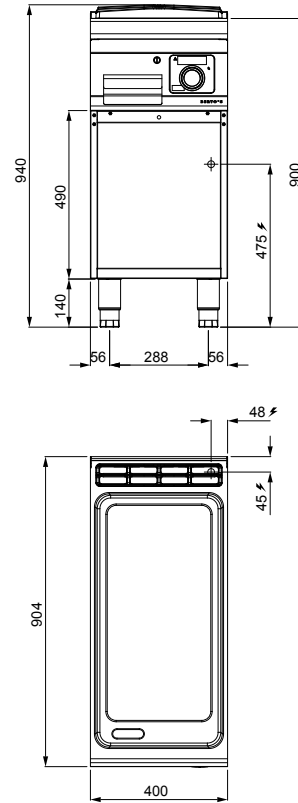
kW | 6,6



V | 380-415 V3N~



Kg | 67



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

SSPL Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen
S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Comandi elettronici Bflex con regolazione della temperatura da 50 a 300 °C, termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Piastra liscia ad alto spessore. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Bflex electronic controls with temperature regulation from 50 to 300 °C, safety thermostat with manual restart. High thickness smooth plate. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Commandes électroniques Bflex avec réglage de la température de 50 à 300 °C, thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Plaque lisse de grande épaisseur. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Elektronische Bflex-Steuerung mit Temperatureinstellung von 50 bis 300 °C, Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

Glatte Platte mit hoher Stärke. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



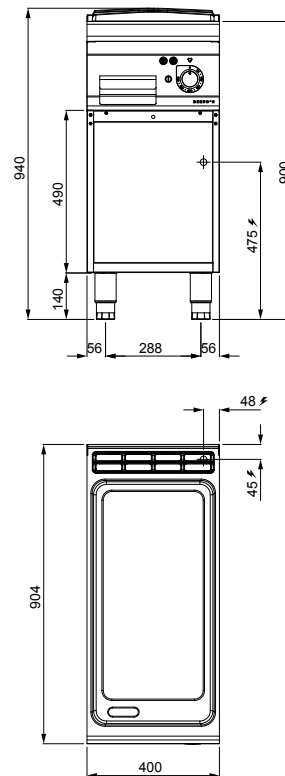
kW | 6,6



V | 380-415 V3N~



Kg | 67



OPTIONAL

- SSPL** Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
- PSFT40** Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO** Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen
- S1P DX** 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia ad alto spessore.

Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Pilot light and temperature indicator light. High thickness smooth plate.

Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température.

Plaque lisse de grande épaisseur. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

Glatte Platte mit hoher Stärke. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



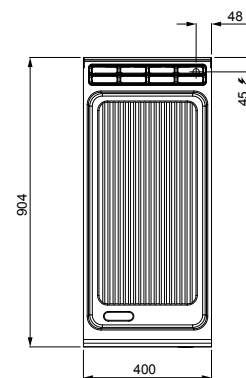
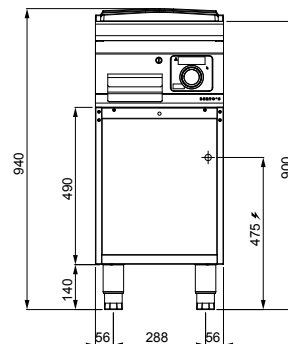
kW | 6,6



V | 380-415 V3N~



Kg | 67



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

SSPR Spatola rigata • Grooved scaper • Raclette nervurée • Gerillte spachtel

PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz

STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Comandi elettronici Bflex con regolazione della temperatura da 50 a 300 °C, termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Piastra rigata ad alto spessore. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Bflex electronic controls with temperature regulation from 50 to 300 °C, safety thermostat with manual restart.

High thickness ribbed plate. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Commandes électroniques Bflex avec réglage de la température de 50 à 300 °C, thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Plaque nervurée de grande épaisseur. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Elektronische Bflex-Steuerung mit Temperatureinstellung von 50 bis 300 °C, Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

Gerillte Platte mit hoher Stärke. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



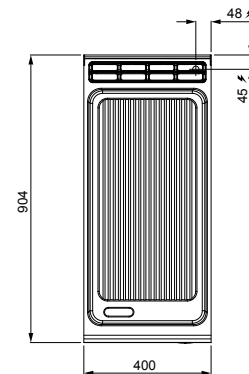
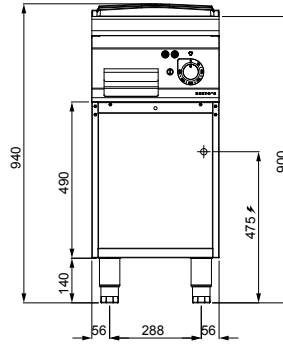
kW | 6,6



V | 380-415 V3N~



Kg | 67



OPTIONAL

- SSPR Spatola rigata • Grooved scaper • Raclette nervurée • Gerillte spachtel
- PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen
- S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra rigata ad alto spessore.

Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Pilot light and temperature indicator light. High thickness ribbed plate.

Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température.

Plaque nervurée de grande épaisseur. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

Gerillte Platte mit hoher Stärke. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



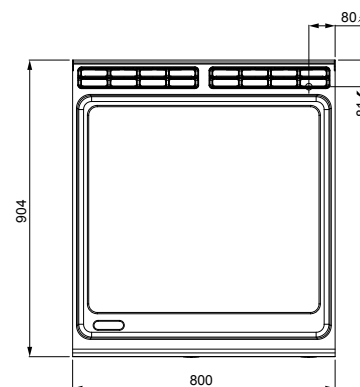
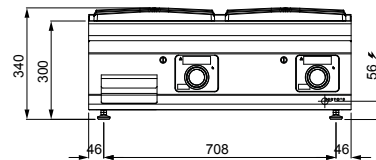
kW | 13,2



V | 380-415 V3N~



Kg | 101



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

- SSPL Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
- PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Comandi elettronici Bflex con regolazione della temperatura da 50 a 300 °C, termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Piastra liscia ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Bflex electronic controls with temperature regulation from 50 to 300 °C, safety thermostat with manual restart.

High thickness smooth plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Commandes électroniques Bflex avec réglage de la température de 50 à 300 °C, thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Plaque lisse de grande épaisseur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Elektronische Bflex-Steuerung mit Temperatureinstellung von 50 bis 300 °C, Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

Glatte Platte mit hoher Stärke. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.





cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



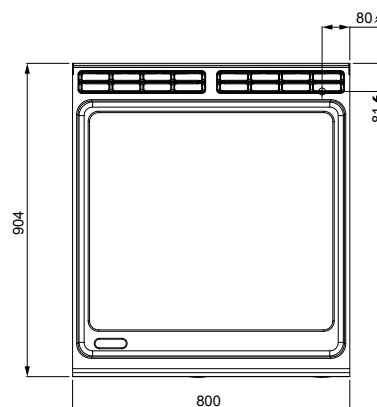
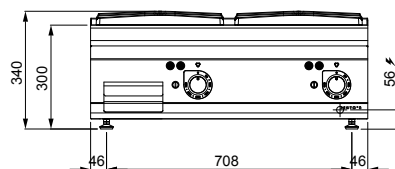
kW | 13,2



V | 380-415 V3N~



Kg | 101



OPTIONAL

- SSPL** Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
- PSFT80** Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO** Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura.

Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Pilot light and temperature indicator light. High thickness smooth plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température.

Plaque lisse de grande épaisseur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

Glatte Platte mit hoher Stärke. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



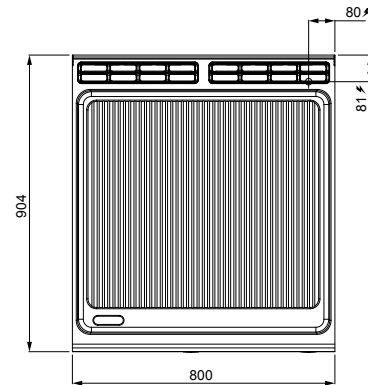
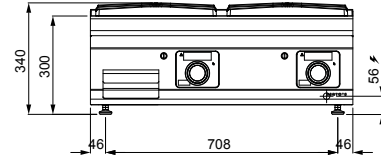
kW | 13,2



V | 380-415 V3N~



Kg | 101



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

SSPR Spatola rigata • Grooved scaper • Raclette nervurée • Gerillte spachtel

PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz

STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Comandi elettronici Bflex con regolazione della temperatura da 50 a 300 °C, termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Piastra rigata ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Bflex electronic controls with temperature regulation from 50 to 300 °C, safety thermostat with manual restart.

High thickness ribbed plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Commandes électroniques Bflex avec réglage de la température de 50 à 300 °C, thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Plaque nervurée de grande épaisseur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Elektronische Bflex-Steuerung mit Temperatureinstellung von 50 bis 300 °C, Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

Gerillte Platte mit hoher Stärke. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



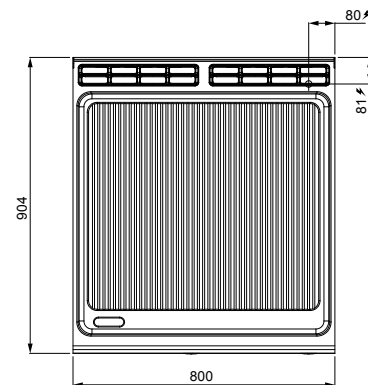
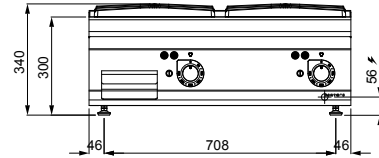
kW | 13,2



V | 380-415 V3N~



Kg | 101



OPTIONAL

- SSPR** Spatola rigata • Grooved scaper • Raclette nervurée • Gerillte spachtel
- PSFT80** Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO** Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra rigata ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Pilot light and temperature indicator light. High thickness ribbed plate. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Plaque nervurée de grande épaisseur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Gerillte Platte mit hoher Stärke. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



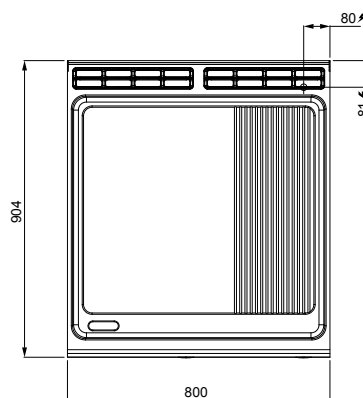
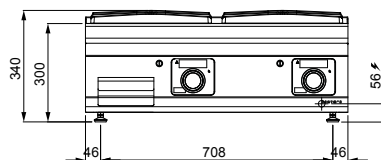
kW | 13,2



V | 380-415 V3N~



Kg | 101



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

SSPL Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
SSPR Spatola rigata • Grooved scaper • Raclette nervurée • Gerillte spachtel
PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Comandi elettronici Bflex con regolazione della temperatura da 50 a 300 °C, termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Bflex electronic controls with temperature regulation from 50 to 300 °C, safety thermostat with manual restart.

High thickness 2/3 smooth plate and 1/3 ribbed plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Commandes électroniques Bflex avec réglage de la température de 50 à 300 °C, thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée de grande épaisseur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Elektronische Bflex-Steuerung mit Temperatureinstellung von 50 bis 300 °C, Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

2/3 Glatte und 1/3 Gerillte Compound Platte mit großer Stärke. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



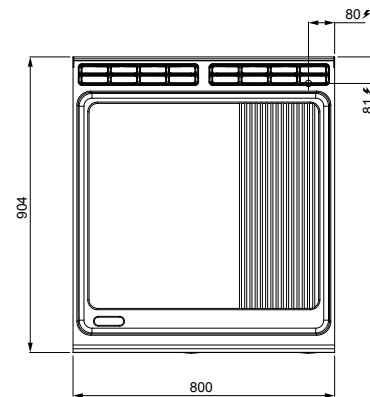
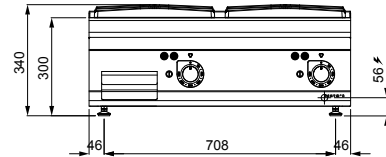
kW | 13,2



V | 380-415 V3N~



Kg | 101



OPTIONAL

- SSPL** Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
- SSPR** Spatola rigata • Grooved scaper • Raclette nervurée • Gerillte spachtel
- PSFT80** Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO** Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Pilot light and temperature indicator light. High thickness 2/3 smooth plate and 1/3 ribbed plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée de grande épaisseur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. 2/3 Glatt und 1/3 Gerillt Compound Platte mit großer Stärke. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



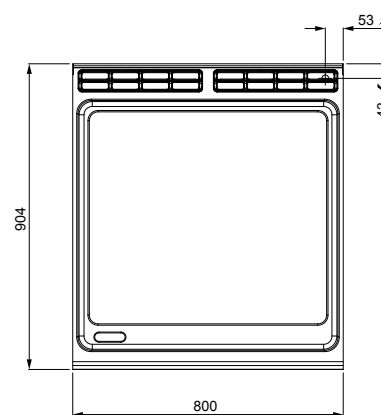
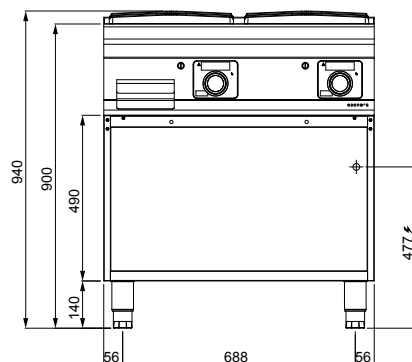
kW | 13,2



V | 380-415 V3N~



Kg | 120



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

- SSPL** Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
- PSFT80** Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO** Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen
- S2P 400** 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Comandi elettronici Bflex con regolazione della temperatura da 50 a 300 °C, termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Piastra liscia ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Bflex electronic controls with temperature regulation from 50 to 300 °C, safety thermostat with manual restart.

High thickness smooth plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Commandes électroniques Bflex avec réglage de la température de 50 à 300 °C, thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Plaque lisse de grande épaisseur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Elektronische Bflex-Steuerung mit Temperatureinstellung von 50 bis 300 °C, Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

Glatte Platte mit hoher Stärke. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



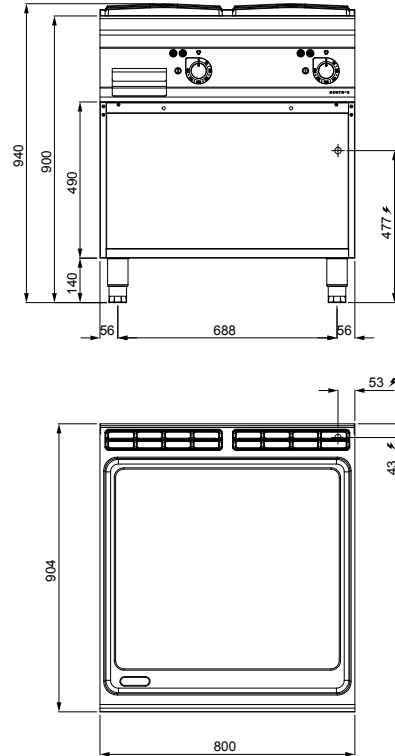
kW | 13,2



V | 380-415 V3N~



Kg | 120



OPTIONAL

- SSPL** Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
- PSFT80** Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO** Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen
- S2P 400** 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura.

Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Pilot light and temperature indicator light. High thickness smooth plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température.

Plaque lisse de grande épaisseur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur.

Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

Glatte Platte mit hoher Stärke. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



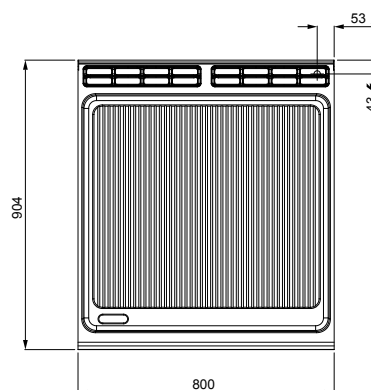
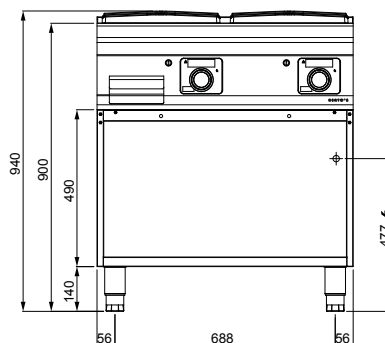
kW | 13,2



V | 380-415 V3N~



Kg | 120



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

SSPR Spatola rigata • Grooved scaper • Raclette nervurée • Gerillte spachtel

PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz

STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Comandi elettronici Bflex con regolazione della temperatura da 50 a 300 °C, termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Piastra rigata ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Bflex electronic controls with temperature regulation from 50 to 300 °C, safety thermostat with manual restart.

High thickness ribbed plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Commandes électroniques Bflex avec réglage de la température de 50 à 300 °C, thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Plaque nervurée de grande épaisseur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Elektronische Bflex-Steuerung mit Temperatureinstellung von 50 bis 300 °C, Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

Gerillte Platte mit hoher Stärke. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



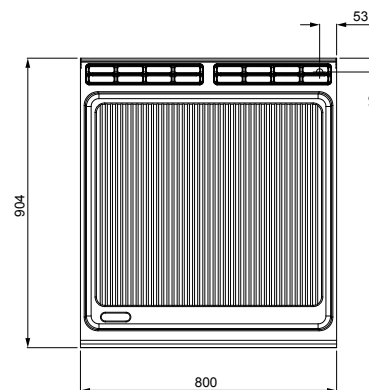
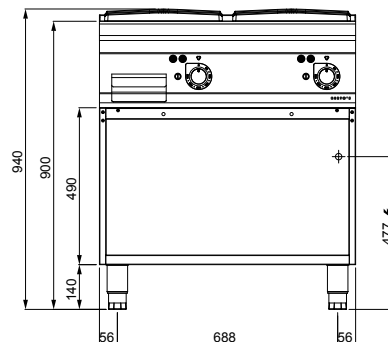
kW | 13,2



V | 380-415 V3N~



Kg | 120



OPTIONAL

- SSPR Spatola rigata • Grooved scaper • Raclette nervurée • Gerillte spachtel
- PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPT0 Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen
- S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra rigata ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Pilot light and temperature indicator light. High thickness ribbed plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Plaque nervurée de grande épaisseur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Gerillte Platte mit hoher Stärke. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



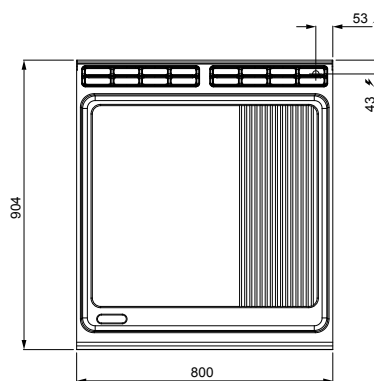
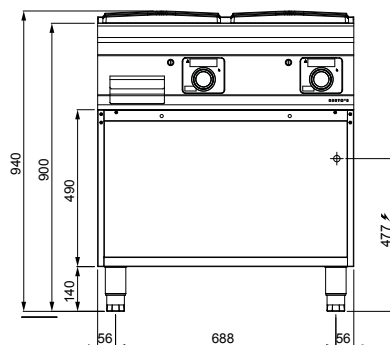
kW | 13,2



V | 380-415 V3N~



Kg | 120



STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex • Bflex elektronische steuerung

OPTIONAL

- SSPL** Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
- SSPR** Spatola rigata • Grooved scaper • Raclette nervurée • Gerillte spachtel
- PSFT80** Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO** Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen
- S2P 400** 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Comandi elettronici Bflex con regolazione della temperatura da 50 a 300 °C, termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Bflex electronic controls with temperature regulation from 50 to 300 °C, safety thermostat with manual restart.

High thickness 2/3 smooth plate and 1/3 ribbed plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Commandes électroniques Bflex avec réglage de la température de 50 à 300 °C, thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée de grande épaisseur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Elektronische Bflex-Steuerung mit Temperatureinstellung von 50 bis 300 °C, Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

2/3 Glatt und 1/3 Gerillt Compound Platte mit großer Stärke. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



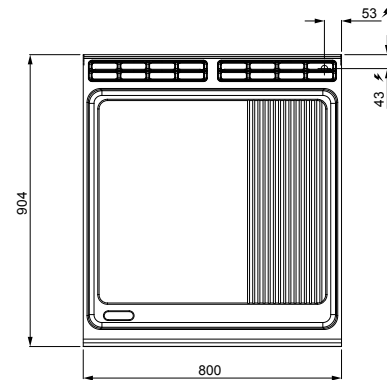
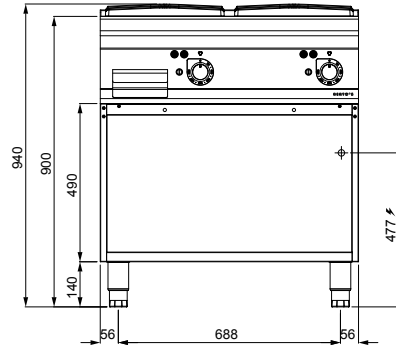
kW | 13,2



V | 380-415 V3N~



Kg | 120



OPTIONAL

- SSPL** Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
- SSPR** Spatola rigata • Grooved scaper • Raclette nervurée • Gerillte spachtel
- PSFT80** Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO** Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen
- S2P 400** 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Pilot light and temperature indicator light. High thickness half 2/3 and 1/3 ribbed plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée de grande épaisseur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. 2/3 Glatt und 1/3 Gerillt Compound Platte mit großer Stärke. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



cm² | 6.800 (1070 x 635 mm)



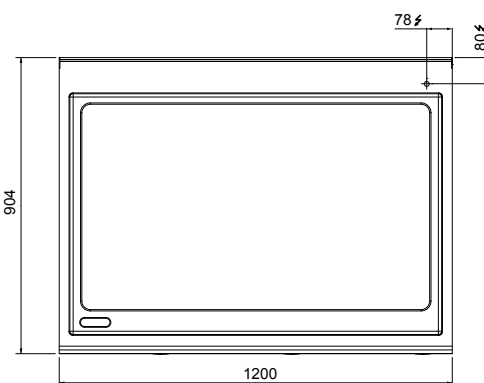
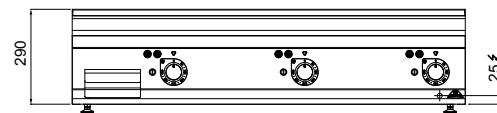
kW | 19,8



V | 380-415 V3N~



Kg | 174



OPTIONAL

- SSPL Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
- PSFT120 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.

Tre zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente di ben 18 mm che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare la trasmissione e l'uniformità del calore, ad uno strato superiore di 3mm in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Pilot light and temperature indicator light.

High thickness smooth plate. Three zones with separate controls for independent and optimal temperature regulation. A two-component 18 mm cooking plate, which combines a steel plate to optimize heat transmission and uniformity with a 3mm top layer of AISI 316 polished stainless steel for easy cleaning and low level of radiation, for greater operator comfort. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température.

Trois zones à commandes séparées pour le réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant de 18 mm qui associe une plaque en acier, pour optimiser la transmission et l'uniformité de la chaleur, à un revêtement supérieur de 3 mm en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

Drei Zonen mit separaten Steuerungen für eine unabhängige und optimale Regulierung der Temperatur. 18 mm dicke Zweikomponenten-Kochplatte, die eine Stahlplatte kombiniert, um die Übertragung und Gleichmäßigkeit der Wärme zu optimieren, mit einer Schicht über 3mm aus Edelstahl AISI 316 mit glänzendem Finish, für eine ausgezeichnete Reinigung und einem niedrigen Strahlungsgrad, mit folglich mehr Komfort für den Bediener. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



cm² | 6.800 (1070 x 635 mm)



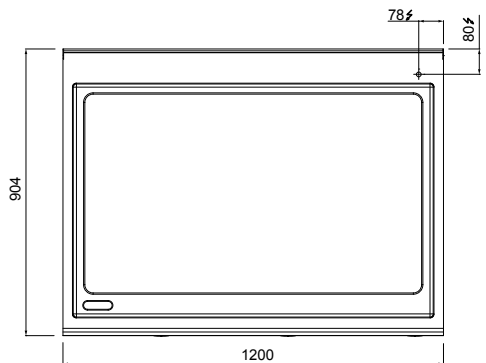
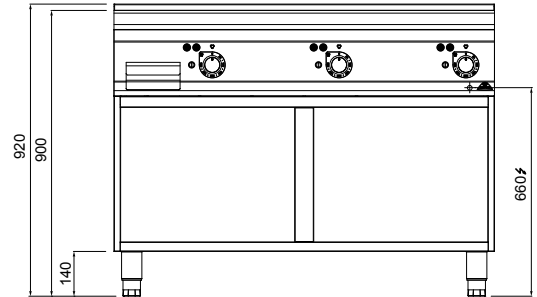
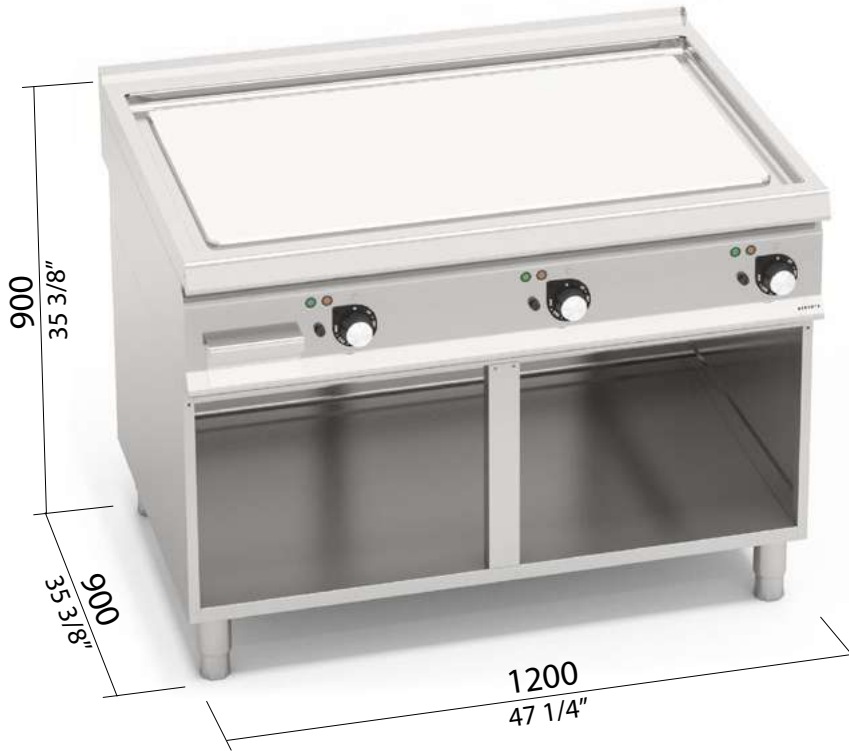
kW | 19,8



V | 380-415 V3N~



Kg | 206



OPTIONAL

- SSPL** Spatola liscia • Smooth scaper • Raclette lisse • Glatte spachtel
- PSFT120** Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
- STPTO** Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de téflon • Teflonpfropfen
- S2P 600** 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.

Tre zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente di ben 18 mm che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare la trasmissione e l'uniformità del calore, ad uno strato superiore di 3mm in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Pilot light and temperature indicator light.

High thickness smooth plate. Three zones with separate controls for independent and optimal temperature regulation. A two-component 18 mm cooking plate, which combines a steel plate to optimize heat transmission and uniformity with a 3mm top layer of AISI 316 polished stainless steel for easy cleaning and low level of radiation, for greater operator comfort. A large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température.

Trois zones à commandes séparées pour le réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant de 18 mm qui associe une plaque en acier, pour optimiser la transmission et l'uniformité de la chaleur, à un revêtement supérieur de 3 mm en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

Drei Zonen mit separaten Steuerungen für eine unabhängige und optimale Regulierung der Temperatur. 18 mm dicke Zweikomponenten-Kochplatte, die eine Stahlplatte kombiniert, um die Übertragung und Gleichmäßigkeit der Wärme zu optimieren, mit einer Schicht über 3mm aus Edelstahl AISI 316 mit glänzendem Finish, für eine ausgezeichnete Reinigung und einem niedrigen Strahlungsgrad, mit folglich mehr Komfort für den Bediener. Großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



cm² | 1.630



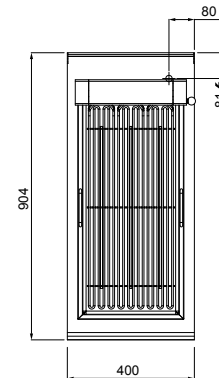
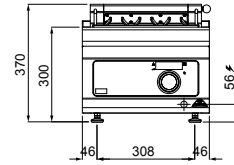
kW | 5,4



V | 380-415 V3N~



Kg | 44



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Spatola rigata per griglia elettrica • Bflex electronic controls - Grooved scraper for electric grill
Commandes électroniques Bflex - Raclette nervurée pour grille électrique • Bflex elektronische steuerung - Gerillt spachtel für Elektro-grill

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10. Regolazione della potenza tramite regolatore di energia, temperatura massima 400 °C.

Spie di segnalazione. Resistenze corazzate ad alta potenza che permettono la cottura degli alimenti per contatto diretto.

Programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura. Resistenze ruotanti e componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia.

Bacinella estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua. Regolazione della potenza tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel with 20/10 thickness. Fits power regulator, max temperature 400 °C.

Signalization lights. High power armored heating elements for cooking food in direct contact.

Cleaning program using pyrolysis technology that, in a few minutes, causes the thermal decomposition of cooking residuals.

Rotating resistances and easily removable components for facilitating standard maintenance and cleaning operations.

Removable stainless steel tray for collecting cooking fat and containing water. Power regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10. Réglage de la puissance au moyen d'un régulateur d'énergie, température maximale de 400 °C.

Voyants lumineux de signalisation. Résistances cuirassées à haute puissance permettant la cuisson des aliments par contact direct.

Cycle de nettoyage à pyrolyse qui pulvérise les résidus de la cuisson en quelques minutes. Résistances rotatives et composants pouvant être démontés facilement pour les opérations de maintenance et de nettoyage.

Cuvette extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau. Réglage de puissance grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit der Stärke 20/10. Einstellung der Leistung über Energieregler, Höchsttemperatur 400 °C.

Kontrollleuchten. Hochleistungs-Rohrheizkörper, die das Kochen der Lebensmittel durch direkten Kontakt ermöglichen.

Reinigungsprogramm mit Pyrolysetechnologie, das in wenigen Minuten die Kochrückstände pulverisiert.

Drehbare Heizkörper und leicht abnehmbare Komponenten für die regelmäßigen Wartungs- und Reinigungsarbeiten.

Ausziehbarer Behälter zum Auffangen von Kochfetten und Wasser aus rostfreiem Edelstahl. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Einstellung der Leistung durch Elektronische Bflex-Steuerung.



cm² | 1.630



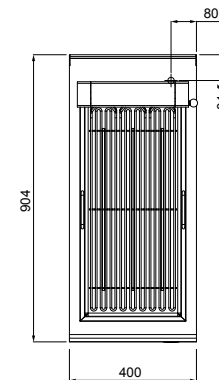
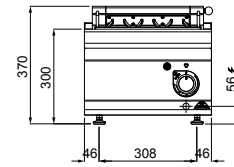
kW | 5,4



V | 380-415 V3N~



Kg | 44



STANDARD

Spatola rigata per griglia elettrica • Grooved scraper for electric grill • Raclette nervurée pour grille électrique • Gerillt spachtel für Elektro-grill

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10.
 Regolazione della potenza tramite regolatore di energia, temperatura massima 400 °C.
 Spie di segnalazione. Resistenze corazzate ad alta potenza che permettono la cottura degli alimenti per contatto diretto.
 Programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura.
 Resistenze ruotanti e componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia.
 Bacinella estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel with 20/10 thickness.
 Fits power regulator, max temperature 400 °C.
 Signalization lights. High power armored heating elements for cooking food in direct contact.
 Cleaning program using pyrolysis technology that, in a few minutes, causes the thermal decomposition of cooking residuals.
 Rotating resistances and easily removable components for facilitating standard maintenance and cleaning operations.
 Removable stainless steel tray for collecting cooking fat and containing water.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10.
 Réglage de la puissance au moyen d'un régulateur d'énergie, température maximale de 400 °C.
 Voyants lumineux de signalisation. Résistances cuirassées à haute puissance permettant la cuisson des aliments par contact direct.
 Cycle de nettoyage à pyrolyse qui pulvérise les résidus de la cuisson en quelques minutes.
 Résistances rotatives et composants pouvant être démontés facilement pour les opérations de maintenance et de nettoyage.
 Cuvette extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit der Stärke 20/10.
 Einstellung der Leistung über Energieregler, Höchsttemperatur 400 °C.
 Kontrollleuchten. Hochleistungs-Rohrheizkörper, die das Kochen der Lebensmittel durch direkten Kontakt ermöglichen.
 Reinigungsprogramm mit Pyrolysetechnologie, das in wenigen Minuten die Kochrückstände pulverisiert.
 Drehbare Heizkörper und leicht abnehmbare Komponenten für die regelmäßigen Wartungs- und Reinigungsarbeiten.
 Ausziehbarer Behälter zum Auffangen von Kochfetten und Wasser aus rostfreiem Edelstahl.



cm² | 1.630



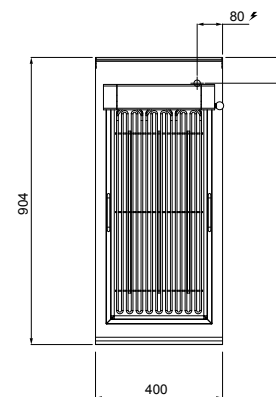
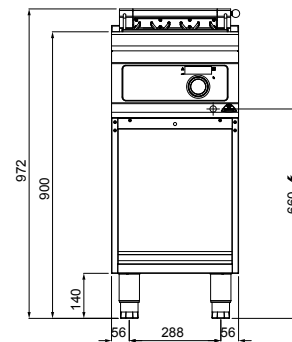
kW | 5,4



V | 380-415 V3N~



Kg | 49



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Spatola rigata per griglia elettrica • Bflex electronic controls - Grooved scraper for electric grill
Commandes électroniques Bflex - Raclette nervurée pour grille électrique • Bflex elektronische steuerung - Gerillt spachtel für Elektro-grill

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Regolazione della potenza tramite regolatore di energia, temperatura massima 400 °C.

Spie di segnalazione. Resistenze corazzate ad alta potenza che permettono la cottura degli alimenti per contatto diretto.

Programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura. Resistenze ruotanti e componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia.

Bacinella estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua. Regolazione della potenza tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel with 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Fits power regulator, max temperature 400 °C.

Signalization lights. High power armored heating elements for cooking food in direct contact.

Cleaning program using pyrolysis technology that, in a few minutes, causes the thermal decomposition of cooking residuals.

Rotating resistances and easily removable components for facilitating standard maintenance and cleaning operations.

Removable stainless steel tray for collecting cooking fat and containing water. Power regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Réglage de la puissance au moyen d'un régulateur d'énergie, température maximale de 400 °C.

Voyants lumineux de signalisation. Résistances cuirassées à haute puissance permettant la cuisson des aliments par contact direct.

Cycle de nettoyage à pyrolyse qui pulvérise les résidus de la cuisson en quelques minutes. Résistances rotatives et composants pouvant être démontés facilement pour les opérations de maintenance et de nettoyage.

Cuvette extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau. Réglage de puissance grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit der Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit Ausführung Scotch Brite.

Einstellung der Leistung über Energieregler, Höchsttemperatur 400 °C.

Kontrollleuchten. Hochleistungs-Rohrheizkörper, die das Kochen der Lebensmittel durch direkten Kontakt ermöglichen.

Reinigungsprogramm mit Pyrolysetechnologie, das in wenigen Minuten die Kochrückstände pulverisiert.

Drehbare Heizkörper und leicht abnehmbare Komponenten für die regelmäßigen Wartungs- und Reinigungsarbeiten.

Ausziehbarer Behälter zum Auffangen von Kochfetten und Wasser aus rostfreiem Edelstahl. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Einstellung der Leistung durch Elektronische Bflex-Steuerung.





cm² | 1.630



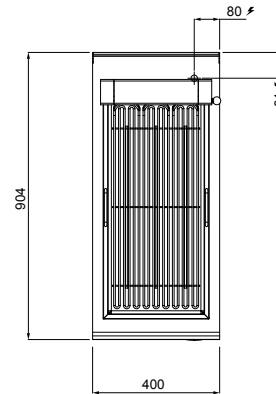
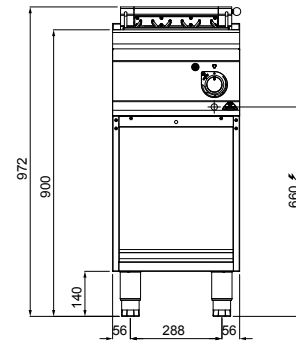
kW | 5,4



V | 380-415 V3N~



Kg | 49



STANDARD

Spatola rigata per griglia elettrica • Grooved scraper for electric grill • Raclette nervurée pour grille électrique • Gerillt spachtel für Elektro-grill

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Regolazione della potenza tramite regolatore di energia, temperatura massima 400 °C.

Spie di segnalazione. Resistenze corazzate ad alta potenza che permettono la cottura degli alimenti per contatto diretto.

Programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura. Resistenze ruotanti e componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia.

Bacinella estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel with 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Fits power regulator, max temperature 400 °C.

Signalization lights. High power armored heating elements for cooking food in direct contact.

Cleaning program using pyrolysis technology that, in a few minutes, causes the thermal decomposition of cooking residuals.

Rotating resistances and easily removable components for facilitating standard maintenance and cleaning operations.

Removable stainless steel tray for collecting cooking fat and containing water.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Réglage de la puissance au moyen d'un régulateur d'énergie, température maximale de 400 °C.

Voyants lumineux de signalisation. Résistances cuirassées à haute puissance permettant la cuisson des aliments par contact direct.

Cycle de nettoyage à pyrolyse qui pulvérise les résidus de la cuisson en quelques minutes. Résistances rotatives et composants pouvant être démontés facilement pour les opérations de maintenance et de nettoyage.

Cuvette extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit der Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit Ausführung Scotch Brite.

Einstellung der Leistung über Energieregler, Höchsttemperatur 400 °C.

Kontrollleuchten. Hochleistungs-Rohrheizkörper, die das Kochen der Lebensmittel durch direkten Kontakt ermöglichen.

Reinigungsprogramm mit Pyrolysetechnologie, das in wenigen Minuten die Kochrückstände pulverisiert.

Drehbare Heizkörper und leicht abnehmbare Komponenten für die regelmäßigen Wartungs- und Reinigungsarbeiten.

Ausziehbarer Behälter zum Auffangen von Kochfetten und Wasser aus rostfreiem Edelstahl.





cm² | 3.488



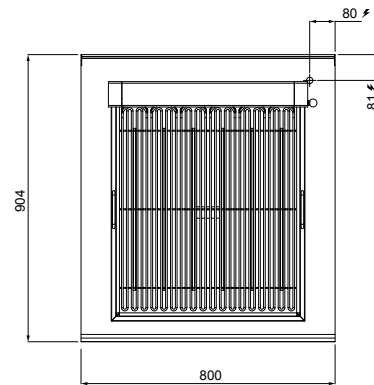
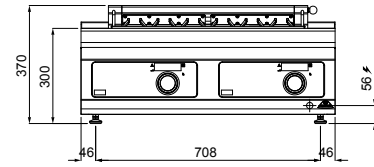
kW | 10,8



V | 380-415 V3N~



Kg | 87



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Spatola rigata per griglia elettrica • Bflex electronic controls - Grooved scraper for electric grill
 Commandes électroniques Bflex - Raclette nervurée pour grille électrique • Bflex elektronische steuerung - Gerillt spachtel für Elektro-grill

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10.
 Due zone di cottura indipendenti comandate da due regolatori di energia, temperatura massima 400 °C. Spie di segnalazione. Resistenze corazzate ad alta potenza che permettono la cottura degli alimenti per contatto diretto.
 Programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura. Resistenze ruotanti e componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia.
 Bacinella estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua. Regolazione della potenza tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel with 20/10 thickness.
 Two independent cooking areas controlled by two power regulators, max temperature 400 °C. Signalization lights. High power armored heating elements for cooking food in direct contact.
 Cleaning program using pyrolysis technology that, in a few minutes, causes the thermal decomposition of cooking residuals.
 Rotating resistances and easily removable components for facilitating standard maintenance and cleaning operations.
 Removable stainless steel tray for collecting cooking fat and containing water. Power regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10.
 Deux zones de cuisson indépendantes contrôlées par deux régulateurs d'énergie, température maximale de 400 °C. Voyants lumineux de signalisation. Résistances cuirassées à haute puissance permettant la cuisson des aliments par contact direct.
 Cycle de nettoyage à pyrolyse qui pulvérise les résidus de la cuisson en quelques minutes.
 Résistances rotatives et composants pouvant être démontés facilement pour les opérations de maintenance et de nettoyage.
 Cuvette extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau. Réglage de puissance grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit der Stärke 20/10.
 Zwei unabhängige Kochzonen, die durch zwei Energieregler gesteuert werden, Höchsttemperatur 400 °C. Kontrollleuchten. Hochleistungs-Rohrheizkörper, die das Kochen der Lebensmittel durch direkten Kontakt ermöglichen.
 Reinigungsprogramm mit Pyrolysetechnologie, das in wenigen Minuten die Kochrückstände pulverisiert.
 Drehbare Heizkörper und leicht abnehmbare Komponenten für die regelmäßigen Wartungs- und Reinigungsarbeiten.
 Ausziehbarer Behälter zum Auffangen von Kochfetten und Wasser aus rostfreiem Edelstahl. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Einstellung der Leistung durch Elektronische Bflex-Steuerung.



cm² | 3.488



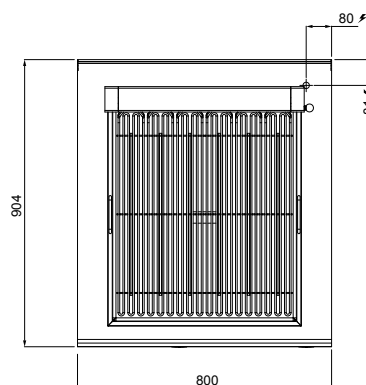
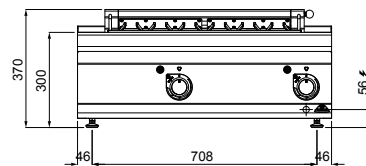
kW | 10,8



V | 380-415 V3N~



Kg | 87



STANDARD

Spatola rigata per griglia elettrica • Grooved scraper for electric grill • Raclette nervurée pour grille électrique • Gerillt spachtel für Elektro-grill

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10.
 Due zone di cottura indipendenti comandate da due regolatori di energia, temperatura massima 400 °C. Spie di segnalazione. Resistenze corazzate ad alta potenza che permettono la cottura degli alimenti per contatto diretto.
 Programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura. Resistenze ruotanti e componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia.
 Bacinella estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel with 20/10 thickness.
 Two independent cooking areas controlled by two power regulators, max temperature 400 °C. Signalization lights. High power armored heating elements for cooking food in direct contact.
 Cleaning program using pyrolysis technology that, in a few minutes, causes the thermal decomposition of cooking residuals.
 Rotating resistances and easily removable components for facilitating standard maintenance and cleaning operations.
 Removable stainless steel tray for collecting cooking fat and containing water.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10.
 Deux zones de cuisson indépendantes contrôlées par deux régulateurs d'énergie, température maximale de 400 °C.
 Voyants lumineux de signalisation. Résistances cuirassées à haute puissance permettant la cuisson des aliments par contact direct.
 Cycle de nettoyage à pyrolyse qui pulvérise les résidus de la cuisson en quelques minutes.
 Résistances rotatives et composants pouvant être démontés facilement pour les opérations de maintenance et de nettoyage.
 Cuvette extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit der Stärke 20/10.
 Zwei unabhängige Kochzonen, die durch zwei Energieregler gesteuert werden, Höchsttemperatur 400 °C. Kontrollleuchten. Hochleistungs-Rohrheizkörper, die das Kochen der Lebensmittel durch direkten Kontakt ermöglichen.
 Reinigungsprogramm mit Pyrolysetechnologie, das in wenigen Minuten die Kochrückstände pulverisiert.
 Drehbare Heizkörper und leicht abnehmbare Komponenten für die regelmäßigen Wartungs- und Reinigungsarbeiten.
 Ausziehbarer Behälter zum Auffangen von Kochfetten und Wasser aus rostfreiem Edelstahl.



cm² | 3.488



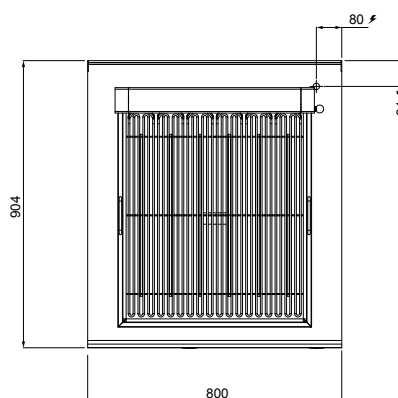
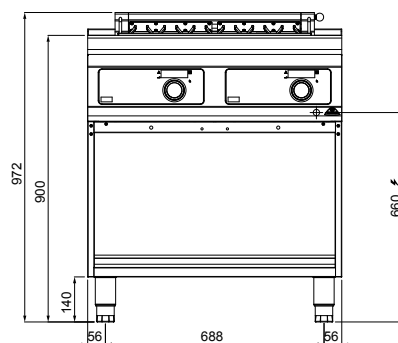
kW | 10,8



V | 380-415 V3N~



Kg | 91



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Spatola rigata per griglia elettrica • Bflex electronic controls - Grooved scraper for electric grill
Commandes électroniques Bflex - Raclette nervurée pour grille électrique • Bflex elektronische steuerung - Gerillt spatel für Elektro-grill

OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Due zone di cottura indipendenti comandate da due regolatori di energia, temperatura massima 400 °C. Spie di segnalazione. Resistenze corazzate ad alta potenza che permettono la cottura degli alimenti per contatto diretto.

Programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura. Resistenze ruotanti e componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia.

Bacinella estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua. Regolazione della potenza tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel with 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Two independent cooking areas controlled by two power regulators, max temperature 400 °C.

Signalization lights. High power armored heating elements for cooking food in direct contact. Cleaning program using pyrolysis technology that, in a few minutes, causes the thermal decomposition of cooking residuals.

Rotating resistances and easily removable components for facilitating standard maintenance and cleaning operations.

Removable stainless steel tray for collecting cooking fat and containing water. Power regulation through high precision Bflex electronic control.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Deux zones de cuisson indépendantes contrôlées par deux régulateurs d'énergie, température maximale de 400 °C. Voyants lumineux de signalisation. Résistances cuirassées à haute puissance permettant la cuisson des aliments par contact direct.

Cycle de nettoyage à pyrolyse qui pulvérise les résidus de la cuisson en quelques minutes. Résistances rotatives et composants pouvant être démontés facilement pour les opérations de maintenance et de nettoyage.

Cuvette extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau. Réglage de puissance grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit der Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit Ausführung Scotch Brite.

Zwei unabhängige Kochzonen, die durch zwei Energieregler gesteuert werden, Höchsttemperatur 400 °C. Kontrollleuchten. Hochleistungs-Rohrheizkörper, die das Kochen der Lebensmittel durch direkten Kontakt ermöglichen.

Reinigungsprogramm mit Pyrolysetechnologie, das in wenigen Minuten die Kochrückstände pulverisiert.

Drehbare Heizkörper und leicht abnehmbare Komponenten für die regelmäßigen Wartungs- und Reinigungsarbeiten.

Ausziehbarer Behälter zum Auffangen von Kochfetten und Wasser aus rostfreiem Edelstahl. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Einstellung der Leistung durch Elektronische Bflex-Steuerung.



cm² | 3.488



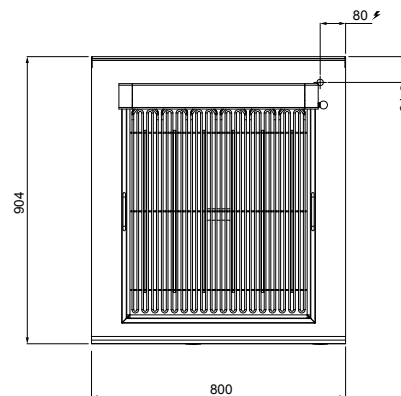
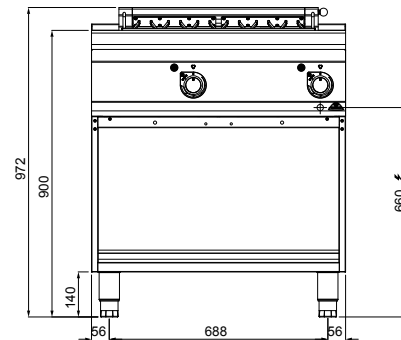
kW | 10,8



V | 380-415 V3N~



Kg | 91



STANDARD

Spatola rigata per griglia elettrica • Grooved scraper for electric grill • Raclette nervurée pour grille électrique • Gerillt spachtel für Elektro-grill

OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Due zone di cottura indipendenti comandate da due regolatori di energia, temperatura massima 400 °C. Spie di segnalazione. Resistenze corazzate ad alta potenza che permettono la cottura degli alimenti per contatto diretto.

Programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura. Resistenze ruotanti e componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia.

Bacinella estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel with 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Two independent cooking areas controlled by two power regulators, max temperature 400 °C. Signalization lights. High power armored heating elements for cooking food in direct contact.

Cleaning program using pyrolysis technology that, in a few minutes, causes the thermal decomposition of cooking residuals.

Rotating resistances and easily removable components for facilitating standard maintenance and cleaning operations.

Removable stainless steel tray for collecting cooking fat and containing water.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Deux zones de cuisson indépendantes contrôlées par deux régulateurs d'énergie, température maximale de 400 °C.

Voyants lumineux de signalisation. Résistances cuirassées à haute puissance permettant la cuisson des aliments par contact direct.

Cycle de nettoyage à pyrolyse qui pulvérise les résidus de la cuisson en quelques minutes.

Résistances rotatives et composants pouvant être démontés facilement pour les opérations de maintenance et de nettoyage.

Cuvette extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit der Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit Ausführung Scotch Brite.

Zwei unabhängige Kochzonen, die durch zwei Energieregler gesteuert werden, Höchsttemperatur 400 °C. Kontrollleuchten. Hochleistungs-Rohrheizkörper, die das Kochen der Lebensmittel durch direkten Kontakt ermöglichen.

Reinigungsprogramm mit Pyrolysetechnologie, das in wenigen Minuten die Kochrückstände pulverisiert.

Drehbare Heizkörper und leicht abnehmbare Komponenten für die regelmäßigen Wartungs- und Reinigungsarbeiten.

Ausziehbarer Behälter zum Auffangen von Kochfetten und Wasser aus rostfreiem Edelstahl.



cm² | 2.300 (mm 360 x 640)



TOT

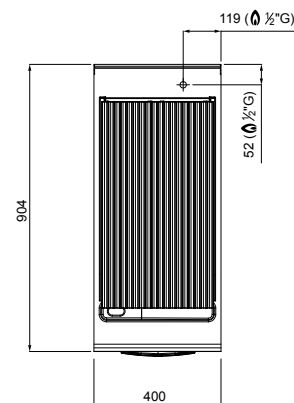
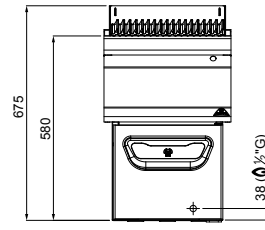
kW	12
kcal/h	10.318
Btu/h	40.945



G30/G31 Kg/h	0,95
G20 m3/h	1,27
G25 m3/h	1,48



Kg | 61



STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN STRUKTUR

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Leccarda raccogli-olio stampata. Regolazione della potenza con rubinetto minimo/massimo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori e coppelle di protezione in acciaio inox AISI 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Ampio cassetto estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel, Scotch Brite finishing. Pressed oil collecting tray.

Minimum/maximum power regulation. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric starter with silicon protection. Burners and 304 stainless steel cupels. Large cooking surface with easy removable cast iron grid. Easy removable components for facilitating maintenance and cleaning operations. Large removable stainless steel tray for collecting cooking fat and keeping water.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Bac de récolte de l'huile moulé. Réglage de la puissance avec un robinet de minimum/maximum.

Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs et chapeaux de protection en acier inoxydable 304. Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible. Composants facilement démontables pour les opérations de maintenance et de nettoyage. Grand tiroir extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Fettauffangwanne formgestanz. Einstellung der Leistungsabgabe über Hahn mit Groß-/Kleinstellung. Zündflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Brenner und Deckel aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisenrost. Die leicht abnehmbaren Elemente erleichtern die üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Große ausziehbare Wasser- und Fettauffangwanne aus rostfreiem Stahl.





cm² | 2.300 (mm 360 x 640)



TOT

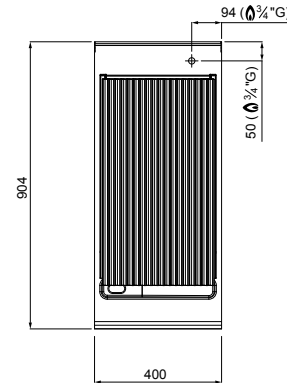
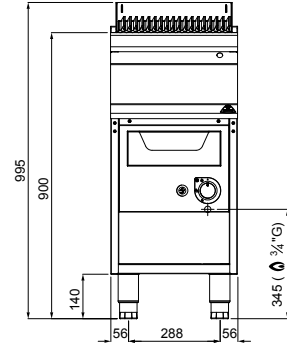
kW	12
kcal/h	10.318
Btu/h	40.945



G30/G31 Kg/h	0,95
G20 m3/h	1,27
G25 m3/h	1,48



Kg | 65



STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Grillt spachtel für gas Grill

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Leccarda raccogli-olio stampata. Regolazione della potenza con rubinetto minimo/massimo.

Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone.

Bruciatori e cappellette di protezione in acciaio inox AISI 304.

Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile.

Componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Ampio cassetto estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel, Scotch Brite finishing. Pressed oil collecting tray.

Minimum/maximum power regulation. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric starter with silicon protection. Burners and 304 stainless steel cupels.

Large cooking surface with easy removable cast iron grid. Easy removable components for facilitating maintenance and cleaning operations.

Large removable stainless steel tray for collecting cooking fat and keeping water.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Bac de récolte de l'huile moulé.

Réglage de la puissance avec un robinet de minimum/maximum.

Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone.

Brûleurs et chapeaux de protection en acier inoxydable 304. Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible.

Composants facilement démontables pour les opérations de maintenance et de nettoyage. Grand tiroir extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Fettauffangwanne formgestanzt.

Einstellung der Leistungsabgabe über Hahn mit Groß-/Kleinstellung. Zündflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Brenner und Deckel aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisenrost. Die leicht abnehmbaren Elemente erleichtern die üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten.

Große ausziehbare Wasser- und Fettauffangwanne aus rostfreiem Stahl.





cm² | 4.540 (mm 710 x 640)



TOT

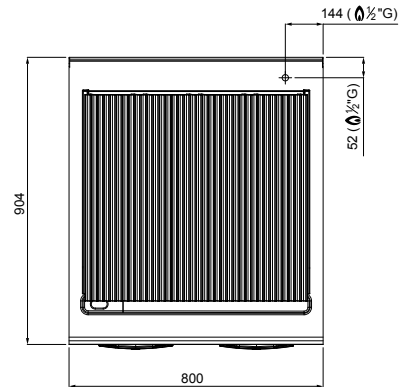
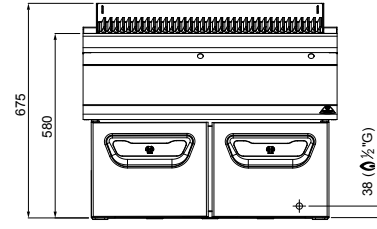
kW	24
kcal/h	20.636
Btu/h	81.891



G30/G31 Kg/h	1,89
G20 m3/h	2,54
G25 m3/h	2,96



Kg | 92



STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Grillt spachtel für gas Grill

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN STRUKTUR

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Leccarda raccogli-olio stampata. Regolazione della potenza tramite termostato.

Spie di segnalazione. Bruciatori e coppelle di protezione in acciaio inox AISI 304.

Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Ampio cassetto estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel, Scotch Brite finishing.

Pressed oil collecting tray. Power regulation thermostat. Signalization lights.

Burners and 304 stainless steel cupels. Large cooking surface with easy removable cast iron grid. Easy removable components for facilitating maintenance and cleaning operations.

Large removable stainless steel tray for collecting cooking fat and keeping water.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Bac de récolte de l'huile moulé. Réglage de la puissance au moyen d'un thermostat. Voyants lumineux de signalisation. Brûleurs et chapeaux de protection en acier inoxydable 304.

Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible. Composants pouvant être démontés facilement pour les opérations de maintenance et de nettoyage. Grand tiroir extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Fettauffangwanne formgestanzt. Einstellung der Leistungsabgabe mittels Thermostat. Kontrollleuchten. Brenner und Deckel aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisen Rost. Die leicht abnehmbaren Elemente erleichtern die üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Große ausziehbare Wasser- und Fettauffangwanne aus rostfreiem Stahl.





cm² | 4.540 (mm 710 x 640)



TOT

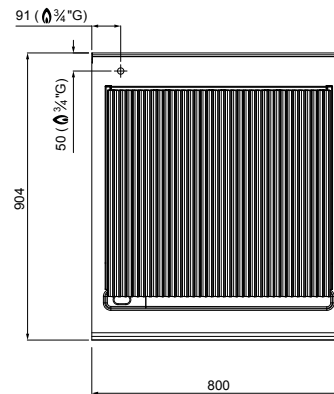
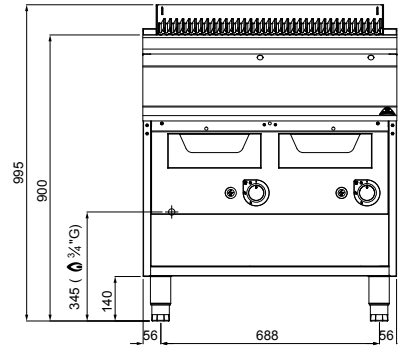
kW	24
kcal/h	20.636
Btu/h	81.891



G30/G31 Kg/h	1,89
G20 m3/h	2,54
G25 m3/h	2,96



Kg | 106



STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Grillt spachtel für gas Grill

OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Leccarda raccogli-olio stampata. Regolazione della potenza con rubinetto minimo/massimo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori e coperchi di protezione in acciaio inox AISI 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Ampio cassetto estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel, Scotch Brite finishing. Pressed oil collecting tray.

Minimum/maximum power regulation. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric starter with silicon protection.

Burners and 304 stainless steel cupels. Large cooking surface with easy removable cast iron grid. Easy removable components for facilitating maintenance and cleaning operations. Large removable stainless steel tray for collecting cooking fat and keeping water.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Bac de récolte de l'huile moulé.

Réglage de la puissance avec un robinet de minimum/maximum. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs et chapeaux de protection en acier inoxydable 304. Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible.

Composants facilement démontables pour les opérations de maintenance et de nettoyage. Grand tiroir extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Fettauffangwanne formgestanzt.

Einstellung der Leistungsabgabe über Hahn mit Groß-/Kleinstellung. Zündflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Brenner und Deckel aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisenrost. Die leicht abnehmbaren Elemente erleichtern die üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Große ausziehbare Wasser- und Fettauffangwanne aus rostfreiem Stahl.





L 40



mm 306 x 510 x 292 h



TOT

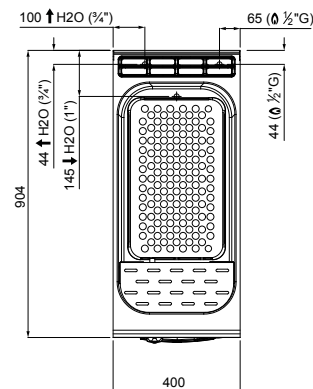
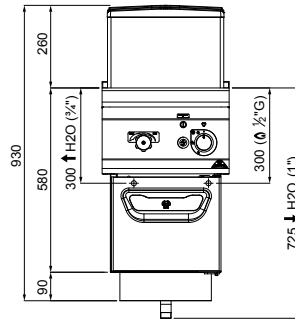
kW	12
kcal/h	10.320
Btu/h	40.944



G30/G31 Kg/h	0,95
G20 m3/h	1,27
G25 m3/h	1,48



Kg 57



STANDARD

Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio • Draining board • Plan d'appui avec fonction d'égouttoir • Ablage mit abtropffunktion

CESTI NON IN DOTAZIONE • WITHOUT BASKETS • SANS PANIERS • OHNE KORBE

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN STRUKTUR

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Alte prestazioni garantite dal sistema di riscaldamento che avvolge esternamente tutta la superficie della vasca.

Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cestini di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. High performances guaranteed by the heating system that externally wraps around the entire tank surface.

Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Pressed tank with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking.

Draining and disassembleable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel.

Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Hautes prestations garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de la cuve. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc.

Cuve moulée aux larges bords arrondis complètement réalisée en acier inoxydable AISI 316. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui place les paniers à 10 cm du fond. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amides en excès pendant la cuisson. Plan d'appui avec fonction d'égouttoir, démontable, au niveau du plan. Le bec positionné sur le plan permet de réguler le débit de l'eau à l'aide d'une commande positionnée sur la planche de bord.

Robinnet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Ausgezeichnete Leistungsmerkmale dank des Heizsystems, das die gesamte Wannenoberfläche von außen umwickelt. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz.

Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe 10 cm vom Boden entfernt gehalten werden.

Überlauf mit großem Durchmesser zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Abnehmbare Ablage am Tischrand, mit Abtropffunktion.

Über ein Bedienelement auf dem Schaltfeld kann der Wasserfluss des auf dem Tisch angebrachten Ausgusses eingestellt werden. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.



L | 40



mm | 306 x 510 x 292 h



TOT

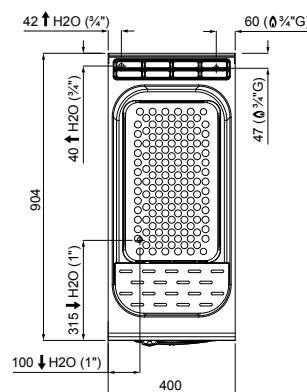
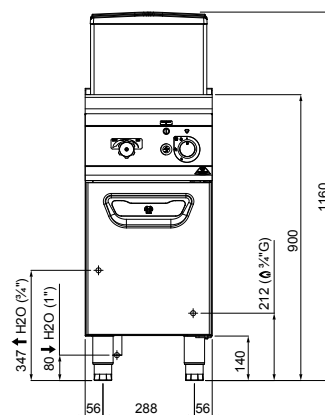
kW	12
kcal/h	10.320
Btu/h	40.944



G30/G31 Kg/h	0,95
G20 m3/h	1,27
G25 m3/h	1,48



Kg | 63



STANDARD

Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio • Draining board • Plan d'appui avec fonction d'égouttoir • Ablage mit abtropffunktion
 CESTI NON IN DOTAZIONE • WITHOUT BASKETS • SANS PANIERS • OHNE KORBE

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Alte prestazioni garantite dal sistema di riscaldamento che avvolge esternamente tutta la superficie della vasca.

Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. High performances guaranteed by the heating system that externally wraps around the entire tank surface.

Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Pressed tank with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking.

Draining and disassembleable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel.

Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Hautes performances garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de la cuve. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple.

Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Cuve moulée aux larges bords arrondis complètement réalisée en acier inoxydable AISI 316. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui place les paniers à 10 cm du fond. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amides en excès pendant la cuisson. Plan d'appui avec fonction d'égouttoir, démontable, au niveau du plan. Le bec positionné sur le plan permet de réguler le débit de l'eau à l'aide d'une commande positionnée sur la planche de bord. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Ausgezeichnete Leistungsmerkmale dank des Heizsystems, das die gesamte Wannenoberfläche von außen umwickelt. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz.

Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe 10 cm vom Boden entfernt gehalten werden.

Überlauf mit großem Durchmesser zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Abnehmbare Ablage am Tischrand, mit Abtropffunktion.

Über ein Bedienelement auf dem Schaltfeld kann der Wasserfluss des auf dem Tisch angebrachten Ausgusses eingestellt werden. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.





L 40 + 40



mm 306 x 510 x 292 h (x2)



TOT

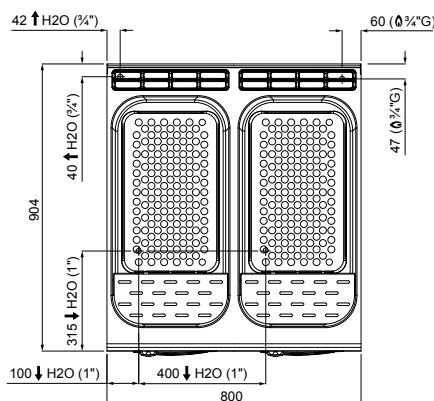
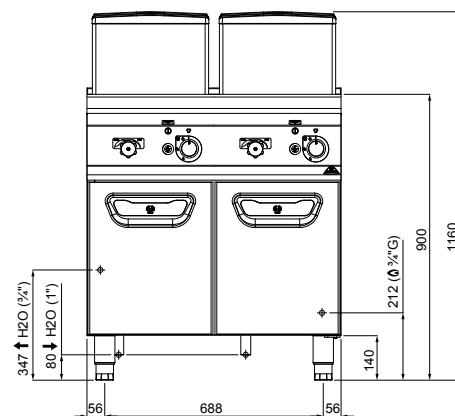
kW	24
kcal/h	20.640
Btu/h	81.888



G30/G31 Kg/h	1,89
G20 m3/h	2,54
G25 m3/h	2,96



kg 90



STANDARD

Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio • Draining board • Plan d'appui avec fonction d'égouttoir • Ablage mit abtropffunktion
 CESTI NON IN DOTAZIONE • WITHOUT BASKETS • SANS PANIERS • OHNE KORBE

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Alte prestazioni garantite dal sistema di riscaldamento che avvolge esternamente tutta la superficie della vasca.

Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto.

Rubinetti di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica. Due vasche con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. High performances guaranteed by the heating system that externally wraps around the entire tank surface.

Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Pressed tank with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking.

Draining and disassembleable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle. Two tanks with separate controls for the independent and optimum regulation of temperature.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Hautes prestations garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de la cuve. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple.

Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Cuve moulée aux larges bords arrondis complètement réalisée en acier inoxydable AISI 316. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui place les paniers à 10 cm du fond. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amides en excès pendant la cuisson. Plan d'appui avec fonction d'égouttoir, démontable, au niveau du plan. Le bec positionné sur le plan permet de réguler le débit de l'eau à l'aide d'une commande positionnée sur la planche de bord. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique. Deux cuves avec commandes séparées pour le réglage indépendant et optimal de la température.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Ausgezeichnete Leistungsmerkmale dank des Heizsystems, das die gesamte Wannenoberfläche von außen umwickelt. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316.

Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe 10 cm vom Boden entfernt gehalten werden. Überlauf mit großem Durchmesser zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs.

Abnehmbare Ablage am Tischrand, mit Abtropffunktion. Über ein Bedienelement auf dem Schaltfeld kann der Wasserfluss des auf dem Tisch angebrachten Ausgusses eingestellt werden. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs. Zwei Wannen mit separaten Bedienelementen, für eine unabhängige, optimale Temperatureinstellung.



L | 40



mm | 306 x 510 x 292 h



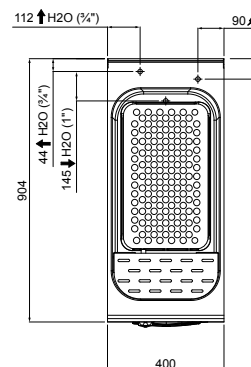
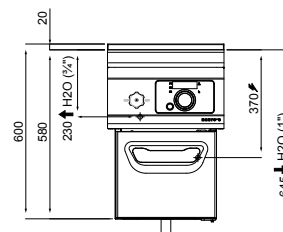
kW | 10



V | 380-415 V3N~



Kg | 44



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio • Bflex electronic controls - Draining board

Commandes électroniques Bflex - Plan d'appui avec fonction d'égouttoir • Bflex Elektronische Steuerung - Ablage mit abtropffunktion

CESTI NON IN DOTAZIONE • WITHOUT BASKETS • SANS PANIERS • OHNE KORBE

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN STRUKTUR

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca. Il comando elettronico Bflex dà la possibilità di impostare la temperatura di funzionamento e di scegliere fra tre livelli di potenza diversi.

Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank. The Bflex electronic control enables setting the operating temperature and choosing between three different power levels.

Pressed tank with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Draining and disassemblable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve. La commande électronique Bflex permet de régler la température de fonctionnement et de choisir entre trois niveaux de puissance différents.

Cuve moulée aux larges bords arrondis complètement réalisée en acier inoxydable AISI 316. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui place les paniers à 10 cm du fond. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amides en excès pendant la cuisson. Plan d'appui avec fonction d'égouttoir, démontable, au niveau du plan. Le bec positionné sur le plan permet de réguler le débit de l'eau à l'aide d'une commande positionnée sur la planche de bord. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Die elektronische Steuerung Bflex ermöglicht die Einstellung der Betriebstemperatur und die Auswahl zwischen drei unterschiedlichen Leistungsstufen.

Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe 10 cm vom Boden entfernt gehalten werden. Überlauf mit großem Durchmesser zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Abnehmbare Ablage am Tischrand, mit Abtropffunktion. Über ein Bedienelement auf dem Schaltfeld kann der Wasserfluss des auf dem Tisch angebrachten Ausgusses eingestellt werden. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.



L | 40



mm | 306 x 510 x 292 h



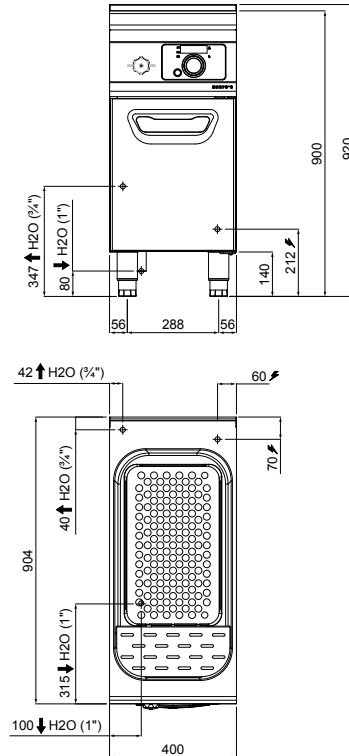
kW | 8



V | 380-415 V3N~



Kg | 49



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio - Resistenze infrarossi • Bflex electronic controls - Draining board - Infrared heating
 Commandes électroniques Bflex - Plan d'appui avec fonction d'égouttoir - Résistances à infrarouges • Bflex Elektronische Steuerung - Ablage mit abtropffunktion - Infrarot-Heizelementen
 CESTI NON IN DOTAZIONE • WITHOUT BASKETS • SANS PANIERS • OHNE KORBE

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Alte prestazioni garantite da resistenze infrarossi poste all'esterno della vasca per permettere una pulizia del fondo ottimale. Il comando elettronico Bflex dà la possibilità di impostare la temperatura di funzionamento e di scegliere fra tre livelli di potenza diversi. Controllo elettronico del livello dell'acqua in vasca.
 Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. High performance guaranteed by infrared heating elements on the outside of the tank, making it easier to clean the bottom. The Bflex electronic control enables setting the operating temperature and choosing between three different power levels. Electronic control of the water level in the tank.
 Pressed tank with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Draining and disassembleable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. De hautes performances garanties par les résistances à infrarouges placées à l'extérieur de la cuve pour permettre le nettoyage optimal du fond de la cuve. La commande électronique Bflex permet de régler la température de fonctionnement et de choisir entre trois niveaux de puissance différents. Contrôle électronique du niveau d'eau dans la cuve.
 Cuve moulée aux larges bords arrondis complètement réalisée en acier inoxydable AISI 316. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui place les paniers à 10 cm du fond. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amides en excès pendant la cuisson. Plan d'appui avec fonction d'égouttoir, démontable, au niveau du plan. Le bec positionné sur le plan permet de réguler le débit de l'eau à l'aide d'une commande positionnée sur la planche de bord. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Hohe von Infrarot-Heizelementen garantierten Leistungen, die außerhalb des Beckens positioniert sind, um eine optimale Reinigung des Bodens zu ermöglichen. Die elektronische Steuerung Bflex ermöglicht die Einstellung der Betriebstemperatur und die Auswahl zwischen drei unterschiedlichen Leistungsstufen. Elektronische Kontrolle des Wasserstands im Becken.
 Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe 10 cm vom Boden entfernt gehalten werden. Überlauf mit großem Durchmesser zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Abnehmbare Ablage am Tischrand, mit Abtropffunktion. Über ein Bedienelement auf dem Schaltfeld kann der Wasserfluss des auf dem Tisch angebrachten Ausgusses eingestellt werden. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.



L | 40



mm | 306 x 510 x 292 h



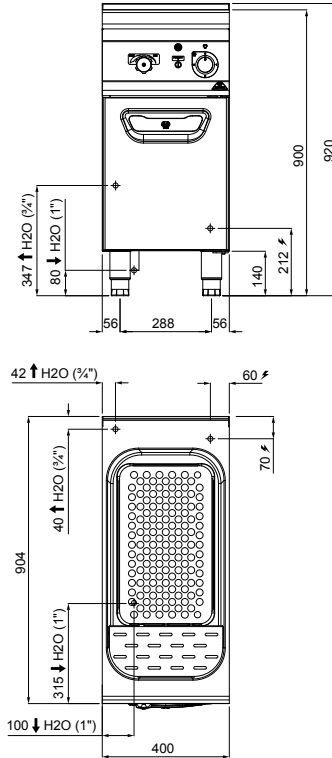
kW | 10



V | 380-415 V3N~



Kg | 49



STANDARD

Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio • Draining board • Plan d'appui avec fonction d'égouttoir • Ablage mit abtropffunktion
 CESTI NON IN DOTAZIONE • WITHOUT BASKETS • SANS PANIERS • OHNE KORBE

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca. Comando per la regolazione della potenza erogata con spia di controllo. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cestri di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank. Control for the power supply regulation with control light. Pressed tank with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Draining and disassembleable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve. Commande pour le réglage de la puissance fournie avec voyant de contrôle. Cuve moulée aux larges bords arrondis complètement réalisée en acier inoxydable AISI 316. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui place les paniers à 10 cm du fond. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amides en excès pendant la cuisson. Plan d'appui avec fonction d'égouttoir, démontable, au niveau du plan. Le bec positionné sur le plan permet de réguler le débit de l'eau à l'aide d'une commande positionnée sur la planche de bord. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Bedienelement zur Einstellung der Leistungsabgabe, mit Kontrollleuchte. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe 10 cm vom Boden entfernt gehalten werden. Überlauf mit großem Durchmesser zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Abnehmbare Ablage am Tischrand, mit Abtropffunktion. Über ein Bedienelement auf dem Schaltfeld kann der Wasserfluss des auf dem Tisch angebrachten Ausgusses eingestellt werden. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.



TOT

W | 800



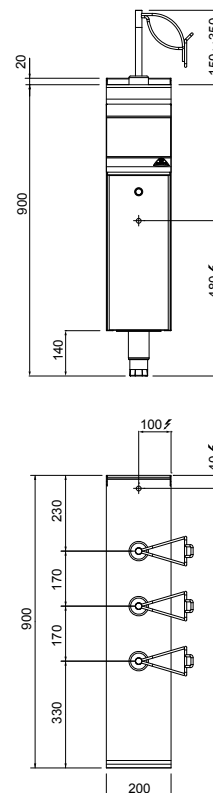
VOLT

V | 220-240 V~



kg

Kg | 23



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Robuste aste per il sollevamento e ganci portacesti interamente in inox. Interruttore generale per l'accensione posto sul pannello frontale, i tre sollevatori sono indipendenti e comandati da un proprio comando digitale al cruscotto. Disponibili le funzioni di controllo manuale o a timer con 9 programmi preimpostabili. Segnale acustico di fine cottura. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Robust lifting rods and basket hooks made entirely of stainless steel. Main ON/OFF switch on the front panel. The three lifts are independent and controlled by their own digital control on the control panel. Manual or timer control functions available with 9 preset programs. End of cooking acoustic signal. Height-adjustable stainless steel feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Barres robustes pour le soulèvement et crochets porte-panier complètement en acier inox. Interrupteur général sur le panneau avant. Les trois dispositifs de levage sont indépendants et contrôlés par une commande numérique spécifique placée sur le tableau de bord. Les fonctions de contrôle manuel ou par minuteur à 9 programmes pré-réglables sont disponibles. Signal sonore de fin de cuisson. Pieds en acier inox réglables en hauteur.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

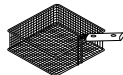
Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Robuste Stangen zur Anhebung und Korbhaken komplett aus Edelstahl. Hauptschalter zum Einschalten auf dem Frontpaneel. Die drei Anheber sind unabhängig und werden über eine digitale Steuerung auf dem Schaltbrett bestätigt. Mit manueller Steuerung oder mit Timer mit 9 voreinstellbaren Programmen verfügbar. Akustisches Signal nach Frittierende. Höhenverstellbare Stützfüße aus Edelstahl.



L | 18



mm | 307 x 342 x 190 h



mm | 275 x 285 x 135 h



TOT

kW | 14

kcal/h | 12.040

Btu/h | 47.768



G30/G31 Kg/h | 1,57

G20 m³/h | 2,12

G25 m³/h | 2,46



VOLT

V | 220-240 V~

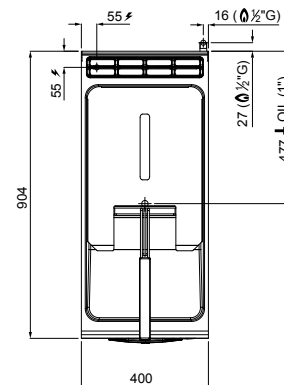
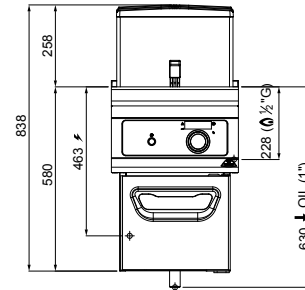


TOT

W | 10



Kg | 51



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Cesto unico • Bflex electronic controls - One basket • Commandes électroniques Bflex - Panier entier • Bflex Elektronische Steuerung - Groß Korb

OPTIONAL

9IC2/18 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN STRUKTUR

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Vasca stampata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo e grande facilità di pulizia grazie all'assenza di tubi ed alla grande sezione dello scarico da 1".

Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata, favorendo lo scarico dell'olio.

Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite comando elettronico Bflex.

Termostato di sicurezza a riarmo manuale, fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica. Accensione elettrica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel with a 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Pressed tank with a large "cool" zone to collect food residuals. The unit is easy to clean as there are no pipes and the draining hole is a large 1" diameter.

The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Two stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a temperature control via Bflex electronic control.

Safety thermostat with manual restart, pilot flame and safety system with thermocouple. Spherical draining faucet positioned in the compartment controlled by a heat-proof handle. Electric ignition.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Cuve emboutie avec un profil à large zone froide pour la récolte des résidus de nourriture et assurant une grande facilité de nettoyage grâce à l'absence de tuyaux et à la grande section du tuyau d'évacuation de 1". Le plan, aux bords arrondis, comprend une surface légèrement inclinée pour poser les paniers, favorisant l'écoulement de l'huile.

Deux brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à contrôle de température grâce à commande électroniques Bflex.

Thermostat de sécurité à redémarrage manuel, flamme pilote et système de sécurité avec thermocouple. Robinet d'évacuation à bille à l'intérieur du compartiment commandé par une poignée athermique. Allumage électrique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Formgestanzte Wanne mit Profil mit großzügiger Kaltzone zur Sammlung der Speisereste. Besonders leichte Reinigung dank des Fehlens von Leitungen und des großen Querschnitts des 1-Zoll-Ablaufs.

Die mit abgerundeten Kanten ausgestattete Arbeitsfläche verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl leichter abfließt.

Zwei Edelstahlbrenner, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und Temperaturregelung mit Elektronische Bflex-Steuerung.

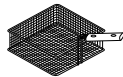
Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung, Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs. Elektrozündung.



L | 18



mm | 307 x 342 x 190 h



mm | 275 x 285 x 135 h



TOT
kW | 14
kcal/h | 12.040
Btu/h | 47.768



G30/G31 Kg/h | 1,57
G20 m³/h | 2,12
G25 m³/h | 2,46



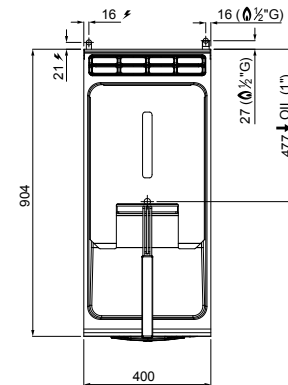
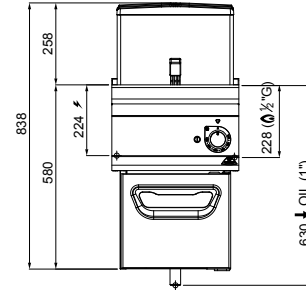
V | 220-240 V~



W | 10



Kg | 51



STANDARD

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

OPTIONAL

9IC2/18 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN STRUKTUR

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Vasca stampata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo e grande facilità di pulizia grazie all'assenza di tubi ed alla grande sezione dello scarico da 1".

Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata, favorendo lo scarico dell'olio.

Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite termostato elettrico di alta precisione.

Termostato di sicurezza a riarmo manuale, fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica. Accensione elettrica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel with a 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Pressed tank with a large "cool" zone to collect food residuals. The unit is easy to clean as there are no pipes and the draining hole is a large 1" diameter.

The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Two stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a temperature control by means of a high precision electric thermostat.

Safety thermostat with manual restart, pilot flame and safety system with thermocouple.

Spherical draining faucet positioned in the compartment controlled by a heat-proof handle. Electric ignition.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Cuve emboutie avec un profil à large zone froide pour la récolte des résidus de nourriture et assurant une grande facilité de nettoyage grâce à l'absence de tuyaux et à la grande section du tuyau d'évacuation de 1". Le plan, aux bords arrondis, comprend une surface légèrement inclinée pour poser les paniers, favorisant l'écoulement de l'huile.

Deux brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à contrôle de température grâce à un thermostat électrique de haute précision.

Thermostat de sécurité à redémarrage manuel, flamme pilote et système de sécurité avec thermocouple.

Robinet d'évacuation à bille à l'intérieur du compartiment commandé par une poignée athermique. Allumage électrique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Formgestanzte Wanne mit Profil mit großzügiger Kaltzone zur Sammlung der Speisereste. Besonders leichte Reinigung dank des Fehlens von Leitungen und des großen Querschnitts des 1-Zoll-Ablaufs.

Die mit abgerundeten Kanten ausgestattete Arbeitsfläche verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl leichter abfließt.

Zwei Edelstahlbrenner, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und Temperaturregelung mit elektrischem Hochpräzisionsthermostat. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung, Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement.

Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs. Elektrozündung.

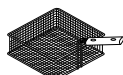




L | 18



mm | 307 x 342 x 190 h



mm | 275 x 285 x 135 h



TOT

kW	14
kcal/h	12.040
Btu/h	47.768



G30/G31 Kg/h	1,57
G20 m ³ /h	2,12
G25 m ³ /h	2,46



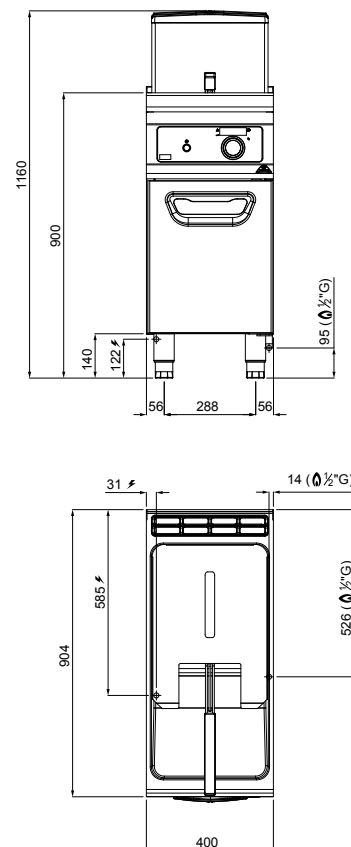
V | 220-240 V~



W | 10



Kg | 68



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Cesto unico • Bflex electronic controls - One basket • Commandes électroniques Bflex - Panier entier • Bflex Elektronische Steuerung - Groß Korb

OPTIONAL

9IC2/18 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Vasca stampata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo e grande facilità di pulizia grazie all'assenza di tubi ed alla grande sezione dello scarico da 1".

Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata, favorendo lo scarico dell'olio.

Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite comando elettronico Bflex.

Termostato di sicurezza a riarmo manuale, fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Accensione elettrica. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel with a 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Pressed tank with a large "cool" zone to collect food residuals. The unit is easy to clean as there are no pipes and the draining hole is a large 1" diameter.

The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Two stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a temperature control via Bflex electronic control.

Safety thermostat with manual restart, pilot flame and safety system with thermocouple.

Spherical draining faucet positioned in the compartment controlled by a heat-proof handle and with steel collection tray. Electric ignition. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Cuve emboutie avec un profil à large zone froide pour la récolte des résidus de nourriture et assurant une grande facilité de nettoyage grâce à l'absence de tuyaux et à la grande section du tuyau d'évacuation de 1".

Le plan, aux bords arrondis, comprend une surface légèrement inclinée pour poser les paniers, favorisant l'écoulement de l'huile.

Deux brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à contrôle de température grâce à commande électronique Bflex.

Thermostat de sécurité à redémarrage manuel, flamme pilote et système de sécurité avec thermocouple. Robinet d'évacuation à bille à l'intérieur du compartiment commandé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier. Allumage électrique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Formgestanzte Wanne mit Profil mit großzügiger Kaltzone zur Sammlung der Speisereste. Besonders leichte Reinigung dank des Fehlens von Leitungen und des großen Querschnitts des 1-Zoll-Ablaufs.

Die mit abgerundeten Kanten ausgestattete Arbeitsfläche verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl leichter abfließt.

Zwei Edelstahlbrenner, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und Temperaturregelung mit Elektronische Bflex-Steuerung.

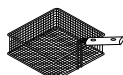
Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung, Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl. Elektrozündung. Höhenverstellbare Füße.



L | 18



mm | 307 x 342 x 190 h



mm | 275 x 285 x 135 h



TOT

kW	14
kcal/h	12.040
Btu/h	47.768



G30/G31 Kg/h	1,57
G20 m3/h	2,12
G25 m3/h	2,46



VOLT

V | 220-240 V~

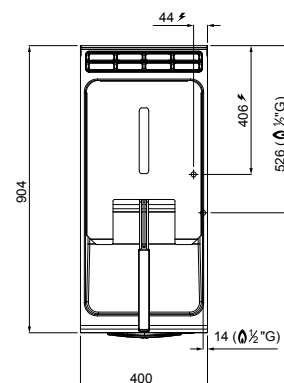
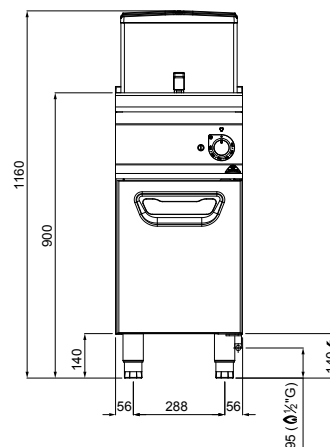


TOT

W | 10



Kg | 68



STANDARD

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

OPTIONAL

9IC2/18 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Vasca stampata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo e grande facilità di pulizia grazie all'assenza di tubi ed alla grande sezione dello scarico da 1".

Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata, favorendo lo scarico dell'olio.

Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite termostato elettrico di alta precisione.

Termostato di sicurezza a riarmo manuale, fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Accensione elettrica. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel with a 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Pressed tank with a large "cool" zone to collect food residuals. The unit is easy to clean as there are no pipes and the draining hole is a large 1" diameter.

The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Two stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a temperature control by means of a high precision electric thermostat.

Safety thermostat with manual restart, pilot flame and safety system with thermocouple.

Spherical draining faucet positioned in the compartment controlled by a heat-proof handle and with steel collection tray. Electric ignition. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Cuve emboutie avec un profil à large zone froide pour la récolte des résidus de nourriture et assurant une grande facilité de nettoyage grâce à l'absence de tuyaux et à la grande section du tuyau d'évacuation de 1".

Le plan, aux bords arrondis, comprend une surface légèrement inclinée pour poser les paniers, favorisant l'écoulement de l'huile.

Deux brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à contrôle de température grâce à un thermostat électrique de haute précision.

Thermostat de sécurité à redémarrage manuel, flamme pilote et système de sécurité avec thermocouple. Robinet d'évacuation à bille à l'intérieur du compartiment commandé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier. Allumage électrique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Formgestanzte Wanne mit Profil mit großzügiger Kaltzone zur Sammlung der Speisereste. Besonders leichte Reinigung dank des Fehlens von Leitungen und des großen Querschnitts des 1-Zoll-Ablaufs.

Die mit abgerundeten Kanten ausgestattete Arbeitsfläche verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl leichter abfließt.

Zwei Edelstahlbrenner, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und Temperaturregelung mit elektrischem Hochpräzisionsthermostat. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung, Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement.

Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl. Elektrozündung. Höhenverstellbare Füße.

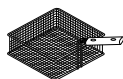




L | 18 + 18



mm | 307 x 342 x 190 h (x2)



mm | 275 x 285 x 135 h (x2)



TOT

kW | 28

kcal/h | 24.075

Btu/h | 95.539



G30/G31 Kg/h | 1,57 + 1,57

G20 m3/h | 2,12 + 2,12

G25 m3/h | 2,46 + 2,46



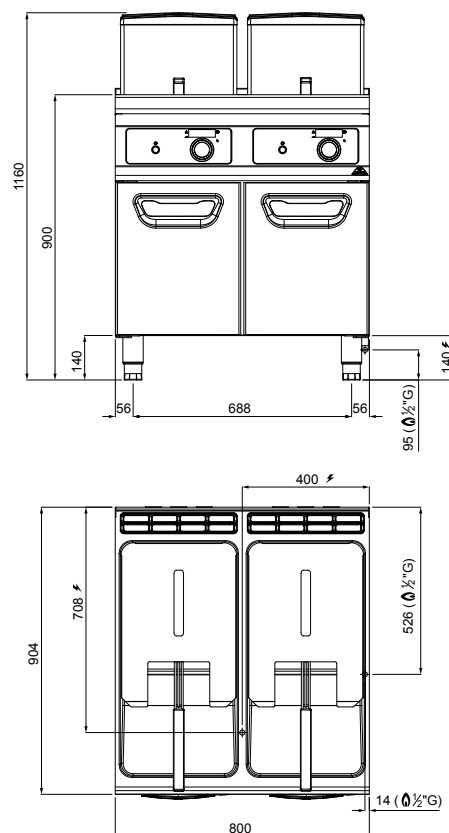
V | 220-240 V~



W | 10



Kg | 121



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - 2 cesti unici • Bflex electronic controls - 2 baskets • Commandes électroniques Bflex - 2 paniers entiers • Bflex Elektronische Steuerung - 2 Großen Körben

OPTIONAL

9IC2/18 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

9IC4/18 4 mezzi cesti • 4 twin baskets • 4 demi paniers • 4 halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Vasca stampata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo e grande facilità di pulizia grazie all'assenza di tubi ed alla grande sezione dello scarico da 1". Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata, favorendo lo scarico dell'olio.

Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite comando elettronico Bflex.

Termostato di sicurezza a riarmo manuale, fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia. Due vasche con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio.

Accensione elettrica. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel with a 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Pressed tank with a large "cool" zone to collect food residuals. The unit is easy to clean as there are no pipes and the draining hole is a large 1" diameter. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Two stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a temperature control via Bflex electronic control.

Safety thermostat with manual restart, pilot flame and safety system with thermocouple.

Two tanks with separate controls for the independent and optimum regulation of temperature. Spherical draining faucet positioned in the compartment controlled by a heat-proof handle and with steel collection tray.

Electric ignition. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Cuve emboutie avec un profil à large zone froide pour la récolte des résidus de nourriture et assurant une grande facilité de nettoyage grâce à l'absence de tuyaux et à la grande section du tuyau d'évacuation de 1". Le plan, aux bords arrondis, comprend une surface légèrement inclinée pour poser les paniers, favorisant l'écoulement de l'huile.

Deux brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à contrôle de température grâce à commande électroniques Bflex.

Thermostat de sécurité à redémarrage manuel, flamme pilote et système de sécurité avec thermocouple. Deux cuves avec commandes séparées pour le réglage indépendant et optimal de la température. Robinet d'évacuation à bille à l'intérieur du compartiment commandé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier.

Allumage électrique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Formgestanzte Wanne mit Profil mit großzügiger Kaltzone zur Sammlung der Speisereste. Besonders leichte Reinigung dank des Fehlens von Leitungen und des großen Querschnitts des 1-Zoll-Abflaus. Die mit abgerundeten Kanten ausgestattete Arbeitsfläche verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl leichter abfließt.

Zwei Edelstahlbrenner, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und Temperaturregelung mit Elektronische Bflex-Steuerung.

Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung, Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement. Zwei Wannen mit separaten Bedienelementen, für eine unabhängige, optimale Temperatureinstellung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.

Elektrozündung. Höhenverstellbare Füße.

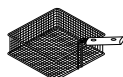




L | 18 + 18



mm | 307 x 342 x 190 h (x2)



mm | 275 x 285 x 135 h (x2)



kW | 28

kcal/h | 24.075

Btu/h | 95.539



G30/G31 Kg/h | 1,57 + 1,57

G20 m3/h | 2,12 + 2,12

G25 m3/h | 2,46 + 2,46



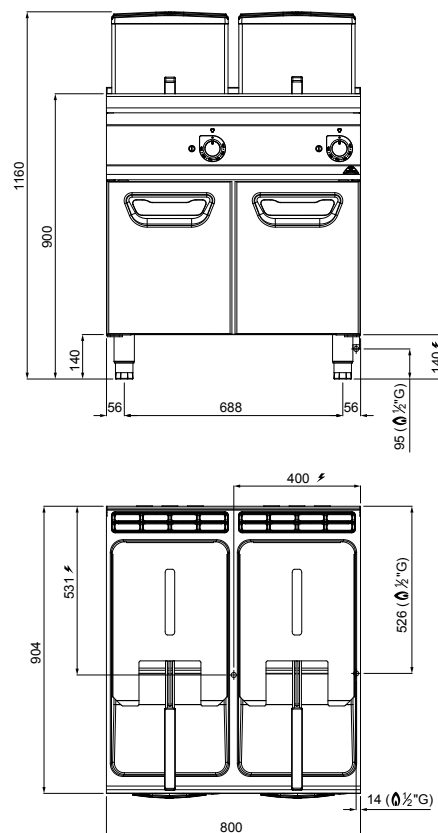
V | 220-240 V~



W | 10



Kg | 121



STANDARD

2 cesti unici • 2 baskets • 2 paniers entiers • 2 Großen Körben

OPTIONAL

9IC2/18 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

9IC4/18 4 mezzi cesti • 4 twin baskets • 4 demi paniers • 4 halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Vasca stampata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo e grande facilità di pulizia grazie all'assenza di tubi ed alla grande sezione dello scarico da 1". Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata, favorendo lo scarico dell'olio.

Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite termostato elettrico di alta precisione.

Termostato di sicurezza a riarmo manuale, fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia.

Due vasche con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio.

Accensione elettrica. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel with a 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Pressed tank with a large "cool" zone to collect food residuals. The unit is easy to clean as there are no pipes and the draining hole is a large 1" diameter. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Two stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a temperature control by means of a high precision electric thermostat.

Safety thermostat with manual restart, pilot flame and safety system with thermocouple. Two tanks with separate controls for the independent and optimum regulation of temperature.

Spherical draining faucet positioned in the compartment controlled by a heat-proof handle and with steel collection tray.

Electric ignition. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Cuve emboutie avec un profil à large zone froide pour la récolte des résidus de nourriture et assurant une grande facilité de nettoyage grâce à l'absence de tuyaux et à la grande section du tuyau d'évacuation de 1". Le plan, aux bords arrondis, comprend une surface légèrement inclinée pour poser les paniers, favorisant l'écoulement de l'huile.

Deux brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à contrôle de température grâce à un thermostat électrique de haute précision.

Thermostat de sécurité à redémarrage manuel, flamme pilote et système de sécurité avec thermocouple.

Deux cuves avec commandes séparées pour le réglage indépendant et optimal de la température. Robinet d'évacuation à bille à l'intérieur du compartiment commandé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier.

Allumage électrique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Formgestanzte Wanne mit Profil mit großzügiger Kaltzone zur Sammlung der Speisereste. Besonders leichte Reinigung dank des Fehlens von Leitungen und des großen Querschnitts des 1-Zoll-Ablaufs. Die mit abgerundeten Kanten ausgestattete Arbeitsfläche verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl leichter abfließt.

Zwei Edelstahlbrenner, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und Temperaturregelung mit elektrischem Hochpräzisionsthermostat.

Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung, Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement.

Zwei Wannen mit separaten Bedienelementen, für eine unabhängige, optimale Temperatureinstellung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.

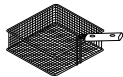
Elektrozündung. Höhenverstellbare Füße.



L | 20



mm | 302 x 402 x 310 h



mm | 255 x 335 x 125h



TOT

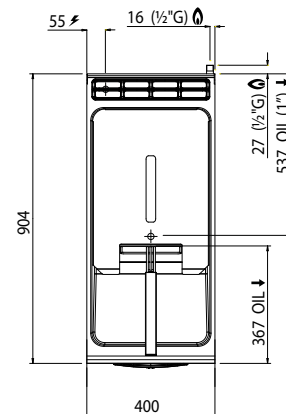
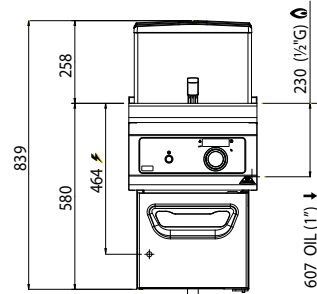
kW	17,5
kcal/h	15.050
Btu/h	59.710



G30/G31 Kg/h	1,38
G20 m3/h	1,85
G25 m3/h	2,16



Kg | 51



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Cesto unico • Bflex electronic controls - One basket • Commandes électroniques Bflex - Panier entier • Bflex Elektronische Steuerung - Groß Korb

OPTIONAL

9C2/20 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN STRUKTUR

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Bruciatori in acciaio inox a sezione ovale a nido d'ape. Scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie, posti direttamente all'interno della vasca, per un riscaldamento rapido ed omogeneo.

Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Vasca in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante i bruciatori, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata, favorendo lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura tramite comando elettronico Bflex fino a 190 °C con rilevazione più accurata grazie ai sensori posti all'interno della vasca. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Stainless steel burners with an oval honey-comb section. Oval section large surface heat exchangers positioned directly in the tank to ensure fast and homogeneous heating.

Pilot flame and thermocouple safety valve. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone, below the burners, to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Temperature control via Bflex electronic control up to 190 °C with a more precise temperature detection, thanks to the sensors positioned in the tank. Safety thermostat with manual restart. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface, positionnés directement à l'intérieur de la cuve, pour un réchauffement rapide et homogène.

Fiamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des brûleurs, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Contrôle de la température par le biais du commande électroniques Bflex jusqu'à 190 °C avec une détection plus soignée grâce aux capteurs positionnés à l'intérieur de la cuve. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit ovalem Querschnitt in Wabenform. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt und großer Oberfläche, für eine rasche und gleichmäßige Erwärmung.

Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermolement. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Brenner, zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt.

Steuerung der eingestellten Temperatur über einen Elektronische Bflex-Steuerung zu 190 °C mit präziser Messung dank der Sensoren im Inneren der Wanne. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.





L | 20



mm | 302 x 402 x 310 h



mm | 255 x 335 x 125h



TOT

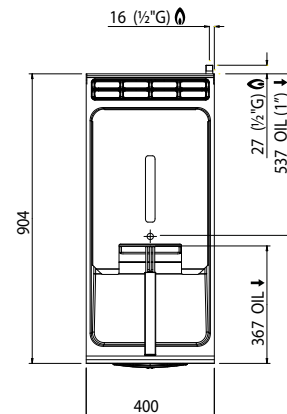
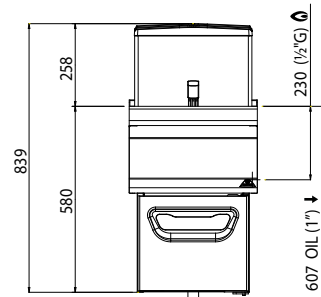
kW	17,5
kcal/h	15.050
Btu/h	59.710



G30/G31 Kg/h	1,38
G20 m3/h	1,85
G25 m3/h	2,16



Kg | 51



STANDARD

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

OPTIONAL

9C2/20 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN STRUKTUR

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Bruciatori in acciaio inox a sezione ovale a nido d'ape. Scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie, posti direttamente all'interno della vasca, per un riscaldamento rapido ed omogeneo.

Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Vasca in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante i bruciatori, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata, favorendo lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura tramite valvola termostatica fino a 190 °C con rilevazione più accurata grazie ai sensori posti all'interno della vasca. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Stainless steel burners with an oval honey-comb section. Oval section large surface heat exchangers positioned directly in the tank to ensure fast and homogeneous heating.

Pilot flame and thermocouple safety valve. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone, below the burners, to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Temperature control through a thermostatic valve up to 190 °C with a more precise temperature detection, thanks to the sensors positioned in the tank. Safety thermostat with manual restart. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface, positionnés directement à l'intérieur de la cuve, pour un réchauffement rapide et homogène.

Fiamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des brûleurs, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Contrôle de la température par le biais d'une vanne thermostatique jusqu'à 190 °C avec une détection plus soignée grâce aux capteurs positionnés à l'intérieur de la cuve. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit ovalem Querschnitt in Wabenform. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt und großer Oberfläche, für eine rasche und gleichmäßige Erwärmung.

Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Brenner, zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt.

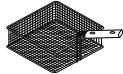
Temperaturkontrolle mit Hilfe des Thermostatventils zu 190 °C, mit präziser Messung dank der Sensoren im Inneren der Wanne. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.



L | 20



mm | 302 x 402 x 310 h



mm | 255 x 335 x 125h



TOT

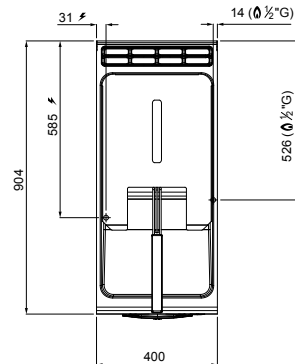
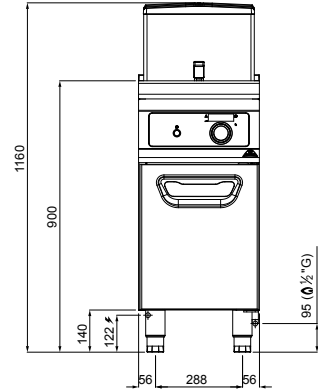
kW | 17,5
kcal/h | 15.050
Btu/h | 59.710



G30/G31 Kg/h | 1,38
G20 m3/h | 1,85
G25 m3/h | 2,16



Kg | 59



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Cesto unico • Bflex electronic controls - One basket • Commandes électroniques Bflex - Panier entier • Bflex Elektronische Steuerung - Groß Korb

OPTIONAL

9C2/20 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Bruciatori in acciaio inox a sezione ovale a nido d'ape. Scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie, posti direttamente all'interno della vasca, per un riscaldamento rapido ed omogeneo.

Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Vasca in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante i bruciatori, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata, favorendo lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura tramite comando elettronico Bflex fino a 190 °C con rilevazione più accurata grazie ai sensori posti all'interno della vasca. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Stainless steel burners with an oval honey-comb section. Oval section large surface heat exchangers positioned directly in the tank to ensure fast and homogeneous heating.

Pilot flame and thermocouple safety valve. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone, below the burners, to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Temperature control via Bflex electronic control up to 190° C with a more precise temperature detection, thanks to the sensors positioned in the tank. Safety thermostat with manual restart. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface, positionnés directement à l'intérieur de la cuve, pour un réchauffement rapide et homogène.

Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des brûleurs, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Contrôle de la température par le biais du commande électroniques Bflex jusqu'à 190 °C avec une détection plus soignée grâce aux capteurs positionnés à l'intérieur de la cuve. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit ovalem Querschnitt in Wabenform. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt und großer Oberfläche, für eine rasche und gleichmäßige Erwärmung.

Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone, unterhalb der Brenner, zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt.

Steuerung der eingestellten Temperatur über einen Elektronische Bflex-Steuerung zu 190 °C mit präziser Messung dank der Sensoren im Inneren der Wanne. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl. Höhenverstellbare Füße.

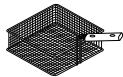




L | 20



mm | 302 x 402 x 310 h



mm | 255 x 335 x 125h



TOT

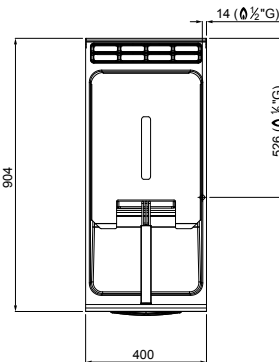
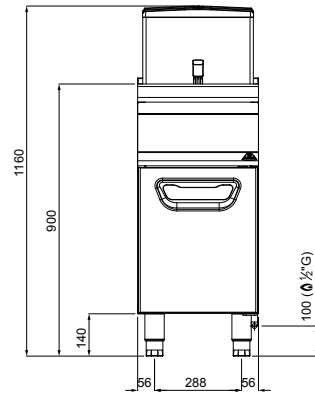
kW	17,5
kcal/h	15.050
Btu/h	59.710



G30/G31 Kg/h	1,38
G20 m3/h	1,85
G25 m3/h	2,16



Kg | 59



STANDARD

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

OPTIONAL

9C2/20 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Bruciatori in acciaio inox a sezione ovale a nido d'ape. Scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie, posti direttamente all'interno della vasca, per un riscaldamento rapido ed omogeneo.

Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Vasca in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante i bruciatori, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata, favorendo lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura tramite valvola termostatica fino a 190 °C con rilevazione più accurata grazie ai sensori posti all'interno della vasca. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Stainless steel burners with an oval honey-comb section. Oval section large surface heat exchangers positioned directly in the tank to ensure fast and homogeneous heating.

Pilot flame and thermocouple safety valve. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone, below the burners, to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Temperature control through a thermostatic valve up to 190 °C with a more precise temperature detection, thanks to the sensors positioned in the tank. Safety thermostat with manual restart. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface, positionnés directement à l'intérieur de la cuve, pour un réchauffement rapide et homogène.

Fiamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des brûleurs, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Contrôle de la température par le biais d'une vanne thermostatique jusqu'à 190 °C avec une détection plus soignée grâce aux capteurs positionnés à l'intérieur de la cuve. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit ovalem Querschnitt in Wabenform. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt und großer Oberfläche, für eine rasche und gleichmäßige Erwärmung.

Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone, unterhalb der Brenner, zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt.

Temperaturkontrolle mit Hilfe des Thermostatventils zu 190 °C, mit präziser Messung dank der Sensoren im Inneren der Wanne. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus. Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl. Höhenverstellbare Füße.

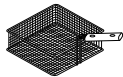




L | 20 + 20



mm | 302 x 402 x 310 h (x2)



mm | 255 x 335 x 125h (x2)



TOT

kW | 35

kcal/h | 30.100

Btu/h | 119.420



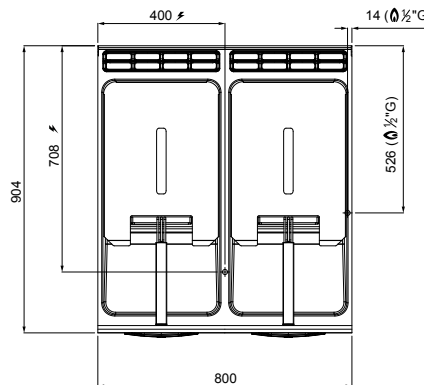
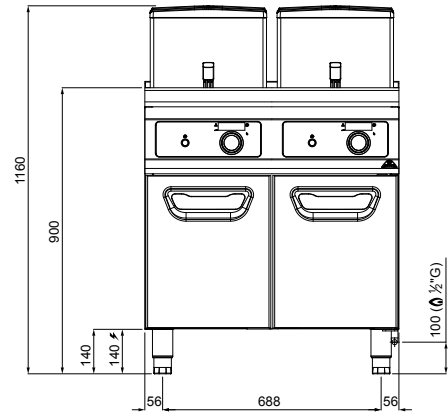
G30/G31 Kg/h | 1,38 + 1,38

G20 m3/h | 1,35 + 1,35

G25 m3/h | 2,15 + 2,15



Kg | 116



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - 2 cesti unici • Bflex electronic controls - 2 baskets • Commandes électroniques Bflex - 2 paniers entiers • Bflex Elektronische Steuerung - 2 Großen Körben

OPTIONAL

9C2/20 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

9C4/20 4 mezzi cesti • 4 twin baskets • 4 demi paniers • 4 halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Bruciatori in acciaio inox a sezione ovale a nido d'ape. Scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie, posti direttamente all'interno della vasca, per un riscaldamento rapido ed omogeneo.

Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante i bruciatori, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura tramite comando elettronico Bflex fino a 190 °C con rilevazione più accurata grazie ai sensori posti all'interno della vasca. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Due vasche con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Stainless steel burners with an oval honey-comb section. Oval section large surface heat exchangers positioned directly in the tank to ensure fast and homogeneous heating.

Pilot flame and thermocouple safety valve. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone, below the burners, to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Temperature control via Bflex electronic control up to 190 °C with a more precise temperature detection, thanks to the sensors positioned in the tank. Safety thermostat with manual restart. Two tanks with separate controls for the independent and optimum regulation of temperature. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface, positionnés directement à l'intérieur de la cuve, pour un réchauffement rapide et homogène.

Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des brûleurs, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Contrôle de la température par le biais du commande électroniques Bflex jusqu'à 190 °C avec une détection plus soignée grâce aux capteurs positionnés à l'intérieur de la cuve. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Deux cuves avec commandes séparées pour le réglage indépendant et optimal de la température. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit ovalem Querschnitt in Wabenform. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt und großer Oberfläche, für eine rasche und gleichmäßige Erwärmung.

Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone, unterhalb der Brenner, zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt.

Steuerung der eingestellten Temperatur über einen Elektronische Bflex-Steuerung zu 190 °C mit präziser Messung dank der Sensoren im Inneren der Wanne. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Zwei Wannen mit separaten Bedienelementen, für eine unabhängige, optimale Temperatureinstellung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl. Höhenverstellbare Füße.

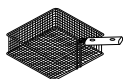




L | 20 + 20



mm | 302 x 402 x 310 h (x2)



mm | 255 x 335 x 125 h (x2)



TOT

kW | 35

kcal/h | 30.100

Btu/h | 119.420



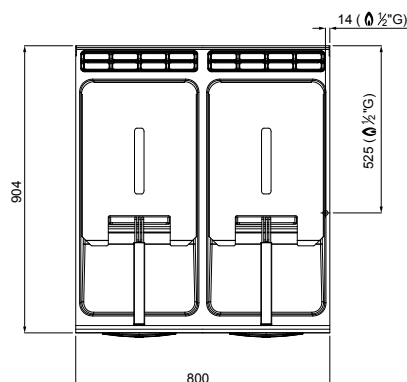
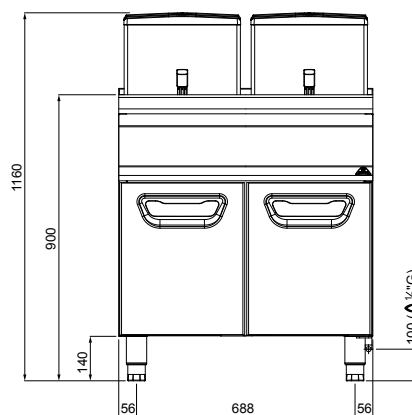
G30/G31 Kg/h | 1,38 + 1,38

G20 m3/h | 1,35 + 1,35

G25 m3/h | 2,15 + 2,15



Kg | 116



STANDARD

2 cesti unici • 2 baskets • 2 paniers entiers • 2 Großen Körben

OPTIONAL

9C2/20 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

9C4/20 4 mezzi cesti • 4 twin baskets • 4 demi paniers • 4 halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Bruciatori in acciaio inox a sezione ovale a nido d'ape. Scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie, posti direttamente all'interno della vasca, per un riscaldamento rapido ed omogeneo.

Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante i bruciatori, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura tramite valvola termostatica fino a 190 °C con rilevazione più accurata grazie ai sensori posti all'interno della vasca. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Due vasche con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Stainless steel burners with an oval honey-comb section. Oval section large surface heat exchangers positioned directly in the tank to ensure fast and homogeneous heating.

Pilot flame and thermocouple safety valve. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone, below the burners, to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Temperature control through a thermostatic valve up to 190 °C with a more precise temperature detection, thanks to the sensors positioned in the tank. Safety thermostat with manual restart. Two tanks with separate controls for the independent and optimum regulation of temperature. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Echangeurs de chaleur à section ovale de grande surface, positionnés directement à l'intérieur de la cuve, pour un réchauffement rapide et homogène.

Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des brûleurs, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Contrôle de la température par le biais d'une vanne thermostatique jusqu'à 190 °C avec une détection plus soignée grâce aux capteurs positionnés à l'intérieur de la cuve.

Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Deux cuves avec commandes séparées pour le réglage indépendant et optimal de la température. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausföhrung Scotch Brite. Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit ovalem Querschnitt in Wabenform. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt und großer Oberfläche, für eine rasche und gleichmäßige Erwärmung.

Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone, unterhalb der Brenner, zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt.

Temperaturkontrolle mit Hilfe des Thermostatventils zu 190 °C, mit präziser Messung dank der Sensoren im Inneren der Wanne. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Zwei Wannen mit separaten Bedienelementen, für eine unabhängige, optimale Temperatureinstellung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl. Höhenverstellbare Füße.

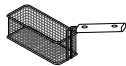




L | 20



mm | 302 x 402 x 310 h



mm | 125 x 335 x 125 h
Kg | MAX 1,2 + 1,2



TOT

kW | 17,5
kcal/h | 15.050
Btu/h | 59.710



G30/G31 Kg/h | 1,38
G20 m3/h | 1,85
G25 m3/h | 2,16



VOLT

V | 220-240 V~

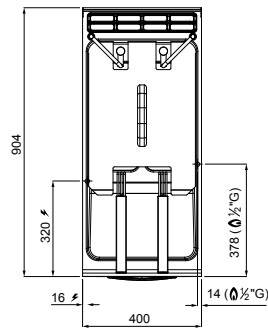
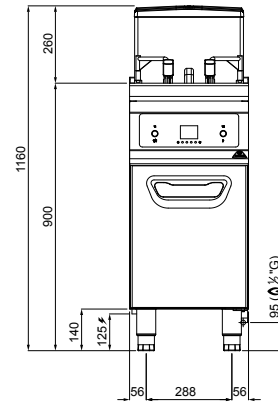


TOT

W | 150



Kg | 66



STANDARD

2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

OPTIONAL

9C1/20A Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

WI-FI Connettività Wi-Fi • Connectivity Wi-Fi • Connectivité Wi-Fi • Wi-Fi Konnektivität

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Bruciatori in acciaio inox a sezione ovale a nido d'ape. Scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie, posti direttamente all'interno della vasca, per un riscaldamento rapido ed omogeneo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia.

Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda sottostante i bruciatori per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura tramite termostato elettronico di alta precisione. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Il sistema di filtraggio completamente integrato nel corpo macchina permette di filtrare l'olio in meno di 4 minuti fermando tutte le particelle superiori a 400 micron.

Alzcesti indipendenti e automatici, con supporti in acciaio inox AISI 304, completamente smontabili e lavabili in lavastoviglie. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Stainless steel burners with an oval honey-comb section. Oval section large surface heat exchangers positioned directly in the tank to ensure fast and homogeneous heating. Pilot flame and thermocouple safety valve.

AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone, below the burners, to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Temperature control through high precision electronic thermostat. Safety thermostat with manual reset.

The filtering system, completely integrated in the machine body, allows filtering the oil in less than 4 minutes, blocking all particles larger than 400 microns.

Independent and automatic basket lift, with AISI 304 stainless steel supports, completely removable and dishwasher safe. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface, positionnés directement à l'intérieur de la cuve, pour un réchauffement rapide et homogène. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple.

Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des brûleurs, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Contrôle de la température par un thermostat électronique de haute précision. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Le système de filtration, complètement intégré dans la machine, permet de filtrer l'huile en moins de 4 minutes en bloquant toutes les particules supérieures à 400 micron.

Lève-paniers indépendants et automatiques avec des supports en acier inox AISI 304, complètement démontables et lavables au lave-vaisselle. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit ovalem Querschnitt in Wabenform. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt und großer Oberfläche, für eine rasche und gleichmäßige Erwärmung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement.

Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone, unterhalb der Brenner, zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt. Kontrolle der Temperatur über Hochpräzisions-Elektrothermostat. Manuell rücksetzbares Sicherheitsthermostat.

Das komplett in den Maschinenkorpus integrierte Filtersystem ermöglicht das Filtern des Öls in weniger als 4 Minuten. Alle Partikel über 400 Mikron werden aufgehalten.

Unabhängige und automatische Korbheber mit Halterungen aus Edelstahl AISI 304, komplett zerlegbar und waschbar in der Spülmaschine. Höhenverstellbare Füße.

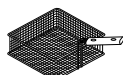




L | 20



mm | 302 x 402 x 310 h



mm | 255 x 335 x 125h
Kg | MAX 1,2 + 1,2



TOT
kW | 17,5
kcal/h | 15.050
Btu/h | 59.710



G30/G31 Kg/h | 1,38
G20 m3/h | 1,85
G25 m3/h | 2,16



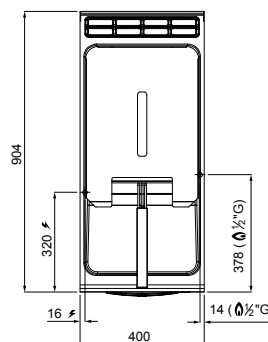
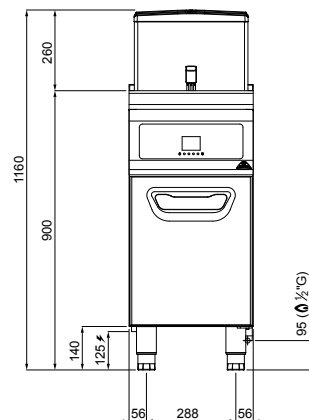
V | 220-240 V~



W | 150



Kg | 66



STANDARD

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

OPTIONAL

9C2/20 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

WI-FI Connettività Wi-Fi • Connectivity Wi-Fi • Connectivité Wi-Fi • Wi-Fi Konnektivitäts

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Bruciatori in acciaio inox a sezione ovale a nido d'ape. Scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie, posti direttamente all'interno della vasca, per un riscaldamento rapido ed omogeneo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia.

Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda sottostante i bruciatori per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura tramite termostato elettronico di alta precisione. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Il sistema di filtraggio completamente integrato nel corpo macchina permette di filtrare l'olio in meno di 4 minuti fermando tutte le particelle superiori a 400 micron. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Stainless steel burners with an oval honey-comb section. Oval section large surface heat exchangers positioned directly in the tank to ensure fast and homogeneous heating. Pilot flame and thermocouple safety valve.

AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone, below the burners, to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Temperature control through high precision electronic thermostat. Safety thermostat with manual reset.

The filtering system, completely integrated in the machine body, allows filtering the oil in less than 4 minutes, blocking all particles larger than 400 microns. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface, positionnés directement à l'intérieur de la cuve, pour un réchauffement rapide et homogène. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple.

Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des brûleurs, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Contrôle de la température par un thermostat électronique de haute précision. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Le système de filtration, complètement intégré dans la machine, permet de filtrer l'huile en moins de 4 minutes en bloquant toutes les particules supérieures à 400 micron. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit ovalem Querschnitt in Wabenform. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt und großer Oberfläche, für eine rasche und gleichmäßige Erwärmung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermolement.

Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone, unterhalb der Brenner, zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt.

Kontrolle der Temperatur über Hochpräzisions-Elektrothermostat. Manuell rücksetzbares Sicherheitsthermostat.

Das komplett in den Maschinenkorpus integrierte Filtersystem ermöglicht das Filtern des Öls in weniger als 4 Minuten. Alle Partikel über 400 Mikron werden aufgehalten. Höhenverstellbare Füße.

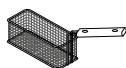




L | 7 + 7



mm | 140 x 342 x 258 h



mm | 115 x 280 x 135 h
Kg | MAX 0,8 + 0,8



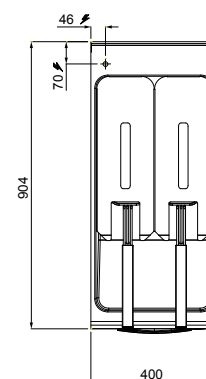
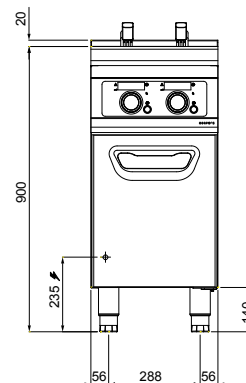
kW | 16



V | 380-415 V3N~



Kg | 62



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - 2 mezzi cesti • Bflex electronic controls - 2 twin baskets • Commandes électroniques Bflex - 2 demi paniers • Bflex elektronische steuerung - 2 halbkörben

OPTIONAL

SV3/A Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Due vasche stampate e arrotondate dotate di comandi indipendenti e di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia.

Controllo della temperatura impostata mediante comando elettronico Bflex fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Bacinella di raccolta in acciaio inox. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Two pressed and rounded tanks equipped with independent controls and long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier.

Temperature control via Bflex electronic control up to 190° C, with manual reset safety thermostat.

Stainless steel collection tray. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Deux cuves moulées et arrondies dotées de contrôles indépendantes et de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, ce qui entraîne une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage.

Contrôle de la température par le biais du commande électronique Bflex jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Cuvette de récolte en acier inoxydable. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem edelstahl AISI 304, stärke 20/10, vorder- und seitenwände aus rostfreiem edelstahl AISI 304, ausführung Scotch Brite.

Zwei formgestanzte, abgerundete Wannen mit speziellen, drehbaren Heizkörpern aus langlebigem, rostfreiem Incoloy-Stahl. Sie erreichen die Betriebstemperatur in kürzester Zeit und ermöglichen eine Reduzierung des Ölverbrauchs um 60%. Beim Frittieren werden die organoleptischen Eigenschaften der Speisen unverändert beibehalten und es wird eine gesunde Zubereitung garantiert. Die Reduzierung der Ölwechsels ermöglicht beachtliche Einsparungen. Der drehbare Heizkörper erleichtert die Reinigungsarbeiten.

Steuerung der eingestellten Temperatur über einen Elektronische Bflex-Steuerung zu 190 °C und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

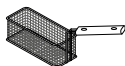
Auffangwanne aus rostfreiem edelstahl. Höhenverstellbare Füße.



L | 7 + 7



mm | 140 x 342 x 258 h



mm | 115 x 280 x 135 h
Kg | MAX 0,8 + 0,8



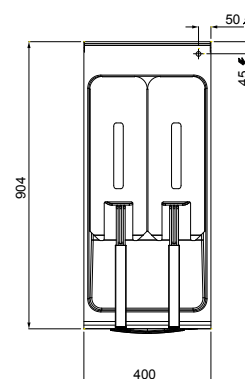
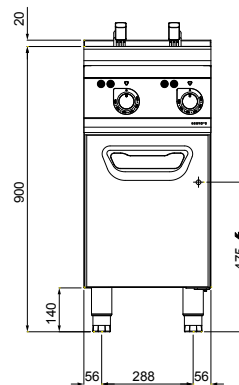
kW | 16



V | 380-415 V3N~



Kg | 62



STANDARD

2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

OPTIONAL

SV3/A Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Due vasche stampate e arrotondate dotate di comandi indipendenti e di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia.

Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Bacinella di raccolta in acciaio inox. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Two pressed and rounded tanks equipped with independent controls and long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier.

Adjustable thermostat up to 190° C with control facility, safety thermostat and manual restart. Stainless steel collection tray. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Deux cuves moulées et arrondies dotées de contrôles indépendantes et de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, ce qui entraîne une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage.

Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Cuvette de récolte en acier inoxydable. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem edelstahl AISI 304, stärke 20/10, vorder- und seitenwände aus rostfreiem edelstahl AISI 304, ausführung Scotch Brite.

Zwei formgestanzte, abgerundete Wannen mit speziellen, drehbaren Heizkörpern aus langlebigem, rostfreiem Incoloy-Stahl. Sie erreichen die Betriebstemperatur in kürzester Zeit und ermöglichen eine Reduzierung des Ölverbrauchs um 60%. Beim Frittieren werden die organoleptischen Eigenschaften der Speisen unverändert beibehalten und es wird eine gesunde Zubereitung garantiert. Die Reduzierung der Ölwechsel ermöglicht beachtliche Einsparungen. Der drehbare Heizkörper erleichtert die Reinigungsarbeiten.

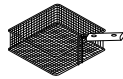
Steuerung der eingestellten Temperatur über einen elektronischen Thermostat zu 190 °C und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Auffangwanne aus rostfreiem edelstahl. Höhenverstellbare Füße.



L | 10



mm | 225 x 340 x 200 h



mm | 200 x 275 x 110 h



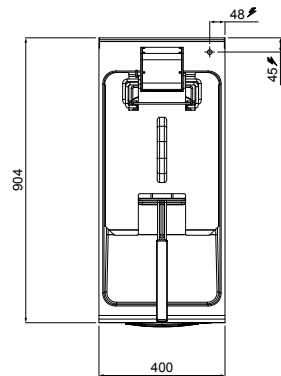
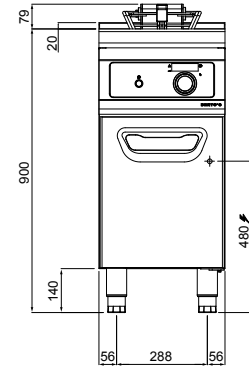
kW | 9



V | 380-415 V3N~



Kg | 55



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Cesto unico • Bflex electronic controls - One basket • Commandes électroniques Bflex - Panier entier • Bflex Elektronische Steuerung - Groß Korb

OPTIONAL

9CE2/10 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben
SV3/A Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Vasca stampata e arrotondata dotata di speciali resistenze basculanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata, possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia.

Controllo della temperatura impostata mediante comando elettronico Bflex fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Bacinella di raccolta in acciaio inox. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel with a 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel, Scotch Brite finishing.

Pressed and rounded basin equipped with long lasting special tilting heating elements made in Incoloy stainless steel; they can reach operational temperatures in a very short time, increasing oil savings up to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil, allowing for a healthier way of cooking and, furthermore, limiting the number of oil changes, giving further savings. System to rotate the heating elements to make cleaning easier.

Control of set temperature up to 190 °C by Bflex electronic control and safety thermostat with manual restart.

Stainless steel collection tray. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Cuve moulée et arrondie dotée de résistances basculantes spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, ce qui entraîne une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage.

Contrôle de la température par le biais du commande électroniques Bflex jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Cuvette de récolte en acier inoxydable. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Formgestanzte, abgerundete Wanne mit speziellen, schwenkbare Heizkörpern aus langlebigem, rostfreiem Incoloy-Stahl. Sie erreichen die Betriebstemperatur in kürzester Zeit und ermöglichen eine Reduzierung des Ölverbrauchs um 60%. Beim Frittieren werden die organoleptischen Eigenschaften der Speisen unverändert beibehalten und es wird eine gesunde Zubereitung garantiert. Die Reduzierung der Ölwechsel ermöglicht beachtliche Einsparungen. Der drehbare Heizkörper erleichtert die Reinigungsarbeiten.

Steuerung der eingestellten Temperatur über einen bis 190 °C Bflex Elektronische Steuerung und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

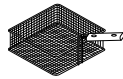
Auffangwanne aus rostfreiem edelstahl. Höhenverstellbare Füße.



L | 10



mm | 225 x 340 x 200 h



mm | 200 x 275 x 110 h



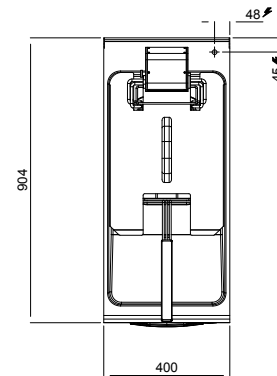
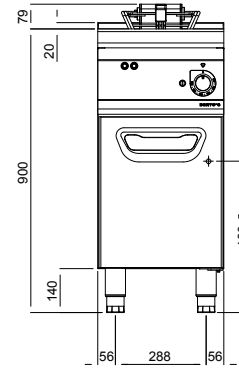
kW | 9



V | 380-415 V3N~



Kg | 55



STANDARD

Cesto unico • One basket - • Panier entier • Groß Korb

OPTIONAL

9CE2/10 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

SV3/A Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Vasca stampata e arrotondata dotata di speciali resistenze basculanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata, possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia.

Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Bacinella di raccolta in acciaio inox. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel with a 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel, Scotch Brite finishing.

Pressed and rounded basin equipped with long lasting special tilting heating elements made in Incoloy stainless steel; they can reach operational temperatures in a very short time, increasing oil savings up to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil, allowing for a healthier way of cooking and, furthermore, limiting the number of oil changes, giving further savings. System to rotate the heating elements to make cleaning easier.

Adjustable thermostat up to 190 °C with control facility, safety thermostat and manual restart.

Stainless steel collection tray. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Cuve moulée et arrondie dotée de résistances basculantes spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, ce qui entraîne une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage.

Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Cuvette de récolte en acier inoxydable. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Formgestanzte, abgerundete Wanne mit speziellen, schwenkbare Heizkörpern aus langlebigem, rostfreiem Incoloy-Stahl. Sie erreichen die Betriebstemperatur in kürzester Zeit und ermöglichen eine Reduzierung des Ölverbrauchs um 60%. Beim Frittieren werden die organoleptischen Eigenschaften der Speisen unverändert beibehalten und es wird eine gesunde Zubereitung garantiert. Die Reduzierung der Ölwechsel ermöglicht beachtliche Einsparungen. Der drehbare Heizkörper erleichtert die Reinigungsarbeiten.

Steuerung der eingestellten Temperatur über einen elektronischen Thermostat zu 190 °C und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

Wiedereinschaltung. Auffangwanne aus rostfreiem edelstahl. Höhenverstellbare Füße.

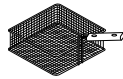




L | 18



mm | 302 x 402 x 260 h



mm | 265 x 345 x 150 h



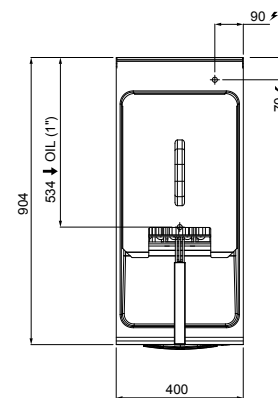
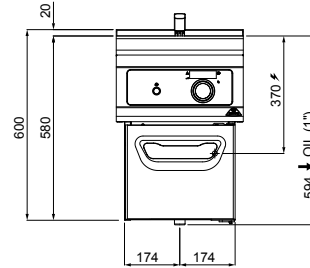
kW | 18



V | 380-415 V3N~



Kg | 47



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Cesto unico • Bflex electronic controls - One basket • Commandes électroniques Bflex - Panier entier • Bflex Elektronische Steuerung - Großkorb

OPTIONAL

9CE2/18 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

SV3/A Volts 220 - 240 3~

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale.

Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura impostata mediante comando elettronico Bflex fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances, to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Control of set temperature up to 190 °C by Bflex electronic control and safety thermostat with manual restart.

Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Contrôle de la température par le biais du commande électroniques Bflex jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt.

Steuerung der eingestellten Temperatur über einen bis 190 °C Bflex Elektronische Steuerung und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

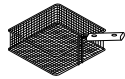
Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.



L | 18



mm | 302 x 402 x 260 h



mm | 265 x 345 x 150 h



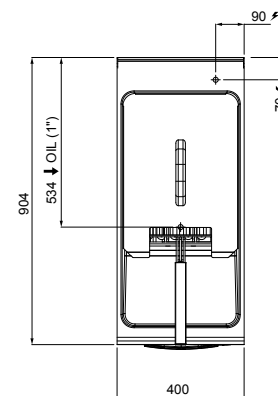
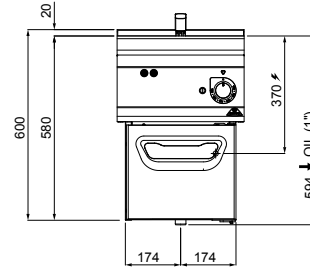
kW | 18



V | 380-415 V3N~



Kg | 47



STANDARD

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

OPTIONAL

9CE2/18 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

SV3/A Volts 220 - 240 3~

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances, to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Adjustable thermostat up to 190° C with control facility, safety thermostat and manual restart. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt. Steuerung der eingestellten Temperatur über einen elektronischen Thermostat zu 190 °C und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.

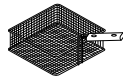




L | 18



mm | 302 x 402 x 260 h



mm | 265 x 345 x 150 h



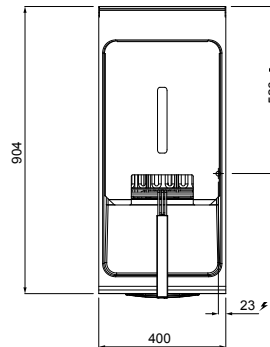
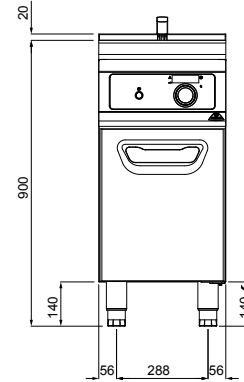
kW | 18



V | 380-415 V3N~



Kg | 62



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Cesto unico • Bflex electronic controls - One basket • Commandes électroniques Bflex - Panier entier • Bflex Elektronische Steuerung - Groß Korb

OPTIONAL

9CE2/18 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben
SV3/A Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura impostata mediante comando elettronico Bflex fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances, to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Control of set temperature up to 190 °C by Bflex electronic control and safety thermostat with manual restart.

Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Contrôle de la température par le biais du commande électroniques Bflex jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt. Steuerung der eingestellten Temperatur über einen bis 190 °C Bflex Elektronische Steuerung und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

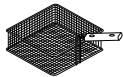
Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl, mit Auffangwanne aus Stahl. Höhenverstellbare Füße.



L | 18



mm | 302 x 402 x 260 h



mm | 265 x 345 x 150 h



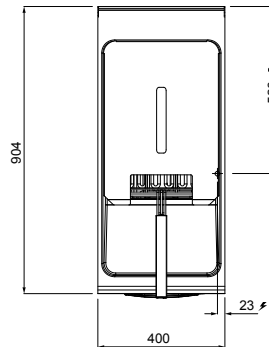
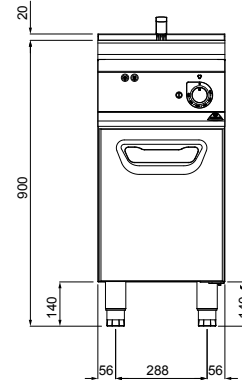
kW | 18



V | 380-415 V3N~



Kg | 62



STANDARD

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

OPTIONAL

9CE2/18 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben
SV3/A Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances, to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Adjustable thermostat up to 190 °C with control facility, safety thermostat and manual restart. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt.

Steuerung der eingestellten Temperatur über einen elektronischen Thermostat zu 190 °C und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus. Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl, mit Auffangwanne aus Stahl. Höhenverstellbare Füße.

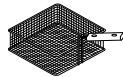




L | 22



mm | 306 x 460 x 260 h



mm | 260 x 400 x 150 h



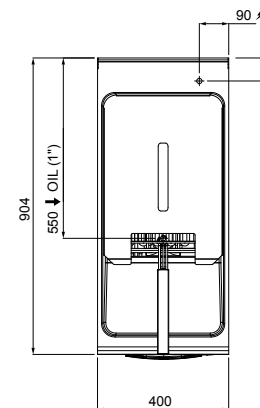
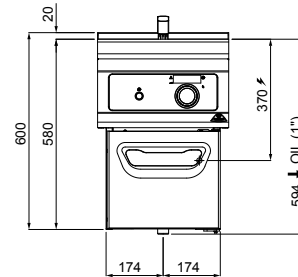
kW | 22



V | 380-415 V3N~



Kg | 50



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Cesto unico • Bflex electronic controls - One basket • Commandes électroniques Bflex - Panier entier • Bflex Elektronische Steuerung - Groß Korb

OPTIONAL

9CE2/22 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura impostata mediante comando elettronico Bflex fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances, to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Control of set temperature up to 190 °C by Bflex electronic control and safety thermostat with manual restart.

Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Contrôle de la température par le biais du commande électronique Bflex jusqu'à 190 °C. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt.

Steuerung der eingestellten Temperatur über einen bis 190 °C Bflex Elektronische Steuerung und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

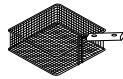
Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.



L | 22



mm | 306 x 460 x 260 h



mm | 260 x 400 x 150 h



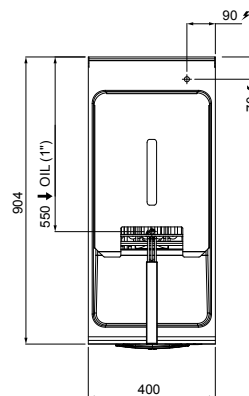
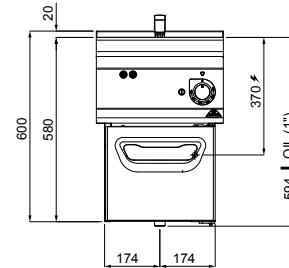
kW | 22



V | 380-415 V3N~



Kg | 50



STANDARD

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

OPTIONAL

9CE2/22 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position. High precision electric thermostat temperature control. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances, to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Adjustable thermostat up to 190 °C with control facility, safety thermostat and manual restart. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt.

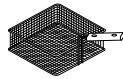
Steuerung der eingestellten Temperatur über einen elektronischen Thermostat zu 190 °C und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.



L | 22



mm | 306 x 460 x 260 h



mm | 260 x 400 x 150 h



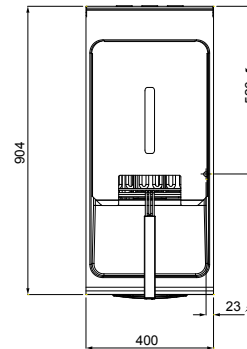
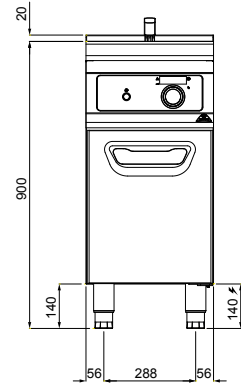
kW | 22



V | 380-415 V3N~



Kg | 64



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - Cesto unico • Bflex electronic controls - One basket • Commandes électroniques Bflex - Panier entier • Bflex Elektronische Steuerung - Groß Korb

OPTIONAL

9CE2/22 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura impostata mediante comando elettronico Bflex fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances, to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Control of set temperature up to 190 °C by Bflex electronic control and safety thermostat with manual restart.

Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Contrôle de la température par le biais du commande électronique Bflex jusqu'à 190 °C. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt.

Steuerung der eingestellten Temperatur über einen bis 190 °C Bflex Elektronische Steuerung und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

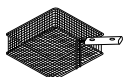
Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl. Höhenverstellbare Füße.



L | 22



mm | 306 x 460 x 260 h



mm | 260 x 400 x 150 h



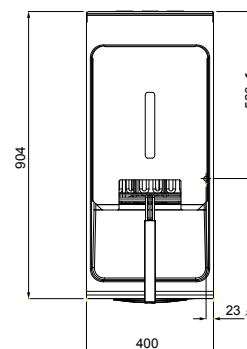
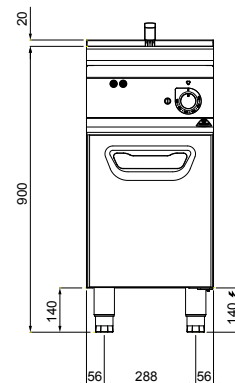
kW | 22



V | 380-415 V3N~



Kg | 64



STANDARD

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

OPTIONAL

9CE2/22 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances, to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Adjustable thermostat up to 190 °C with control facility, safety thermostat and manual restart. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt.

Steuerung der eingestellten Temperatur über einen elektronischen Thermostat zu 190 °C und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

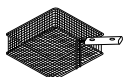
Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus. Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl. Höhenverstellbare Füße.



L | 22 + 22



mm | 306 x 460 x 260 h (x2)



mm | 260 x 400 x 150 h (x2)



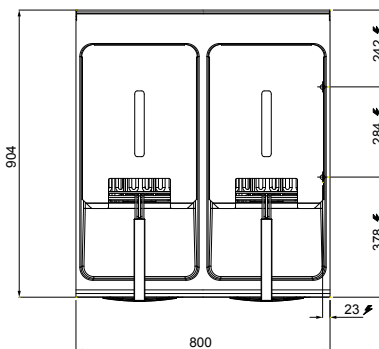
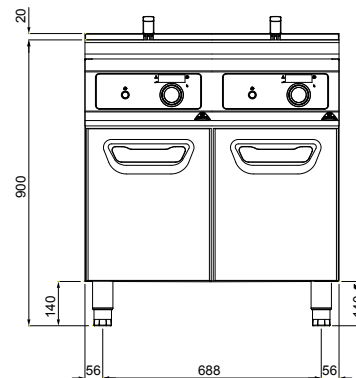
kW | 22 + 22



V | 380-415 V3N~



Kg | 112



STANDARD

Comandi elettronici Bflex - 2 cesti unici • Bflex electronic controls - 2 baskets • Commandes électroniques Bflex - 2 paniers entiers • Bflex Elektronische Steuerung - 2 Großen Körben

OPTIONAL

9CE2/22 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

9CE4/22 4 mezzi cesti • 4 twin baskets • 4 demi paniers • 4 halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio. Due vasche con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura.

Controllo della temperatura impostata mediante comando elettronico Bflex fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Two tanks with separate controls for the independent and optimum regulation of temperature.

Control of set temperature up to 190 °C by Bflex electronic control and safety thermostat with manual restart.

Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Deux cuves avec commandes séparées pour le réglage indépendant et optimal de la température. Contrôle de la température par le biais du commande électronique Bflex jusqu'à 190 °C.

Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt. Zwei Wannen mit separaten Bedienelementen, für eine unabhängige, optimale Temperatureinstellung.

Steuerung der eingestellten Temperatur über einen bis 190 °C Bflex Elektronische Steuerung und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

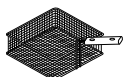
Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl. Höhenverstellbare Füße.



L | 22 + 22



mm | 306 x 460 x 260 h (x2)



mm | 260 x 400 x 150 h (x2)



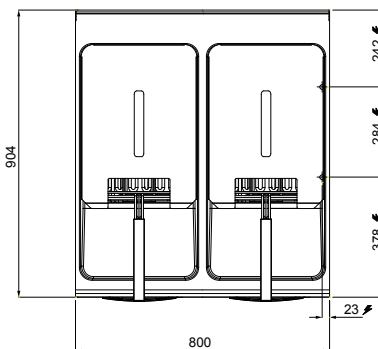
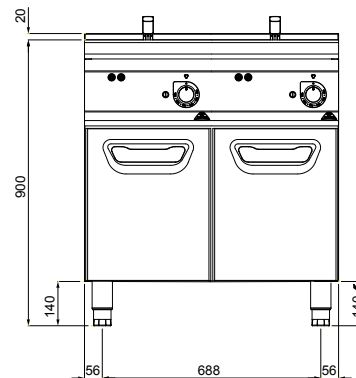
kW | 22 + 22



V | 380-415 V3N~



Kg | 112



STANDARD

2 cesti unici • 2 baskets • 2 paniers entiers • 2 Großen Körben

OPTIONAL

9CE2/22 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

9CE4/22 4 mezzi cesti • 4 twin baskets • 4 demi paniers • 4 halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio. Due vasche con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura.

Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Two tanks with separate controls for the independent and optimum regulation of temperature.

Adjustable thermostat up to 190 °C with control facility, safety thermostat and manual restart. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile. Deux cuves avec commandes séparées pour le réglage indépendant et optimal de la température.

Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt. Zwei Wannen mit separaten Bedienelementen, für eine unabhängige, optimale Temperatureinstellung. Steuerung der eingestellten Temperatur über einen elektronischen Thermostat zu 190 °C und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

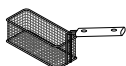
Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl. Höhenverstellbare Füße.



L | 22



mm | 306 x 460 x 260 h



mm | 130 x 390 x 150 h

Kg | MAX 1,4 + 1,4



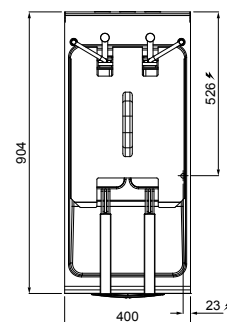
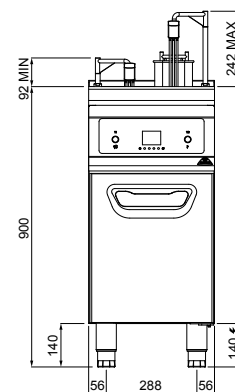
kW | 22



V | 380-415 V3N~



Kg | 64



STANDARD

2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

OPTIONAL

9CE1/22A Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

WI-FI Connettività Wi-Fi • Connectivity Wi-Fi • Connectivité Wi-Fi • Wi-Fi Konnektivitäts

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze corazzate interne alla vasca (resa al 100%), ruotabili di 90° per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale.

Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda sottostante le resistenze per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura tramite termostato elettronico di alta precisione. Il sistema di filtraggio dell'olio completamente integrato nel corpo macchina permette di filtrare l'olio in meno di 4 minuti fermando tutte le particelle superiori a 400 micron.

Alzacesti indipendenti e automatici, con supporti in acciaio inox AISI 304, completamente smontabili e lavabili in lavastoviglie. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Armoured heating elements inside the tank (100% efficiency), rotatable by 90° for easier cleaning. Safety device for disconnecting the power supply when the heating elements are in a vertical position.

AISI 304 stainless steel tank with rounded edges and a large cold area underneath the heating elements for draining off the residues. The top has rounded edges and incorporates a surface to support the slightly inclined baskets which helps drain off the oil.

Temperature control through high precision electronic thermostat. The oil filtering system, completely integrated in the machine body, allows filtering the oil in less than 4 minutes, blocking all particles larger than 400 microns.

Independent and automatic basket lift, with AISI 304 stainless steel supports, completely removable and dishwasher safe. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Des résistances blindées à l'intérieur de la cuve (100% de rendement), qui peuvent être tournées de 90° pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour désactiver l'alimentation électrique avec des résistances en position verticale.

Cuve en acier inox AISI 304 aux bords arrondis et une grande zone froide en-dessous des résistances pour la décantation des résidus. Le plan aux bords arrondis comprend une surface pour l'appui des paniers légèrement inclinée pour favoriser l'écoulement de l'huile.

Contrôle de la température par un thermostat électronique de haute précision. Le système de filtration, complètement intégré dans la machine, permet de filtrer l'huile en moins de 4 minutes en bloquant toutes les particules supérieures à 400 micron.

Lève-paniers indépendants et automatiques avec des supports en acier inox AISI 304, complètement démontables et lavables au lave-vaisselle. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Rohrheizkörper in dem Becken (100% Leistung), um 90° drehbar, um die Reinigungsvorgänge zu erleichtern. Sicherheitsvorrichtung zum Abschalten der Stromversorgung mit Heizelementen in vertikaler Position.

Becken aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Rändern und großem Kaltbereich unter den Heizelementen zum Absetzen der Rückstände. In der Fläche mit abgerundeten Rändern ist eine Ablage für die Körbe integriert, sie ist leicht geneigt, um den Abfluss des Öls zu erleichtern.

Kontrolle der Temperatur über Hochpräzisions-Elektrothermostat. Das komplett in den Maschinenkorpus integrierte Filtersystem des Öls ermöglicht das Filtern des Öls in weniger als 4 Minuten. Alle Partikel über 400 Mikron werden aufgehalten.

Unabhängige und automatische Korbheber, mit Halterungen aus Edelstahl AISI 304, komplett zerlegbar und waschbar in der Spülmaschine. Höhenverstellbare Füße.

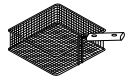




L | 22



mm | 306 x 460 x 260 h



mm | 260 x 400 x 150 h
Kg | MAX 1,4 + 1,4



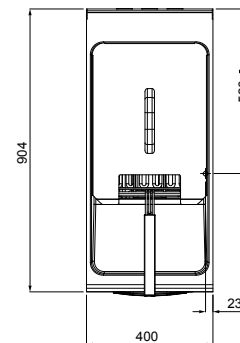
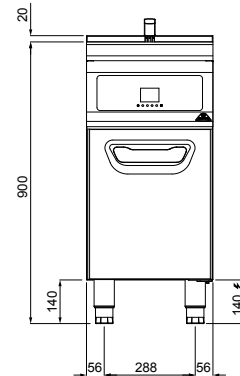
kW | 22



V | 380-415 V3N~



Kg | 64



STANDARD

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

OPTIONAL

9CE2/22 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

WI-FI Connettività Wi-Fi • Connectivity Wi-Fi • Connectivité Wi-Fi • Wi-Fi Konnektivitäts

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze corazzate interne alla vasca (resa al 100%), ruotabili di 90° per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale.

Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda sottostante le resistenze per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura tramite termostato elettronico di alta precisione. Il sistema di filtraggio dell'olio completamente integrato nel corpo macchina permette di filtrare l'olio in meno di 4 minuti fermando tutte le particelle superiori a 400 micron. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Armoured heating elements inside the tank (100% efficiency), rotatable by 90° for easier cleaning. Safety device for disconnecting the power supply when the heating elements are in a vertical position.

AISI 304 stainless steel tank with rounded edges and a large cold area underneath the heating elements for draining off the residues. The top has rounded edges and incorporates a surface to support the slightly inclined baskets which helps drain off the oil.

Temperature control through high precision electronic thermostat.

The oil filtering system, completely integrated in the machine body, allows filtering the oil in less than 4 minutes, blocking all particles larger than 400 microns. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Des résistances blindées à l'intérieur de la cuve (100% de rendement), qui peuvent être tournées de 90° pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour désactiver l'alimentation électrique avec des résistances en position verticale.

Cuve en acier inox AISI 304 aux bords arrondis et une grande zone froide en-dessous des résistances pour la décantation des résidus. Le plan aux bords arrondis comprend une surface pour l'appui des paniers légèrement inclinée pour favoriser l'écoulement de l'huile.

Contrôle de la température par un thermostat électronique de haute précision.

Le système de filtration, complètement intégré dans la machine, permet de filtrer l'huile en moins de 4 minutes en bloquant toutes les particules supérieures à 400 micron. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Rohrheizkörper in dem Becken (100% Leistung), um 90° drehbar, um die Reinigungsvorgänge zu erleichtern. Sicherheitsvorrichtung zum Abschalten der Stromversorgung mit Heizelementen in vertikaler Position.

Becken aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Rändern und großem Kaltbereich unter den Heizelementen zum Absetzen der Rückstände. In der Fläche mit abgerundeten Rändern ist eine Ablage für die Körbe integriert, sie ist leicht geneigt, um den Abfluss des Öls zu erleichtern.

Kontrolle der Temperatur über Hochpräzisions-Elektrothermostat.

Das komplett in den Maschinenkorpus integrierte Filtersystem des Öls ermöglicht das Filtern des Öls in weniger als 4 Minuten. Alle Partikel über 400 Mikron werden aufgehalten. Höhenverstellbare Füße.





GN 1 x 1/1
mm 305 x 510 x 175 h



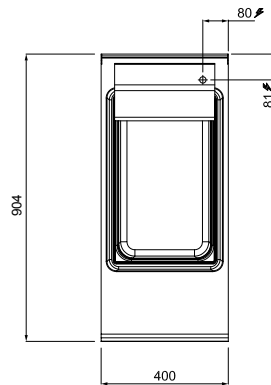
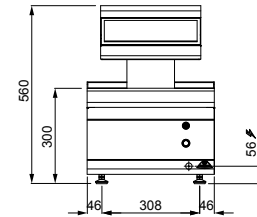
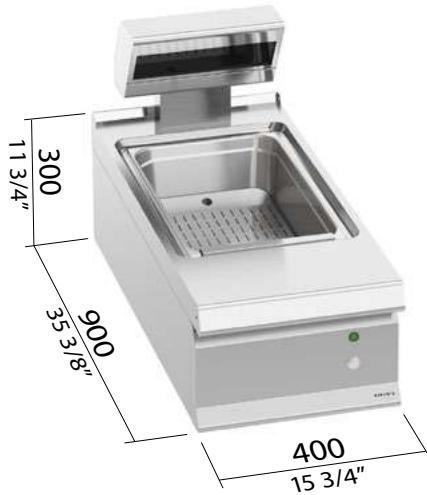
kW 1,1



V 220-240 V~



Kg 27



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, finitura Scotch Brite. Vaschetta 1/1 GN di raccolta in acciaio inox e sistema di riscaldamento superiore ed inferiore per una ottimale conservazione del prodotto pronto ad essere servito. L'uniformità del calore è garantita da una resistenza infrarosso sottovetro che irradia dall'alto e da una robusta resistenza corazzata che riscalda dal basso. Il falso fondo estraibile forato e sagomato agevola lo sgocciolamento e la facile raccolta del prodotto. Il preciso controllo del riscaldamento è assicurato da un regolatore continuo di energia. Presenza di scivolo e scolo per grassi. Interruttore di accensione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel with 20/10 thickness and Scotch Brite finishing. 1/1 GN stainless steel collecting tray and upper and lower heating system to preserve perfectly the food ready to be served. Even heat distribution is guaranteed by an infrared element, under glass, which irradiates from above, and a strong cased element that heats from below. The removable, perforated and shaped false bottom makes draining quicker and product extraction easier. The precise heating control is guaranteed by a continuous energy regulator. Chute and fat drain hole. Ignition switch.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, finition Scotch Brite. Cuvette 1/1 GN de récolte en acier inoxydable et système de chauffage supérieur et inférieur pour la conservation optimale du produit prêt à être servi. L'uniformité de la chaleur est garantie par une résistance infrarouge sous-verre qui rayonne depuis le haut et par une résistance blindée solide qui réchauffe depuis le bas.

Le faux fond amovible perforé et moulé facilite l'égouttement et la récolte du produit. Le contrôle précis de la chaleur est garanti par un régulateur continu d'énergie. Présence de goulotte et d'évacuation des graisses, interrupteur d'allumage.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit der Stärke 20/10, Ausführung Scotch Brite. 1/1 Gastronorm-Behälter aus rostfreiem Edelstahl mit Ober- und Unterhitze für eine optimale Aufbewahrung des servierbereiten Produkts. Die gleichmäßige Wärme wird durch einen Infrarot-Heizwiderstand unter Glas, der von oben ausstrahlt, und von einem Rohrheizkörper, der von unten wärmt, garantiert.

Der ausziehbare, geformte und perforierte Doppelboden erleichtert das Abtropfen und die einfache Aufbewahrung des Produkts. Die genaue Heizkontrolle wird durch einen stufenlos verstellbaren Energieregler garantiert.

Mit Abtropffläche und Fettauslass. Betriebsschalter.



GN 1/1 + 1/3
mm 306 x 686 x 163 h



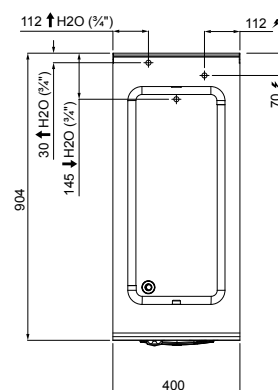
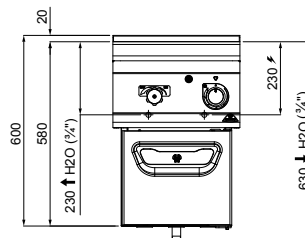
TOT kW 1,6



V 220-240 V~



Kg 33



INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN STRUKTUR

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Resistenze siliconiche poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza.

Vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Rubinetto di carico acqua con comando sul cruscotto e troppopieno in vasca. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Silicone heating elements on the outside of the tank. Electronic regulation of power.

AISI 304 stainless steel tank made from a unique press with a large radius to facilitate cleaning operations. Load water tap with control on the front panel and overflow in the tank. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Résistances de silicone placées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance.

Cuve en acier inoxydable AISI 304, réalisée à partir d'un seul moule, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop-plein dans la cuve. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Silikon-Heizelemente, die außerhalb des Beckens positioniert sind. Elektronische Einstellung der Leistung.

Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanzt, mit großem Radius, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Wasserzulaufhahn mit Bedienelement auf dem Schaltfeld und Überlauf in der Wanne. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.



GN 1/1 + 1/3
mm 306 x 686 x 163 h



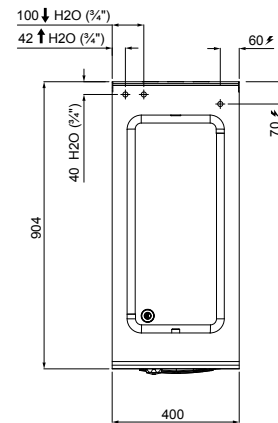
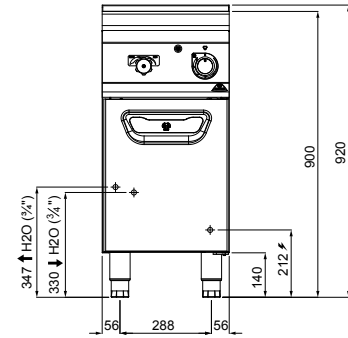
TOT kW 1,6



V 220-240 V~



Kg 51



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Resistenze siliconiche poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza.

Vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Rubinetto di carico acqua con comando sul cruscotto e troppipieno in vasca. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Silicone heating elements on the outside of the tank. Electronic regulation of power.

AISI 304 stainless steel tank made from a unique press with a large radius to facilitate cleaning operations. Load water tap with control on the front panel and overflow in the tank. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Résistances de silicone placées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance.

Cuve en acier inoxydable AISI 304, réalisée à partir d'un seul moule, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop-plein dans la cuve. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Silikon-Heizelemente, die außerhalb des Beckens positioniert sind. Elektronische Einstellung der Leistung.

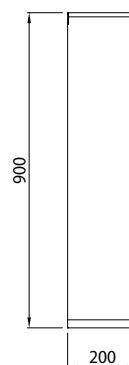
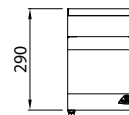
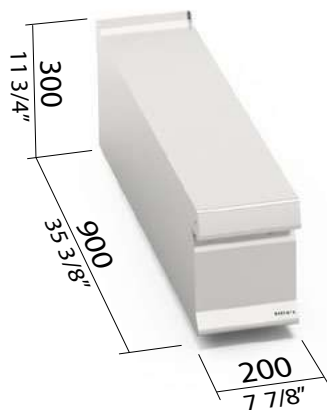
Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanzt, mit großem Radius, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Wasserzulaufhahn mit Bedienelement auf dem Schaltfeld und Überlauf in der Wanne. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.



cm² | 1.760



kg | 19



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

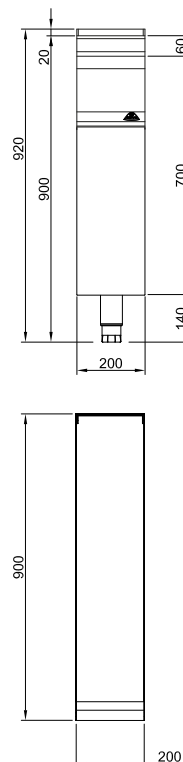
Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.



cm² | 1.760



Kg | 23



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

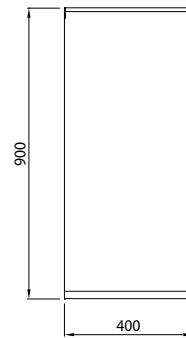
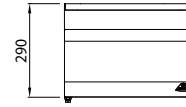
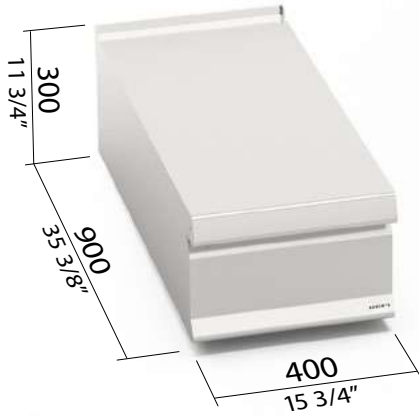
Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.



cm² | 3.480



Kg | 23



LXN9-4C - 13910000

Versione con cassetto estraibile • Model with drawer • Modèle avec tiroir • Modell mit schublade

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.
Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.
Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.
Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.
Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

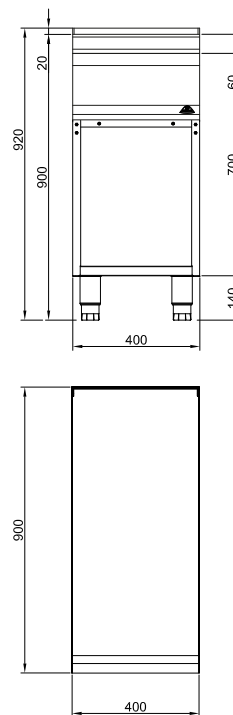




cm² | 3.480



Kg | 40



SN9-4MC - 13901500

Versione con cassetto estraibile • Model with drawer • Modèle avec tiroir • Modell mit schublade

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.
Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.
Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.
Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.
Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

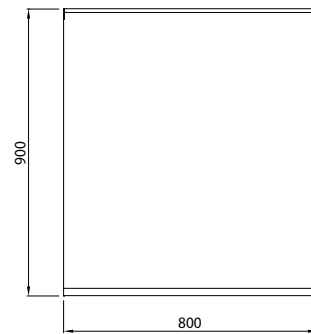
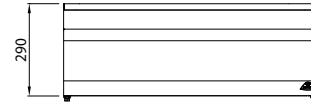
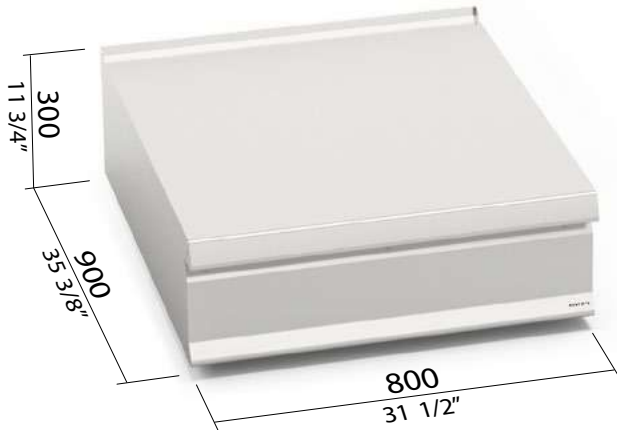




cm² | 6.960



Kg | 40



LXN9-8C - 13901300

Versione con cassetto estraibile • Model with drawer • Modèle avec tiroir • Modell mit schublade

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.
Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.
Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.
Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.
Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

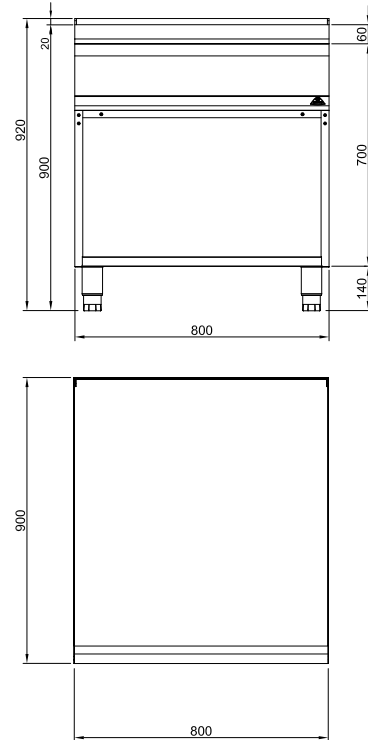




cm² | 6.960



Kg | 57



SN9-8MC - 13901700

Versione con cassetto estraibile • Model with drawer • Modèle avec tiroir • Modell mit schublade

OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.
Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.
Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.
Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.
Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

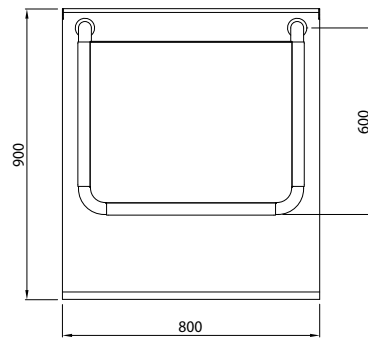
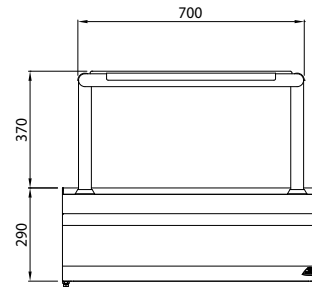
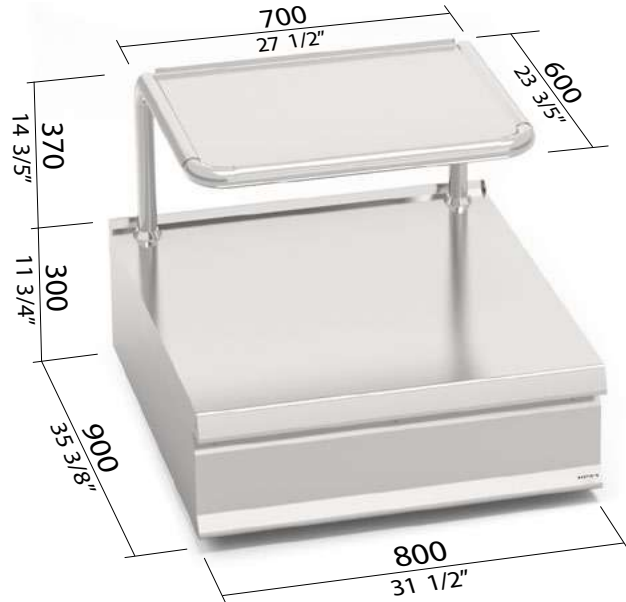




cm² | 6.960



Kg | 51



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.
Ampio vano completamente in acciaio.
Supporto per salamandra.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.
Large compartment completely in steel.
Support for salamander.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.
Grand compartiment complètement en acier.
Support pour salamandre.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

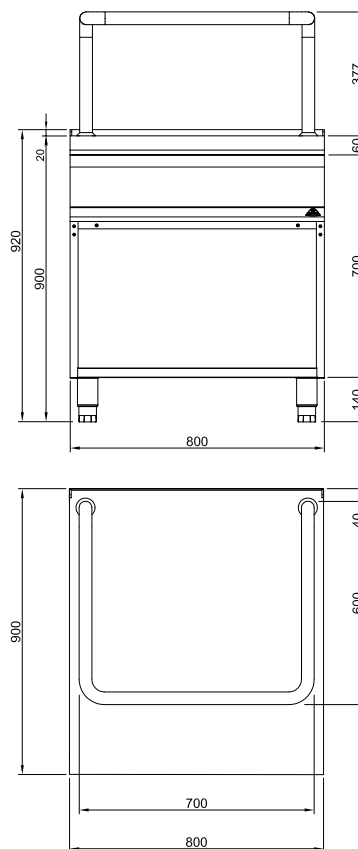
Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.
Großer Unterbau, komplett aus Stahl.
Salamander-Traeger.



cm² | 6.960



Kg | 73



OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.
Ampio vano completamente in acciaio.
Supporto per salamandra.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.
Large compartment completely in steel.
Support for salamander.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.
Grand compartiment complètement en acier.
Support pour salamandre.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.
Großer Unterbau, komplett aus Stahl.
Salamander-Träger.

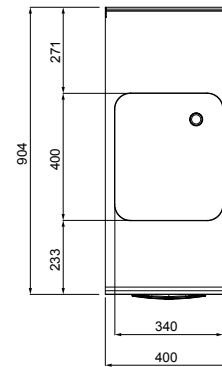
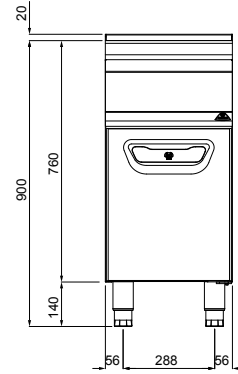




mm | 340 x 400 x 300 h



Kg | 40



OPTIONAL

Gruppo miscelatore • Mixer tap • Robinet mélangeur • Mischbatterie

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Vasca stampata con ampi raggi in acciaio lucidato. Piedini regolabili in altezza.
OPTIONAL: funzionale rubinetto a miscelatore di alta qualità.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pressed sink with large rounded edges in polished steel. Height adjustable feet.
OPTIONAL: high quality functional mixer tap.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Cuve moulée arrondie en acier poli. Pieds réglables en hauteur.
OPTIONAL : robinet mélangeur fonctionnel haute qualité.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

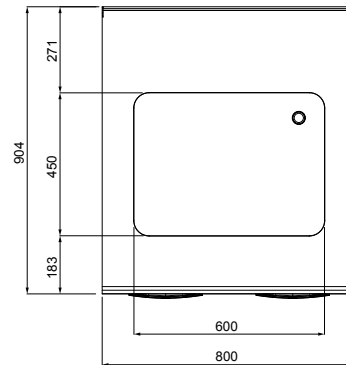
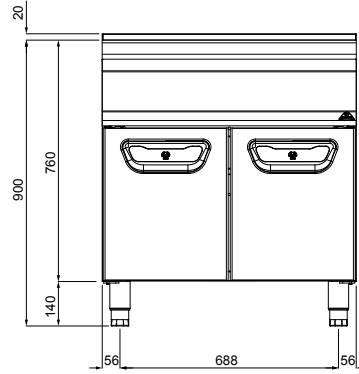
Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Tiefgezogenes Becken mit weiten Abrundungen aus poliertem Stahl. Höhenverstellbare Stützfüße.
OPTIONAL: Funktionaler Mischbatterie von hoher Qualität.



mm | 600 x 450 x 300 h



Kg | 57



OPTIONAL

Gruppo miscelatore • Mixer tap • Robinet mélangeur • Mischbatterie

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Vasca stampata con ampi raggi in acciaio lucidato. Piedini regolabili in altezza.
 OPTIONAL: funzionale rubinetto a miscelatore di alta qualità.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pressed sink with large rounded edges in polished steel. Height adjustable feet.
 OPTIONAL: high quality functional mixer tap.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Cuve moulée arrondie en acier poli. Pieds réglables en hauteur.
 OPTIONAL : robinet mélangeur fonctionnel haute qualité.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Tiefgezogenes Becken mit weiten Abrundungen aus poliertem Stahl. Höhenverstellbare Stützfüße.
 OPTIONAL: Funktionaler Mischbatterie von hoher Qualität.