



L 80



mm 710 x 590 x 225 h



cm² 4.200



TOT

kW 20  
kcal/h 17.196  
Btu/h 68.242



G30/G31 Kg/h 1,71  
G20 m3/h 2,33  
G25 m3/h 2,71



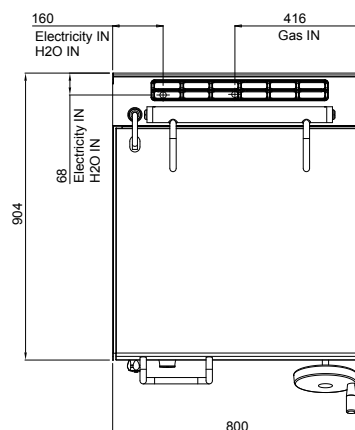
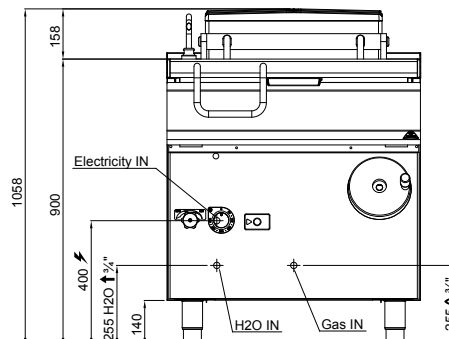
Wcm² 5



V 220-240 V~



Kg 171



**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.