Mod. SG7F4+FE2 | Cod. 07704800

S700

n.	4
ø mm	95
kW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472

kW 4,68

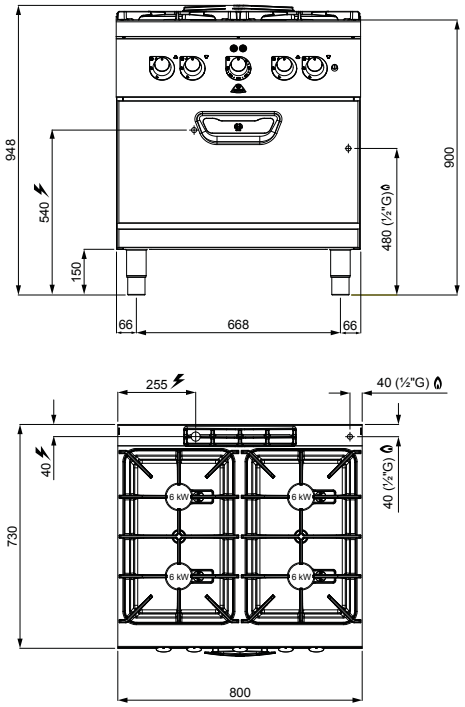
GN.	**1/1** 530 x 325 mm (x 3 pos.)
mm	620 x 400 x 300 h
kW	**4,68**

TOT

kW	**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	110



OPTIONAL

SV3/B Volts 220-240 3~

SG7F4+FE2/SC - Cod. 07704810 Circulación agua en el sumidero con rebosamiento / Circulação de água no reservatório com descarga / Obieg wody w zbiorniku z urządzeniem przelewowym / Циркуляция воды в переполненном контуре залива

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite.
Quemadores de hierro fundido y distribuidor de llama de latón fijados estanco a los líquidos al plano de acero AISI 304 de moldeado profundo. Garantizados de por vida y accionados por llave de válvula. Dotados de termopar de seguridad y de llama piloto protegida por tapa de acero para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno eléctrico de convección con ventilador con inversión de giro, cámara horno de AISI 430 enteramente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes 1/1 GN. Termostato que permite una precisa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero inoxidable AISI 304.
Manija con doble molde de alta resistencia de acero inoxidable AISI 304. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite.
Queimadores de ferro fundido e tampas de latão fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Possuem garantia vitalícia e são acionados mediante torneira com válvula. São equipados com termopar de segurança e chama piloto protegida por uma cobertura de aço para facilitar a limpeza e a manutenção.
Forno elétrico de convecção com ventilador com inversão de rotação, câmara do forno de aço inox AISI 430 realizada inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1 GN. Termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50 e 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço inox AISI 304. Puxador com molde duplo de alta resistência, de aço inoxidável AISI 304. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.
Palniki z żeliwa i rozdzielacz płomienia palnika z mosiądzu, zamocowane szczelnie na płaszczyźnie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Dożywotnia gwarancja, uruchamianie przez kranik z zaworem. Posiadają termoparę awaryjną oraz płomień pilotujący zabezpieczony stalową pokrywą, w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Konwekcyjny piekarnik elektryczny z wentylatorem ze zmianą kierunku rotacji, komora piekarnika wykonana ze stali AISI 430 wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, z 3 poziomami prowadnic dla rusztu/ blach piekarnika 1/1 GN. Termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiąganej temperatury.
Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304.
Podwójnie tłoczone uchwyt o wysokiej odporności ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Nastawne nóżki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite.
Горелки из чугуна и разделитель пламени из латуни герметично закреплены на поверхности глубокой штамповки из стали AISI 304. С пожизненной гарантией и включаются краном с предохранительным клапаном. Оснащенные предохранительной термопарой и запальником с защитой из стали для удобной и быстрой чистки и техобслуживания. Электрическая конвекционная печь с вентилятором с обратным вращением, камера печи из AISI 430 полностью из нержавеющей стали, с направляющими 3 уровней для решеток/противней 1/1 GN. термостат, позволяющий производить точное регулирование температуры в диапазоне от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двойной штамповки высокой прочности из нержавеющей стали AISI 304. Регулируемые ножки.

BERTO'S CHEF SOLUTIONS