

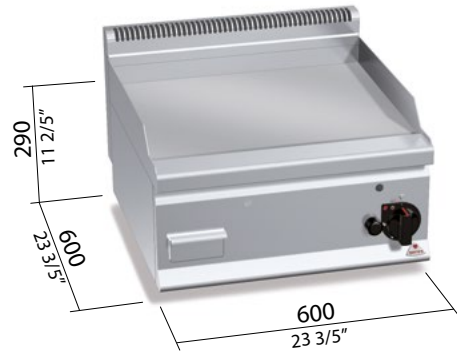
	cm <sup>2</sup>	2.600 (mm 596 x 430)	
	<b>kW</b>	<b>8</b>	
	kcal/h	6.879	
	Btu/h	27.297	
	G30/G31	kg/h	0,63
	G20	m <sup>3</sup> /h	0,85
	G25	m <sup>3</sup> /h	0,98



**OPTIONAL**

**TRPT0600** tapón ovalada de teflón / tampa oval de teflon / owalnym zatyczka z teflonu / овалъного тefлоновая заглушка

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304. Quemadores tubulares con llama autoestabilizada grandes para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia suministrada a través de una llave con termostato. Llama piloto y válvula de seguridad con termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. Temperatura máxima controlada hasta 280 °C. Plancha lisa con revestimiento de cromo duro, con protección antisalpicaduras en el borde, para una superficie brillante y fácil de limpiar, con un nivel de radiación del calor bajo que garantiza mayor comodidad al operador. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico. Especialmente indicado para cocciones delicadas.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS**

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira termostática. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Temperatura máxima controlada até 280 °C. Chapa lisa com revestimento cromado duro e resguardo anti-salpicos nivelado, para uma superfície brilhante e fácil de limpar, com baixo nível de radiação térmica, para garantir maior conforto ao utilizador. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Indicada especialmente para cozeduras delicadas.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Płasczyczna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304. Okrągłe palniki z samo ustawiającym się płomieniem i o dużej średnicy dla jednolitej dystrybucji ciepła. Regulowanie mocy za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący i awaryjny zawór z termoparą. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Maksymalna temperatura kontrolowana do 280 °C. Gładka płyta z obiciem z twardego chromu, z osłonami przeciwbryzgowymi, zapewniająca gładką i łatwą czyszczoną powierzchnię, niski poziom promieniowania cieplnego zapewnia większy komfort operatora. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecz bezpośrednio do szczelnego zbiornika. Szczególnie zalecana do gotowania potraw delikatnych.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304. Трубчатые горелки с автостабилизирующимся пламенем с большой поверхностью для лучшего распределения тепла. Регулировка мощности с помощью крана термостата. Запальный огонь и предохранительный клапан с термопарой. Пьезоэлектрическое включение с защитой из силикона. Максимальная контролируемая температура до 280 °C. Гладкая пластина с отделкой из твердого хрома, с ленточной защитой от брызг, блестящая и легко чистящаяся, с низким уровнем излучения тепла, что гарантирует большую комфортность работы оператора. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере. Особенно рекомендуется для деликатной готовки.

<b>G</b>	conexión del gas / conexão do gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 8</b>
----------	--	-------------------	-------------

