






|   |         |         |                    |
|---|---------|---------|--------------------|
|   | n.      | 1       | 5                  |
|   | Ø mm    | 90      | 120                |
|   | kW      | 3,5     | 6                  |
|   | kcal/h  | 3.010   | 5.160              |
|   | Btu/h   | 11.942  | 20.472             |
|   | kW 3    | GN      | 2/1                |
|   | kW 4,5  | mm      | 530 x 650 x 4 pos. |
|   |         | kW      | 7,5 (4,5+3)        |
|  | kW      | 33,5    |                    |
|   | kcal/h  | 28.810  |                    |
|   | Btu/h   | 114.302 |                    |
|   | G30/G31 | kg/h    | 2,64               |
|   | G20     | m³/h    | 3,54               |
|   | G25     | m³/h    | 4,13               |
|   | Kg      | 112     |                    |



**OPTIONAL**

Parrillas de acero inoxidable / Grelhas de aço inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z kławką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

V3/B Volts 220 - 240 3~

2TL 2 termostatos de trabajo / 2 termostatos de trabalho / 2 termostaty robocza / 2 рабочая термостаты

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo moldeado. Termpoar de seguridad. Modelo equipado con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno eléctrico estático, enteramente de acero inoxidable con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1 GN. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una cuidadosa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de la temperatura. Puerta y contrapuerta moldeadas de acero inoxidable AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: 1 parrilla de horno antivuelco.

|          |  |                   |                |
|----------|--|-------------------|----------------|
| <b>G</b> | conexión del gas / conexão a gás /<br>podłączenie gazowe / газовое соединение                  | R 1/2 UNI ISO 7/1 | <b>kW 33,5</b> |
| <b>E</b> | conexión eléctrica / conexão eléctrica /<br>podłączenie elektryczne / электрическое соединение | 380-415 V3N~      | <b>kW 7,5</b>  |

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS**

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termpoar de segurança. Modelo equipado com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Forno eléctrico estático, realizado inteiramente com aço inox, com 4 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 2/1 GN. Grill com função salamandra na parte superior e 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 da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko plynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Awaryjny czujnik temperatury. Model wyposażony w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej ONIX, 4 poziomy prowadnic dla rusztów/blach piekarnika 2/1 GN. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ**

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Газовые горелки выполнены из чугуна и имеют пожизненную гарантию. Горелки включаются с помощью крана, оснащенного клапаном и герметично закреплены на штампованной поверхности. Предохранительная термopapa. Модель оснащена пилотным розжигом, защищенным латунной крышкой, легка в очистке и обслуживании. Электрическая статическая духовка, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет 4 пары направляющих для противней или гастроёмкостей 2/1 GN. Имеет линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Верхнюю часть духовки можно использовать как гриль-саламандра, духовка оснащена термостатом, позволяющим точно регулировать температуру в диапазоне от 50 до 270° C. Штампованная дверь из нержавеющей стали AISI 304 с контр штамповкой на корпусе двери (нет необходимости в уплотнении). Ручка двери также из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Высота ножек регулируется. В комплекте поставки 1 решетка.

