

|                                                                                  |         |                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------|
|  | L       | 40 + 40                |
|  | mm      | 308 x 510 x 295 h (x2) |
|  | kW      | 24 (12+12)             |
| TOT.                                                                             | kcal/h  | 20.640                 |
|                                                                                  | Btu/h   | 81.888                 |
|  | G30/G31 | kg/h 2,03 (1,02+1,02)  |
|                                                                                  | G20     | m³/h 2,75 (1,38+1,38)  |
|                                                                                  | G25     | m³/h 3,21 (1,60+1,60)  |
|  | Kg      | 94                     |



Cestas no suministrados / Cestas não fornecidos / Kosze nie dostarczony / Корзины не входит

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Altas prestaciones garantizadas por el sistema de calefacción que envuelve enteramente toda la superficie de la cuba. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Cubo estampada con amplios bordes redondeados realizada completamente en acero inoxidable AISI 316. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que distancia las cestas 10 cm del fondo. Desagüe de gran diámetro para la eliminación de los almidones en exceso durante la cocción. Plano de apoyo con función escurridor, desmontable, en el borde del plano.

La boquilla colocada en el plano permite regular el flujo del agua a través de un mando colocado en el tablero. Grifo de descarga de esfera, situado en el interior del hueco, controlado por manija con empuñadura térmica. Dos cubas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Alto rendimento garantido pelo sistema de aquecimento, que envolve externamente toda a superfície da cuba. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Cubo moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço inoxidável AISI 316. Circulação da água garantida pelo fundo perfurado, que separa em 10 cm as cestas do fundo. Abertura de extravasação de grande diâmetro para a eliminação do amido excessivo durante a cozedura. Superfície de apoio com função escurridor, desmontável, no mesmo nível da superfície.

O bico situado na superfície permite regular o fluxo de água através de um comando colocado no painel. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico. Duas cubas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura.

### CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Wysoka wydajność zagwarantowana przez system podgrzewający, obejmujący całą powierzchnię zbiornika. Płomień pilotujący i zawór awaryjny w termoparze. Piezoelektryczny zapłon, z gumową osłoną. Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej AISI 316. Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze od dna zbiornika o 10 cm. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Plaszczyna wsporcza z funkcją odprowadzania kropeł, demontowalna, na brzegu plaszczyny roboczej. Dzióbek, umieszczony na plaszczynie umożliwia regulację przepływu wody, za pomocą sterowania umieszczonego na pulpicie. Kranik odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło. Dwa oddzielne zbiorniki dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Высокая производительность обеспечивается системой разогрева, проходящей по всей внутренней поверхности емкости. Пилотная горелка и предохранительный клапан с термопарой. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из резины. Штампованная емкость с широкими закругленными бортами, из нержавеющей стали AISI 316. Циркуляция воды обеспечивается благодаря перфорированному дну, отделяющему корзины на 10 см от дна. Отверстие перелива крупного диаметра для удаления избытков крахмала во время варки. Опорная поверхность с функцией каплеуловителя, съемная, в уровень с поверхностью. Носик для регулировки потока воды с помощью регулятора, расположенного на панели управления. Шаровый сливной кран, расположенный внутри шкафа, управляемый атермической ручкой. Две емкости с отдельными ручками управления для независимой оптимальной регулировки температуры.

|   |                                                                            |                   |               |
|---|----------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------|
| G | conexión del gas - conexão do gás -<br>podłączenie gazowe - газосоединение | R 1/2 UNI ISO 7/1 | kW 24 (12+12) |
|---|----------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------|

