

|                                                                                   |         |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------|
|  | cm²     | 3.600 (mm 700x515) |
|  | kW      | 14                 |
|  | kcal/h  | 11.865             |
|                                                                                   | Btu/h   | 47.087             |
|   | G30/G31 | kg/h 1,09          |
|                                                                                   | G20     | m³/h 1,46          |
|                                                                                   | G25     | m³/h 1,70          |
|   | Kg      | 83                 |

**STANDARD**

Parrilla de hierro fundido - espátula rayada para parrilla a gas / Grelha de ferro fundido - espátula estriada para grelhador a gás / Ruszt z żeliwa - łopatką żebrowaną do grill gazowa / Решеткой из чугуна - рифленая лопатка-скребок для газового гриля

**OPTIONAL**

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemadores tubulares de acero inoxidable de dos ramas. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Quemadores de acero inoxidable AISI 304. Amplia superficie de cocción de hierro fundido con parrilla fácil de extraer. El diseño especial permite cocinar pescado, carne y verduras, previniendo la combustión de las grasas. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Todos los componentes se desmontan fácilmente para las regulares operaciones de mantenimiento y limpieza. Cajón completamente de acero de gran longitud para la recogida de cenizas y grasas. Amplio hueco todo de acero. Piedra volcánica incluida en el suministro. Patas regulables.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS**

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores tubulares de aço inoxidável com dois ramos. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Queimadores de aço inoxidável AISI 304. Ampla superfície de cozedura com grelha de ferro fundido facilmente removível. O desenho especial permite cozinhar peixe, carne e verdura, evitando a queima da gordura. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Todos os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza. Caixa realizada inteiramente com aço, de grande comprimento, para a recolha das cinzas e da gordura. Amplo vão, inteiramente de aço. Pedra lávica fornecida. Pés reguláveis.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Płaskość robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rurowe palniki ze stali nierdzewnej, z podwójnym rozgałęzieniem. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termoparze. Zapłon piezoelektryczny, z gumową osłoną. Palniki ze stali nierdzewnej AISI 304. Obszerne powierzchnie gotowania z łatwousuwalnym rusztem z żeliwa. Specyficzny projekt umożliwił gotowanie ryb, mięs i warzyw i zapobiega zapaleniu się tłuszczu. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami w celu niezależnej regulacji oraz optymalnej temperatury. Wszystkie elementy są łatwe w demontażu w celu regularnych operacji konserwacji i czyszczenia. Szczelna, długa kaseta wykonana całkowicie ze stali do zbierania popiołu i tłuszczu. Szeroka komora wykonana całkowicie ze stali. Kamień wulkaniczny wchodzi w skład dostawy. Nóżki nastawne.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ**

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Регулировка мощности пламени осуществляется краном, работающим непрерывно. Сковорода оснащена пилотным огнем и предохранительным клапаном, оснащенным термопарой. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. Сковорода выполнена из нержавеющей стали AISI 304. Две зоны с отдельным управлением для независимого и оптимального регулирования температуры. Все комплектующие легко снимаются для проведения очистки и планового техобслуживания. Герметичный стальной контейнер большой длины для сбора жира и золы. Вулканический камень идет в комплекте. Ножки регулируются по высоте.

**G**

conexión del gas / conexão a gás /  
podłączenie gazowe / газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 14**