



n.	6
ø mm	114
kW	7
kcal/h	6.020
Btu/h	23.884



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



TOT

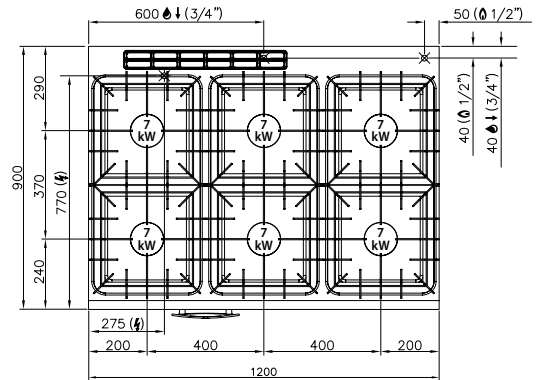
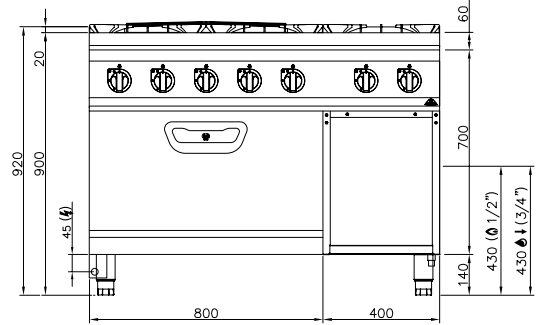
kW	42
kcal/h	36.120
Btu/h	143.304



G30/G31 Kg/h	3,31
G20 m3/h	4,44
G25 m3/h	5,17



Kg	210
----	-----



SG9F6PS+FE2/SC - 13719110

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 • Door with handle of 20/10 thickness • Porte avec poignée épaisseur 20/10 • Tür mit Griff Stärke 20/10

V3/B Volts 220-240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota protetta da copertura in acciaio per una facile pulizia e manutenzione. Bruciatori da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW. Garantiti a vita e azionati da rubinetto valvolato.

Forno elettrico a convezione con ventola a inversione di rotazione, Camera forno in AISI 430 interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN.

Termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.

Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Cast iron burners and brass burner cap, attached with a waterproof seal to the deep drawn worktop in AISI 304, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Cast iron burners with regulation up to 7 kW on the 108 mm version. Guaranteed for life, activated by a valve cock.

Electric convection oven with reverse rotation fan, oven chamber from AISI 430 made completely of stainless steel with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays.

Thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C.

Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 à moulage profond, dotés de soupape de sécurité à thermocouple et de flamme pilote protégée d'un couvercle en acier pour faciliter les opérations de nettoyage et de maintenance. Brûleurs en fonte de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW. Garanties à vie et actionnés par un robinet à vanne.

Four électrique à convection avec ventilateur à inversion de rotation, chambre du four en AISI 430 entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Brenner aus Gusseisen und Flammenteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht an der tiefgezogenen Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt. Mit Sicherheits-Thermoelement ausgestattet. Zündflamme mit Stahlabdeckung, für eine besonders leichte Reinigung und Wartung. Brenner aus Gusseisen d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW, mit unbegrenzter Garantie und Steuerung mittels Ventilhaln. Elektro-Konvektionsofen mit Gebläse mit Drehinversion, Backraum aus AISI 430 komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN.

Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10.