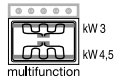




n.	6
ø mm	114
kW	7
kcal/h	6.020
Btu/h	23.884



GN.	2/1 mm 650 x 530 (x 4 pos.)
mm	685 x 550 x 295 h
kW	7,5 (4,5 + 3)



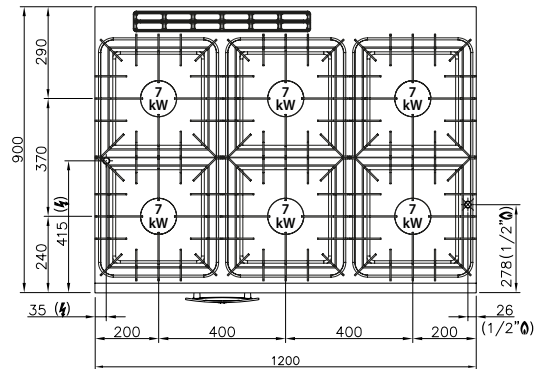
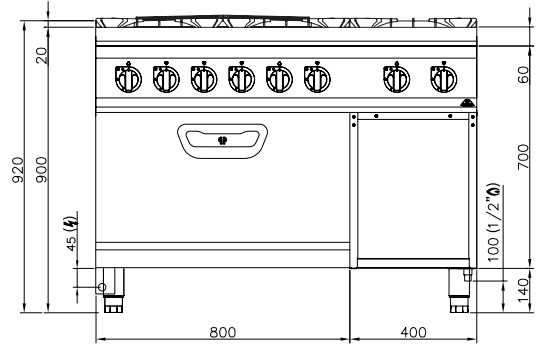
kW	42
kcal/h	36.120
Btu/h	143.304



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



Kg	210
----	-----



SG9F6PS+FE/SC - 13719010

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
- 2TL 2 termostati di lavoro • 2 working thermostat • 2 thermostat de travail • 2 Betriebsthermostat
- 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 con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox.

Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, 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 oven with Incoloy stainless steel resistances with oversize diameter. Grill with salamander function in the upper side and thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C. Oven chamber oven from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Pilot light and temperature indicator light.

High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

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.

Garantis à vie et actionnés par un robinet à vanne.

Four électrique avec résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré.

Gril avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable.

Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox 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 Ventilhahn. Elektrobackofen mit Heizkörpern aus rostfreiem Incoloy-Stahl mit besonders großem Durchmesser. Salamandergrill im oberen Bereich und Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Signallampen "Eingeschaltet" und "Temperatur erreicht".

Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.