

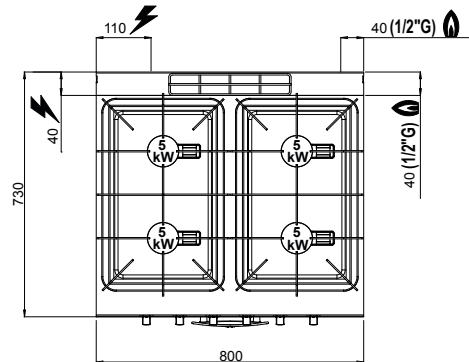
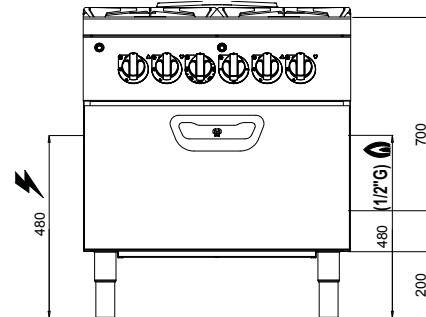
n.	4
ø mm	95
kW	5
kcal/h	4.300
Btu/h	17.060

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

Kw	20
kcal/h	17.200
Btu/h	68.240

G30/G31 Kg/h	1,56
G20 m3/h	2,11
G25 m3/h	2,48

Kg	110
----	-----



**OPTIONAL**

V3/B Volts 220-240 3~

ZTL 2 termostatos de trabajo / 2 termostatos de trabalho / 2 dwa termostaty robocze / 2 два рабочих термостата

SG7F4+FE/SC - Cod. 07705010 Circulación agua en el sumidero con rebosamiento / Circulação de água no reservatório com descarga / Obieg wody w zbiorniku z urządzeniem przelewowym / Циркуляция воды в переполненном контуре залива

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite.

Quemadores de hierro fundido y distribuidor de llama de latón fijados estanco a los líquidos al plano de acero AISI 304 de moldeado profundo. Garantizados de por vida y accionados por llave de válvula. Dotados de termopar de seguridad y de llama piloto protegida por tapa de acero para una fácil limpieza y mantenimiento. El horno eléctrico estático está fabricado totalmente de acero inoxidable, con soportes de 4 niveles para parrillas/bandejas 2/1 GN. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una minuciosa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Testigo de línea y testigo de alcance de temperatura.

Puerta y compuerta redondeadas y moldeadas de acero inoxidable AISI 304.

Manilla puerta de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10.

Patas regulables. Estándar: 1 parrilla horno antivuelco.

Opcional dos termostatos de trabajo para regular de forma distinta las dos parrillas.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS**

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite.

Queimadores de ferro fundido e tampas de latão fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Possuem garantia vitalícia e são acionados mediante torneira com válvula. São equipados com termopar de segurança e chama piloto protegida por uma cobertura de aço para facilitar a limpeza e a manutenção.

O forno elétrico estático é construído inteiramente com aço inox, com 4 níveis de suporte para grelhas/bandejas 2/1 GN. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite a regulação precisa da temperatura de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de advertência de temperatura alcançada. Porta e contra-porta arredondadas e moldadas em aço inox AISI 304. Puxadores da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10.

Pés reguláveis. Padrão: 1 grelha do forno anti-basculamento.

Dois termostatos de trabalho opcionais para regular as duas grelhas de maneira distinta.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Płaskość robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Palniki z żeliwa i rozdzielacz płomienia palnika z miedzi, zamocowane szczelnie na płaskości ze stali AISI 304, głęboko tłoczony. Dożywotnia gwarancja, uruchamianie przez kranik z zaworem. Posiadają termoparę awaryjną oraz płomień pilotujący zabezpieczony stalową pokrywą, w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Statyczny piekarnik elektryczny jest wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, z 4 poziomami prowadnic dla rusztu/blach 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 i lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10. Nastawne nóżki. Standard: 1 ruszt w piekarniku z zabezpieczeniem przed przewracaniem się. Opcjonalnie dwa termostaty robocze dla osobnej regulacji dwóch rusztów.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite.

Горелки из чугуна и разделитель пламени из латуни герметично закреплены на поверхности глубокой штамповки из стали AISI 304. С пожизненной гарантией и включаются краном с предохранительным клапаном. Оснащенные предохранительной термopарой и запальником с защитой из стали для удобной и быстрой чистки и техобслуживания. Статическая электрочень полностью выполнено из нержавеющей стали с направляющими на 4 уровнях для решеток /противней 2/1 GN- Гриль с функцией саламандры в верхней части и терmostat, который позволяет точную регулировку температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная и закругленная дверь и контрdверь из нержавеющей стали inox AISI 304. Ручки дверцы высокой прочности из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10.

Регулируемые ножки. Стандартное оснащение: 1 против опрокидывания гриль-решетка для духовки.

Опция два рабочих терmostата для отдельной регулировки двоих грилей.

