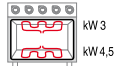




n.	4
ø mm	95
kW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



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



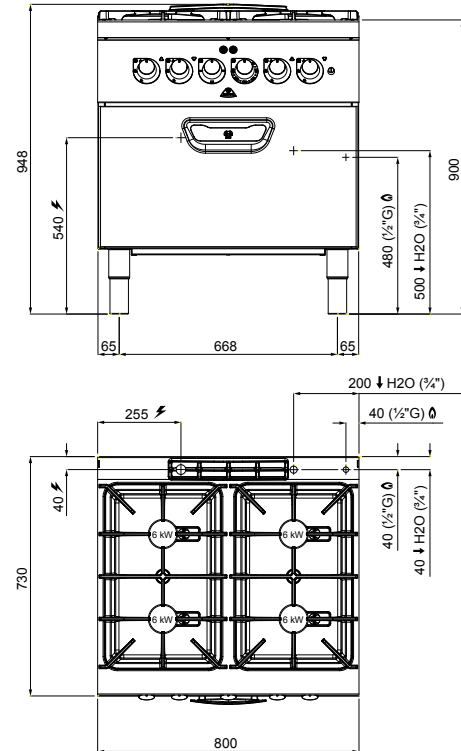
TOT	kW	24
	kcal/h	20.640
	Btu/h	81.888



G30/G31 Kg/h	1,89
G20 m3/h	2,54
G25 m3/h	2,96



Kg	110
----	-----



OPTIONAL

V3/B Volts 220-240 3~

2TL 2 termostati di lavoro • 2 working thermostat • 2 thermostat de travail • 2 betriebsthermostat

SG7F4+FE/SC - Cod. 07705010 Circolazione acqua nell' invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression utilizing an overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der gasmulde mit überlaufstopfen

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.

Briadori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Garantiti a vita e azionati da rubinetto valvolato. Dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota protetta da copertura in acciaio per una facile pulizia e manutenzione. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1 GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e 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 con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304. Piedini regolabili.

Standard: 1 griglia forno antiribaltamento. Optional: due termostati di lavoro per regolare in modo distinto le due griglie.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel with a 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel, Scotch Brite finishing.

Cast iron burners and brass burner cap, attached with a waterproof seal to the deep drawn worktop in AISI 304. Guaranteed for life, activated by a valve cock. Models equipped with safety thermocouple and burner pilot flame protected by a steel cap designed for easy cleaning and maintenance.

The static electric oven is made entirely from stainless steel, with 4 levels of supports for grills/pans 2/1 GN. Grill with salamander function at the top and a thermostat for precise temperature regulations between 50 and 270 °C. Power light and temperature light. AISI 304 stainless steel moulded, rounded edge door and inner door. High resistance and double-pressed handle from AISI 304 stainless steel. Adjustable feet.

Standard version: 1 anti-tilt oven shelf. Optional accessories: two thermostats to independently adjust the two shelves' temperature.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'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. Garanties à vie et actionnés par un robinet à vanne. 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. Le four électrique est entièrement en acier inoxydable, avec des supports à 4 niveaux pour les grilles/plateaux 2/1 GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de ligne et voyant de température atteinte. Porte et contre-porte arrondies et embouties en acier inoxydable AISI 304. Poignée double moule à haute résistance en acier inoxydable AISI 304. Pieds réglables.

Standard : 1 grille four anti-renversement. En option : deux thermostats de travail pour régler les deux grilles de façon indépendante.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche 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 unbegrenzter Garantie und Steuerung mittels Ventilhahn. Mit Sicherheits-Thermoelement ausgestattet. Zündflamme mit Stahlabdeckung, für eine besonders leichte Reinigung und Wartung. Der statische Elektrobackofen ist komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, mit Halterungen auf vier Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Salamandergrill im oberen Bereich und Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C.

Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Außen- und Innentür abgerundet und formgestanzt, aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippsicherer Backofenrost. Optional: zwei Betriebsthermostate zur separaten Einstellung der beiden Grills.