



n.	1	2	3
Ø mm	80	108	130
kW	3,5	7	12
kcal/h	3.010	6.020	10.320
Btu/h	11.942	23.884	40.944



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



TOT

<b>kW</b>	<b>53,5+7,5</b>
kcal/h	46.010
Btu/h	182.542



G30/G31	kg/h	4,22
G20	m³/h	5,66
G25	m³/h	6,59



<b>Kg</b>	<b>210</b>
-----------	------------

**OPTIONAL**

- 2TL** 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 Betriebsthermostat
- V3/B** Volts 220 - 240 3~
- 1P 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

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno AISI 430.  
 Bruciatori in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.  
 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.  
 Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.  
 Bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430.  
 Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with regulation up to 3,5 kW on the 80 mm version, regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.  
 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 from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Power indicator and temperature light.  
 High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.  
 Pressed trays from AISI 304 stainless steel.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430  
 Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée.  
 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 guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température.  
 Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.  
 Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430.  
 Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme.  
 Elektrobackofen mit Heizkörpern aus rostfreiem Incoloy-Stahl mit besonders großem Durchmesser.  
 Salamanderg grill 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 "Temperaturkontrollleuchte".  
 Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10. Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.



**G** connessione gas - gas connection  
 branchement gaz - Gasanschluß R 1/2 UNI ISO 7/1 **KW 53,5+7,5**

