











Mod. G9P10D Cod. 20832001

Mod. G9P15D Cod. 20842001

Mod. G9P20D Cod. 20846001

MAXIMA 900

BOILING PANS

	mod. G9P10D	mod. G9P15D	mod. G9P20D	
	L	100	150	200
	Ø mm	600	600	600
	mm	415	540	700
	<b>kW</b>	<b>20,9</b>	<b>20,9</b>	<b>32</b>
	kcal/h	17.974	17.974	27.520
	Btu/h	71.311	71.311	109.184
	G30/G31	kg/h 1,64	kg/h 1,64	kg/h 2,5
	G20	m³/h 2,22	m³/h 2,22	m³/h 3,39
	G25	m³/h 2,58	m³/h 2,58	m³/h 3,96
	<b>Kg</b>	108	118	139



**STANDARD**

Encendido eléctrico / Activação eléctrica / Zapłon elektryczny / Электроподжиг

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor 20/10. Calentamiento de tipo directo, generado por quemadores tubulares de acero inoxidable por combustión optimizada, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido eléctrico. Grifos de recarga de agua caliente y fría colocados en el plano de trabajo con boquilla distribuidora articulada para el llenado y el lavado del recipiente. Grifo de descarga de 2 pulgadas de latón cromado con manija atérmica. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS**

Superfície de trabalho e painéis dianteiros e laterais de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Recipiente de cozadura de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura 20/10. Aquecimento de tipo directo, gerado mediante queimadores tubulares de aço inoxidável com combustão otimizada, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Ativação elétrica. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho, com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente. Torneira de descarga de 2 polegadas, de latão cromado, com pega atérmica. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Płaskość robocza, panele przednie oraz boczne wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Podgrzewanie bezpośrednie, generowane przez rurowe palniki o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomień pilotujący. Zapłon elektryczny. Kraniki ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika. Kranik rozładunku, dwucalowy, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Regulacja temperatury za pomocą pokrętki z wartością minimalną i maksymalną.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Рабочая поверхность и фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали.

Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Разогрев прямого типа, создаваемый трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, с предохранительным клапаном, оснащенный термopарой, и защищенной пилотной горелкой. Электроподжиг. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком-распределителем, предназначенные для заполнения и промывки емкости. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с атермической ручкой. Регулировка температуры с помощью крана с минимальным и максимальным положением.

<b>G</b>	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>KW 20,9 G9P10D-G9P15D</b> <b>KW 32 G9P20D</b>
<b>E</b>	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	<b>W 0,6</b>

