



cm² 5.300 (mm 796 x 667)



kW 20

kcal/h 17.197

Btu/h 68.243



G30/G31 kg/h 1,58

G20 m³/h 2,12

G25 m³/h 2,46



kg 122

OPTIONAL

TP10 Tappo in teflon / Oval teflon stopper / Bouchon de teflon oval / Oval Teflonpfropfen

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 / 2 doors with handle of 20/10 thickness / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304.

Buciatori tubolari a fiamma di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Valvola a comando termostatico 60 °C - 300 °C per una regolazione precisa e sicura.

Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma.

Piastra liscia ad alto spessore a tutta misura con paraspruzzi a filo. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior confort per l'operatore.

Due zone con comandi separati per una regolazione della temperatura indipendente ed ottimale. Particolarmente indicato per cotture delicate. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel.

Tubular flame burners with of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Valve with 60 °C - 300 °C thermostatic control for a precise and safe regulation. Pilot flame and thermocouple safety valve.

Piezoelectric ignition button with rubber protection.

Very thick smooth plate with flush splashguard. Two-component cooking plate, which combines a steel plate to optimize uniformity with an upper coating in AISI 316 polished stainless steel for easy cleaning and low level of radiation, for greater operator comfort.

Two zones with separate controls for independent and optimal temperature regulation. Particularly suitable for delicate cooking. Slightly inclined cooking surface with large drain hole and pipe in a special container.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304.

Bûilleurs tubulaires à flamme de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Vanne à commande thermostatique 60 °C - 300 °C pour un réglage précis et sûr. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc.

Plaque lisse d'une grande épaisseur sur toute la surface avec bavette de niveau. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur.

Deux zones avec des commandes séparées pour le réglage indépendant et optimal de la température. Idéale pour les cuissons délicates. Surface de cuisson légèrement inclinée avec un trou d'évacuation de grandes dimensions et un convoyeur dans un récipient spécifique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Rohrbrenner mit Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Thermostatgesteuertes Ventil, 60 °C - 300 °C, für eine sichere und präzise Einstellung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz.

Glatte Platte, mit starker Dicke, durchgehend mit bündigem Spritzschutz. Zweikomponenten-Kochplatte, die eine Stahlplatte kombiniert, um die Gleichmäßigkeit zu optimieren, mit einer Verkleidung auf der Oberseite aus Edelstahl AISI 316 mit glänzendem Finish, für eine optimale Reinigung und mit einem niedrigen Strahlungsgrad, mit folglich mehr Komfort für den Bediener.

Zwei Zonen mit separaten Steuerungen für eine unabhängige und optimale Temperaturregulierung. Besonders geeignet für sanftes Kochen. Leicht geneigte Kochfläche mit großer Auslassöffnung und Förderer in entsprechenden Behälter.



G

connessione gas - gas connection
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 20

