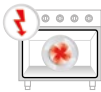




n.	3	3
Ø mm	90	120
kW	2,8	3,4
kcal/h	2.408	2.924
Btu/h	9.554	11.601



GN	1/1	mm 530 x 325 x 3 pos.
mm		550 x 450 x 295 h
Volt		V 220-240 ~
kW		3



kW		18,6
kcal/h		15.996
Btu/h		63.463

TOT.



G30/G31	kg/h	1,47
G20	m³/h	1,97
G25	m³/h	2,29



**OPTIONAL**

**1P300 DX** porta con maniglia stampata spessore 20/10 / door with pressed handle of 20/10 / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.  
 Bruciatori in lega di alluminio e ottone con spartifiamma in ghisa smaltata a fuoco, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304.  
 Sistema di sicurezza a termocoppia.  
 Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta in acciaio inox. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio inox spessore 20/10. Piedini regolabili.  
 Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop in AISI 304 stainless steel.  
 Brass and aluminium alloy burners with an enamelled cast iron burner head that are activated by a valve cock and attached by waterproof seal to the deep drawn worktop in AISI 304 steel.  
 Thermocouple safety system.  
 Stainless steel electric convection oven with 3 levels of rack guides for 1/1 GN shelves/trays.  
 Power indicator and temperature light. Stainless steel outer and inner door. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle. Adjustable feet.  
 Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inox AISI 304.  
 Brûleurs en alliage d'aluminium et laiton avec diffuseur de flamme en fonte émaillée, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304.  
 Système de sécurité à thermocouple.  
 Four électrique à convection, entièrement en acier inoxydable avec guides porte-grilles/plaques de four 1/1 GN à 3 positions. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte en acier inox. Poignée de la porte à haute résistance en acier inox d'une épaisseur de 20/10. Pieds réglables.  
 Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.  
 Brenner aus Aluminium- und Messinglegierung, mit Flammenteiler aus feueremailiertem Gusseisen, Steuerung über einen Ventilhahn und flüssigkeitsdichte Befestigung auf der Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.  
 Sicherheitssystem mit Thermoelement.  
 Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.  
 Standard: 1 kippssicherer Backofenrost.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 3/8 UNI ISO 7/1	<b>kW 18,6</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 220-240 ~	<b>kW 3</b>

