



n.	1	2
Ø mm	108	130
kW	7	12
kcal/h	6.019	10.319
Btu/h	23.885	40.946



mm	830 x 400 x 4 pos.	
mm	845 x 440 x 295 h	
<b>KW</b>	<b>6</b>	
kcal/h	5.159	
Btu/h	20.473	

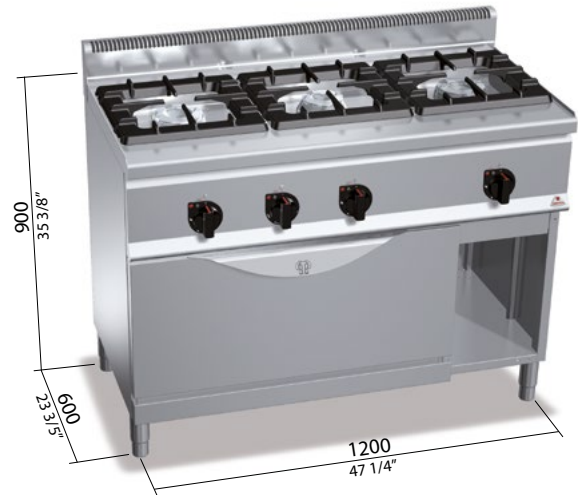


TOT.

<b>KW</b>	<b>37</b>	
kcal/h	31.814	
Btu/h	126.249	



G30/G31	kg/h	2,90
G20	m³/h	3,92
G25	m³/h	4,55



**STANDARD**

Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

**OPTIONAL**

**1P300** porte con maniglia stampata spessore 20/10 / doors with pressed handle of 20/10 thickness / portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.  
 Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglia cromata.  
 Bacinella asportabile per la massima igiene e per una facile manutenzione.  
 Forno a gas statico con bruciatore a fiamma auto stabilizzata posizionato sotto la suola e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Camera forno in acciaio inox, con supporti a 4 livelli. 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**

Stainless steel AISI 304 worktop and front panels.  
 Nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown, guaranteed for life, activated by a valve cock with safety thermocouple and pilot light. Chromium-plated grates.  
 Drip pan is removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently.  
 Static gas oven with self-stabilizing flame positioned beneath the bottom plate and thermostat adjustable from 160 to 280 °C. Stainless steel oven chamber with 4 levels of rack guides. 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 et panneaux frontaux en acier inox AISI 304.  
 Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple et double à haute puissance actionnés par un robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et voyant pilote. Grilles en fonte.  
 Cuvette amovible pour une hygiène maximale et une maintenance facile.  
 Four à gaz statique avec brûleur à flamme auto-stabilisée positionné sous la sole et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en acier inoxydable, avec guides à 4 positions. 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 und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.  
 Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einzel- oder Doppelring, Steuerung über einen Ventilhahn, mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme. Roste aus Gusseisen.  
 Abnehmbare Mulde für maximale Hygiene und leichte Wartung.  
 Statischer Gasbackofen mit Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme unterhalb der Bodenplatte Thermostat von 160 bis 280 °C einstellbar. Backraum aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.  
 Standard: 1 kippstarrer Backofenrost.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>KW 37</b>	<b>High Power</b>
----------	---	-------------------	--------------	-------------------

