

Mod. G6FM6B

Cod. 21305000

PLUS 600**Mod. G6FM6M**

Cod. 21305500

cm² 2.600 (mm 596 x 430)**kW** 8

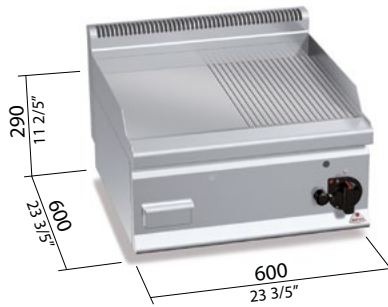
kcal/h 6.879

TOT.

Btu/h 27.297



G30/G31 kg/h 0,63

G20 m³/h 0,85G25 m³/h 0,98**OPTIONAL****1P600 DX** puerta con manilla moldeada grosor 20/10 para los modelos con mueble / porta com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel / drzwiczki z odlewany m uchwytem o grubości 20/10 dla modeli z obudową / дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со шкафом**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Superficie de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304.

Quemadores tubulares con llama autoestabilizada grandes para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia suministrada a través de una llave de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad con termpar. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. Temperatura máxima superior a 300 °C.

Placa mitad lisa y mitad rayada de acero satinado con protección antisalpicaduras en el borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis frontais de aço inox AISI 304.

Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termpar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Temperatura máxima acima de 300 °C.

Chapa mista, metade lisa e metade estriada, de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza oraz panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Okrągłe palniki z samo ustawiającym się płomieniem i o dużej średnicy dla jednolitej dystrybucji ciepła. Regulowanie mocy za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący i awaryjny zawór z termparą. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Temperatura maksymalna ponad 300 °C.

Płyta połowicznie gładka i połowicznie żebrowana, z satynowanej stali z osłonami przeciwbryzgowymi. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecze bezpośrednio do szczelnego zbiornika. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол и передние панели из нержавеющей стали AISI 304.

Трубчатые горелки с автостабилизирующимся пламенем с большой поверхностью для лучшего распределения тепла. Регулировка мощности с помощью краника непрерывного действия. Запальный огонь и предохранительный клапан с термпарой. Пьезоэлектрическое включение с защитой из силикона. Максимальная температура свыше 300 °C.

Наполовину гладкая, наполовину рифленая поверхность из satinированной стали с ленточной защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметичном контейнере. Регулируемые ножки.

Gconexión del gas - conexão do gás
podłączenie gazowe - газозовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 8