

**Mod. G6FL3B/CR**

Cod. 21301200

**PLUS 600****Mod. G6FL3M/CR**

Cod. 21301700

cm<sup>2</sup> 1.300 (mm 296 x 430)**kW** 4

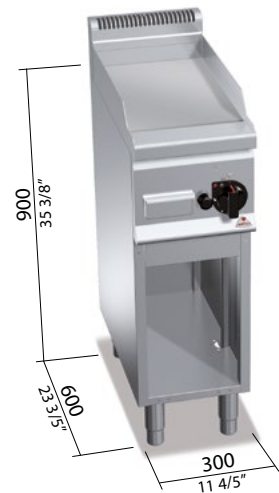
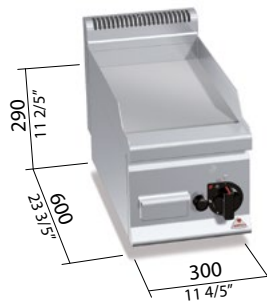
kcal/h 3.439

TOT.

Btu/h 13.649



G30/G31 kg/h 0,31

G20 m<sup>3</sup>/h 0,42G25 m<sup>3</sup>/h 0,49**OPTIONAL****1P300 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 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 con termostato. Llama piloto y válvula de seguridad con termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de silicón. Temperatura máxima controlada hasta 280 °C.

Plancha lisa con revestimiento de cromo duro, con protección antisalpicaduras en el borde, para una superficie brillante y fácil de limpiar, con un nivel de radiación del calor bajo que garantiza mayor comodidad al operador. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico.

Especialmente indicado para cocciones delicadas. Patas regulables.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS**

Superfície de trabalho 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 termostática. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Temperatura máxima controlada até 280 °C.

Chapa lisa com revestimento cromado duro e resguardo anti-salpicos nivelado, para uma superfície brilhante e fácil de limpar, com baixo nível de radiação térmica, para garantir maior conforto ao utilizador. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque.

Indicada especialmente para cozeduras delicadas. Pés reguláveis.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Płaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej 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 termoparą. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Maksymalna temperatura kontrolowana do 280 °C.

Gładka płyta z obiciem z twardego chromu, z osłonami przeciwbryzgowymi, zapewniająca gładką i łatwo czyszczoną powierzchnię, niski poziom promieniowania cieplnego zapewnia większy komfort operatora. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecz bezpośrednio do szczelnego zbiornika. Szczególnie zalecana do gotowania potraw delikatnych. Nóżki nastawne.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

Трубчатые горелки с автостабилизирующимся пламенем с большой поверхностью для лучшего распределения тепла. Регулировка мощности с помощью крана термостата. Запальный огонь и предохранительный клапан с термопарой. Пьезоэлектрическое включение с защитой из силикона. Максимальная контролируемая температура до 280 °C.

Гладкая пластина с отделкой из твердого хрома, с ленточной защитой от брызг, блестящая и легко чистящаяся, с низким уровнем излучения тепла, что гарантирует большую комфортность работы оператора. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере.

Особенно рекомендуется для деликатной готовки. Регулируемые ножки.

**G**conexión del gas - conexão do gás  
podłączenie gazowe - газозовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 4**