

Mod. G6PL60B

Cod. 21110000

PLUS 600**Mod. G6PL60M**

Cod. 21110500

cm² 2.184 (mm 520 x 420)

kW 8

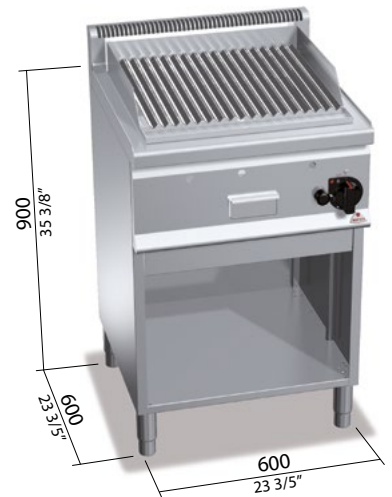
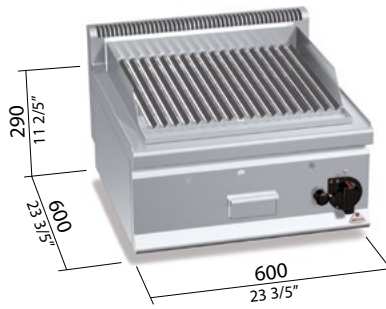
kcal/h 6.879

TOT.

Btu/h 27.297



G30/G31 kg/h 0,63

G20 m³/h 0,85G25 m³/h 0,98**STANDARD**

parrilla de acero inoxidable con perfil en "V" / grelha de aço inox com perfil em "V" / ruszt ze stali nierdzewnej profilowany "V" / решетка из нержавеющей стали с V-образным профилем

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 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.

Regulación de la potencia suministrada con llave de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad con termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona.

Sartén basculante de acero inoxidable. Estándar rejilla de acero inoxidable con perfil en V, ideal para cocinar carne. Todos los componentes son fáciles de desmontar para las habituales operaciones de mantenimiento y limpieza.

Cajón estanco totalmente de acero de gran longitud para recoger la ceniza y la grasa. Piedra volcánica incluida en el suministro. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304.

Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone.

Braseira de aço inox. Grelha padrão de aço inox com perfil em V, ideal para preparar carne. Todos os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza.

Caixa estanque realizada inteiramente com aço, de grande comprimento, para a recolha das cinzas e da gordura. Pedra lávica fornecida. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Regulowanie mocy za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący i awaryjny zawór z termoparą. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną.

Kocioł ze stali nierdzewnej inox. Standardowy ruszt ze stali nierdzewnej, profil V, idealny dla gotowania mięs.

Wszystkie elementy są łatwe w demontażu, ułatwiając regularne operacje konserwacyjne i czyszczenia.

Szczelna długa kaseta, wykonana całkowicie ze stali do zbierania popiołu i tłuszczu.

Kamień wulkaniczny wchodzi w skład dostawy. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

Регулировка мощности с помощью краника непрерывного действия. Запальный огонь и предохранительный клапан с термопарой. Пьезоэлектрическое включение с защитой из силикона.

Жаровни из нержавеющей стали. Стандартная решетка из нержавеющей стали с V-образным профилем, идеально подходит для приготовления мясных блюд.

Все детали легко снимаются для проведения обычных операций по обслуживанию и чистке.

Герметичный ящик полностью из стали большой длины для сбора пепла и жира. Прилагается вулканический камень. Регулируемые ножки.

G conexión del gas - conexão do gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 8

