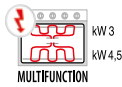




n.	3	3
Ø mm	80	110
kW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



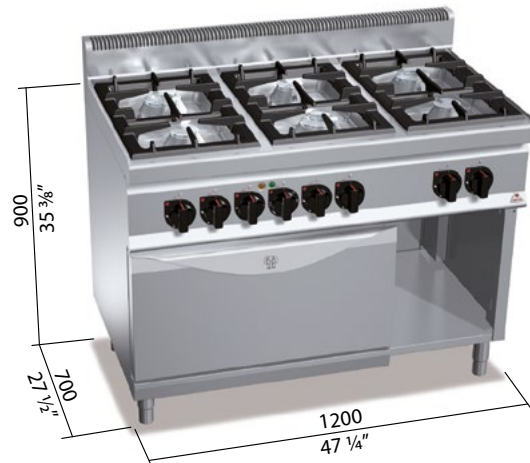
GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
TOT. kW	7,5 (4,5+3)



kW	31,5
kcal/h	27.090
TOT. Btu/h	107.478



G30/G31	kg/h	2,48
G20	m³/h	3,33
G25	m³/h	3,88

**STANDARD**

**7B/6** 3 bandejas fuegos de acero inoxidable / 3 bandejas de aço inox / 3 misy inox z palnikami / 3 контейнера для огня из нержавеющей стали

**OPTIONAL**

Parrillas de acero inoxidable / Grelhas de aço inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали

**1P DX** Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

**V3/B** Volts 220 - 240 3N~

**2TL** 2 termostatos de trabajo / 2 termostatos de trabalho / 2 termostaty robocza / 2 рабочая термостаты

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Horno eléctrico estático, enteramente de acero inoxidable con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1 GN. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una cuidadosa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de la temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero inoxidable AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: no 1 parrilla de horno anti-vuelco.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS**

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada com termopar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandejas removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno eléctrico estático, realizado inteiramente com aço inox, com 4 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 2/1 GN. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50 e 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço inox AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKcjONALNE**

Płazszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywotnią gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokrętki zaworowej z termoparą oraz lampką kontrolną. Kratki z żeliwa. Wyssuwane misy, w celu zachowania maksymalnej higieny i łatwiejszej konserwacji urządzenia. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, 4 poziomy prowadnic dla rusztu/blach piekarnika 2/1 GN. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Uchwyt drzwiczek wykonany ze stali AISI 304 o wysokiej odporności i o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ**

Поверхность и боковые панели выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Газовые горелки большой мощности выполнены из никелированного чугуна и имеют пожизненную гарантию. Оснащены краном с клапаном, имеют предохранитель и пилотный датчик. Решетка выполнена из чугуна. Съемные контейнеры для обеспечения гигиены и легкости в эксплуатации. Версии с подставкой имеют регулируемые ножки. Электрическая конвекционная духовка имеет пилотный поджиг, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет 4 пары направляющих для противней или гастрономических 2/1 GN. Верхнюю часть духовки можно использовать как гриль-саламандра, духовка оснащена терmostatom, позволяющим точно регулировать температуру в диапазоне от 50 до 270 °C. Имеет линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная дверь из нержавеющей стали AISI 304 с контр штамповкой на корпусе двери (нет необходимости в уплотнении). Ручка двери также из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Высота ножек регулируется. В комплекте поставки 1 решетка.

<b>G</b>	conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 31,5</b>
<b>E</b>	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	<b>kW 7,5</b>

