


	n.	1	5
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.010	5.160
	Btu/h	11.942	20.472
	<b>GN</b>	<b>2/1</b>	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
	<b>kW</b>	<b>7,5 (4,5+3)</b>	
	<b>kW</b>	<b>33,5</b>	
	kcal/h	28.810	
	Btu/h	114.302	
	G30/G31	kg/h	2,64
	G20	m³/h	3,54
	G25	m³/h	4,13



**OPTIONAL**

Griglie in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

V3/B Volts 220 - 240 3~

2TL 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 betriebsthermostat

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza. Modello dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1 GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple. Model equipped with burner pilot flame protected by a brass cap for an easy cleaning and maintenance. Electric static oven made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for correct temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tiltoven shelf.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité. Modèle doté d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance.

Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four 2/1 GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 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. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über Flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme der Modelle mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Elektrobäckofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippicherer Backofenrost.

<b>G</b>	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 33,5</b>
<b>E</b>	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 7,5</b>

