


	n.	1	3
	Ø mm	90	120
	KW	3,5	6
	kcal/h	3.010	5.160
	Btu/h	11.942	20.472
	GN	2/1	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
	KW	7,8	
	kcal/h	6.708	
	Btu/h	26.614	
	TOT	KW	29,3
		kcal/h	25.198
		Btu/h	99.972
	G30/G31	kg/h	2,31
	G20	m³/h	3,10
	G25	m³/h	3,61



STANDARD
Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

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

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 a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1 GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. 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: Accensione piezoelettrica forno, 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. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 Stainless steel. High resistance door handle of AISI 304 steel. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 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 à gaz statique avec flamme pilote entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160 °C à 280 °C. Façade de la porte moulée sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. 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: Allumage piézoélectrique four, 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 des Modelle mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanzt, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippicherer Backofenrost.

G connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss R 1/2 UNI ISO 7/1 **KW 29,3**

