




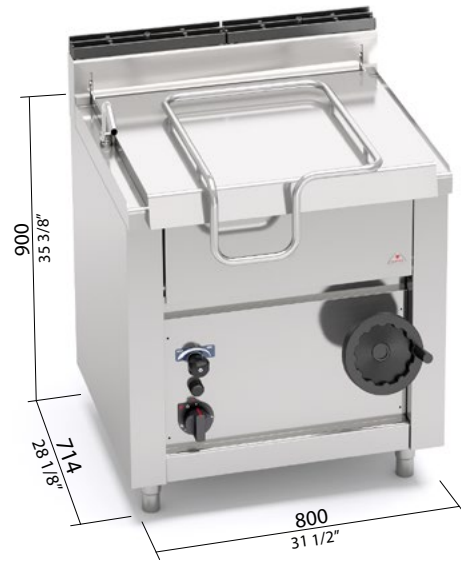
	L	60
	mm	575 x 475 x 200 h
	cm²	2.750
	kW	14,5
	kcal/h	12.470
	Btu/h	49.474
	G30/G31	kg/h 1,14
	G20	m³/h 1,53
	G25	m³/h 1,79
	W/cm²	5,3



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Coperchio fissato su cerniera autobilanciata. Vasca di cottura con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, ribaltabile manualmente fino a 80°, con finitura antiaderente a microsferine in ceramica ed angoli arrotondati. Fondo vasca in acciaio spessore 10 mm, saldato esternamente, per una migliore conducibilità termica. Riscaldamento uniforme tramite bruciatori a diretto contatto con il fondo. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone e bruciatore pilota. Ideale per cotture umide. Valvola termostatica per la regolazione lineare della temperatura da 100 a 300 °C circa tramite manopola a 7 posizioni. Sicurezza termoelettrica. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Cover fixed on a self-balanced hinge. Cooking tank with bottom and walls from AISI 304 stainless steel, manual tilto 80°, with non-stick ceramic micro-sphere finishing and rounded edges. Steel tank bottom of 10 mm thickness, externally welded to provide better thermal conductivity. Uniform heat as a result of the heating elements being in direct contact with the base. Piezoelectric ignition button with silicone protection and pilot burner. Particularly suitable for wet cooking methods. Thermostatic valve for regulation of temperature from 100 °C to about 300° C through a 7-position handle. Thermoelectric safety device. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée. Cuve de cuisson avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, renversable manuellement jusqu'à 80°, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles arrondis. Fond de cuve en acier, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur pour une meilleure conductivité électrique. Chauffage uniforme par le biais de brûleurs en contact direct avec le fond. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone et brûleur pilote. Idéale pour les cuissons humides. Vanne thermostatique pour le réglage linéaire de la température de 100 à 300 °C environ par l'intermédiaire d'une poignée à 7 positions. Sécurité thermoélectrique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Deckel an einem selbstausgleichenden Scharnier befestigt. Tiegelboden und -wände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, von Hand bis 80° kippbar, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und abgerundeten Ecken. Tiegelboden aus Stahl Stärke 10 mm, außen verschweißt, für eine bessere Wärmeleitfähigkeit. Gleichmäßige Erwärmung durch direkten Kontakt der Brenner mit dem Tiegelboden. Piezozündung mit Silikonenschutz und Pilotbrenner. Ideal zum Schmoren und für Soßen. Thermostatventil zur linearen Temperatureinstellung von 100 bis 300 °C über einen 7-Stufenregler. Thermoelektrische Sicherung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 14,5
----------	--	-------------------	----------------

