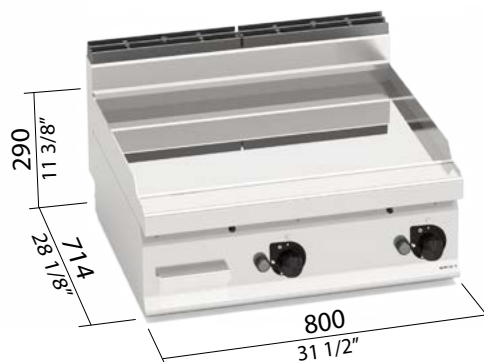


	cm ²	3.975 (mm 795x500)
	kW	13,8
TOT	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m ³ /h 1,46
	G25	m ³ /h 1,70
	Kg	70

**OPTIONAL**

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto termostato. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima controllata entro i 280 °C. Piastra liscia ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior confort per l'operatore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Particolarmente indicato per cotture delicate. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a thermostat tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature within 280 °C. Very thick smooth plate with flush splashguard. Two-component cooking plate, which combines a steel plate to optimize uniformity with an upper coating in AISI 316 polished stainless steel for easy cleaning and low level of radiation, for greater operator comfort. Two zones with separate controls for independent and optimal temperature regulation. Particularly suitable for delicate cooking. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate watertight waste container. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température maximale contrôlée jusqu'à 280 °C. Plaque lisse d'une grande épaisseur sur toute la surface avec bavette de niveau. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Deux zones avec des commandes séparées pour le réglage indépendant et optimal de la température. Idéale pour les cuissons délicates. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatureinstellung bis 280 °C. Glatte Platte, mit starker Dicke, durchgehend mit bündigem Spritzschutz. Zweikomponenten-Kochplatte, die eine Stahlplatte kombiniert, um die Gleichmäßigkeit zu optimieren, mit einer Verkleidung auf der Oberseite aus Edelstahl AISI 316 mit glänzendem Finish, für eine optimale Reinigung und mit einem niedrigen Strahlungsgrad, mit folglich mehr Komfort für den Bediener. Zwei Zonen mit separaten Steuerungen für eine unabhängige und optimale Temperaturregulierung. Besonders geeignet für sanftes Kochen. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

Gconnessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 13,8