



n.	4
ø mm	95
kW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



kW 4,68	
GN.	1/1 530 x 325 mm (x 3 pos.)
mm	620 x 400 x 300 h
kW	4,68



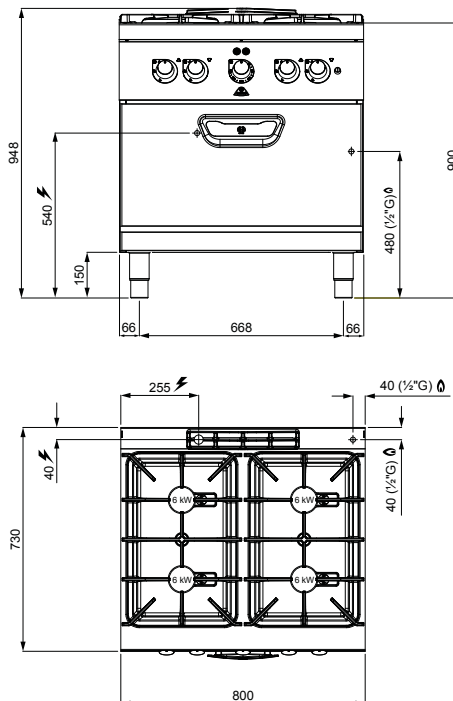
TOT	
kW	24
kcal/h	20.640
Btu/h	81.888



G30/G31 Kg/h	1,89
G20 m3/h	2,54
G25 m3/h	2,96



Kg	110
----	-----



OPTIONAL

SV3/B Volts 220-240 3~

SG7F4+FE2/SC - Cod. 07704810

Circolazione acqua nell' invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression utilizing an overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der gasmulde mit überlaufstopfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Garantiti a vita e azionati da rubinetto valvolato. Dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota protetta da copertura in acciaio per una facile pulizia e manutenzione. Forno elettrico a convezione con ventola a inversione di rotazione, Camera forno in AISI 430 interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN.

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 con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel with a 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel, Scotch Brite finishing.

Cast iron burners and brass burner cap, attached with a waterproof seal to the deep drawn worktop in AISI 304. Guaranteed for life, activated by a valve cock. Models equipped with safety thermocouple and burner pilot flame protected by a steel cap designed for easy cleaning and maintenance.

Electric convection oven with reverse rotation fan, oven chamber from AISI 430 made completely of stainless steel with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays. Thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. High resistance and double-pressed handle from AISI 304 stainless steel. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Garantis à vie et actionnés par un robinet à vanne. Dotés de soupape de sécurité à thermocouple et de flamme pilote protégée d'un couvercle en acier pour faciliter les opérations de nettoyage et de maintenance. Four électrique à convection avec ventilateur à inversion de rotation, chambre du four en AISI 430 entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1GN.

Thermostat qui permet 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 double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Brenner aus Gusseisen und Flammenteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht an der tiefgezogenen Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt, mit unbegrenzter Garantie und Steuerung mittels Ventilhahn. Mit Sicherheits-Thermoelement ausgestattet. Zündflamme mit Stahlabdeckung, für eine besonders leichte Reinigung und Wartung. Der statische Elektro-Konvektionsofen mit Gebläse mit Drehinversion, Backraum aus AISI 430 komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Höhenverstellbare Füße.