



|        |        |        |
|--------|--------|--------|
| n.     | 3      | 1      |
| Ø mm   | 90     | 120    |
| kW     | 6      | 10     |
| kcal/h | 5.160  | 8.600  |
| Btu/h  | 20.472 | 34.120 |



kW 4,68

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



TOT

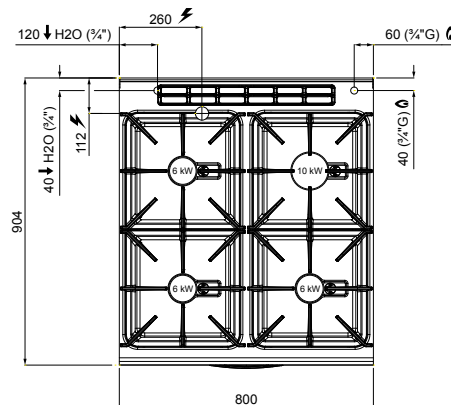
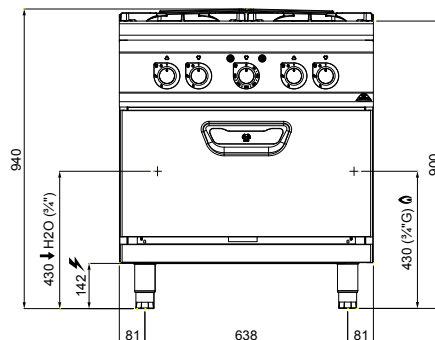
|        |        |
|--------|--------|
| kW     | 28     |
| kcal/h | 24.080 |
| Btu/h  | 95.536 |



|              |      |
|--------------|------|
| G30/G31 Kg/h | 2,21 |
| G20 m3/h     | 2,96 |
| G25 m3/h     | 3,45 |



Kg | 124



**SG9F4PS+FE2/SC - 13718510**

Circulación agua en el sumidero con rebosamiento / Circulação de água no reservatório com descarga / Obieg wody w zbiorniku z urządzeniem prz elewowym / Циркуляция воды в переполненном контуре залива

**OPTIONAL**

SV3/B Volts 220-240 3~

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Quemadores de hierro fundido y distribuidores de llama de latón estancos a los líquidos fijados en la superficie de acero AISI 304 de embutición profunda, dotados de termpar de seguridad y llama piloto protegida por cubierta de acero para una fácil limpieza y mantenimiento con cuerpo íntegramente de latón. Quemadores de triple perforado compactos de alta eficiencia térmica de 6 kW con 90 mm de diámetro y de 10 kW con 120 mm de diámetro.

Horno eléctrico de convección con ventilador con inversión de giro, cámara horno de AISI 430 enteramente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes 1/1 GN. Termostato que permite una precisa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero inoxidable AISI 304. Manija con doble molde de alta resistencia de acero inoxidable AISI 304.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS**

Superfície de trabalho de aço inoxidável AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inoxidável AISI 304, acabamento Scotch Brite. Queimadores em ferro fundido e tampas em latão fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda, equipados com termpar de segurança e chama piloto protegida por uma cobertura de aço para facilitar a limpeza e a manutenção com corpo inteiramente em latão. Queimadores com tripla perfuração compactos de alta eficiência térmica de 6 kW com 90 mm de diâmetro e de 10 kW com 120 mm de diâmetro.

Forno elétrico de convecção com ventilador com inversão de rotação, câmara do forno de aço inoxidável AISI 430 realizada inteiramente com aço inoxidável, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1 GN. Termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50 e 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contraporta moldadas de aço inoxidável AISI 304.

Puxador com molde duplo de alta resistência, de aço inoxidável AISI 304.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Płaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Palniki z żeliwa i rozdzielacz płomienia z mosiądzu zamocowane szczelnie na głęboko odlewanej płaszczyźnie ze stali AISI 304, wyposażone w awaryjną termparę oraz płomień pilotujący zabezpieczony stalową pokrywą dla łatwiejszego czyszczenia i konserwacji, z korpusem wykonanym całkowicie z mosiądzu. Palniki z potrójnymi otworami, kompaktowe i o dużej wydajności termicznej 6 kW i średnicą 90 mm oraz 10 kW ze średnicą 120 mm.

Konwekcyjny piekarnik elektryczny z wentylatorem ze zmianą kierunku rotacji, komora piekarnika wykonana ze stali AISI 430 wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, z 3 poziomami przewodnic dla rusztu/ blach piekarnika 1/1 GN. Termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiąganej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Podwójnie tłoczone uchwyty o wysokiej odporności ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Чугунные горелки и герметичный латунный распределитель пламени плотно прилегающие к поверхности с глубоким прессованием из стали AISI 304 снабжены предохранительной термпарой и пилотным пламенем, защищенным стальной крышкой для легкой очистки и технического обслуживания с корпусом из латуни. Компактные высокоэффективные горелки с тройным рядом отверстий мощностью 6 кВт, диаметром 90 мм и мощностью 10 кВт, диаметром 120 мм.

Электрическая конвекционная печь с вентилятором с обратным вращением, камера печи из AISI 430 полностью из нержавеющей стали, с направляющими 3 уровней для решеток/противней 1/1 GN. термостат, позволяющий производить точное регулирование температуры в диапазоне от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная дверь и кондрверь из нержавеющей стали AISI 304.

Ручка двойной штамповки высокой прочности из нержавеющей стали AISI 304.

