

|                                                                                   |                 |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------|
|  | cm <sup>2</sup> | 1.975 (mm 395x500) |
|  | <b>kW</b>       | <b>6,9</b>         |
|                                                                                   | kcal/h          | 5.934              |
|                                                                                   | Btu/h           | 23.543             |
|   | G30/G31         | kg/h 0,54          |
|                                                                                   | G20             | m³/h 0,73          |
|                                                                                   | G25             | m³/h 0,85          |
|   | <b>Kg</b>       | <b>50</b>          |

**OPTIONAL**

**1P DX** Puerta con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / Porta com puxador espessura 20/10 para o modelo com móvel / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / Дверца со ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом

**STPTO** Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio de grifo con termostato. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Temperatura máxima controlada dentro de los 280 °C. Plancha lisa de alto espesor. Placa de cocción de dos componentes que combina una lámina de acero, para optimizar la uniformidad, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una óptima limpieza y un bajo nivel de irradiación, con consiguiente mayor confort para el operador. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Especialmente indicado para cocciones delicadas. Pies regulables.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS**

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira termostática. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Temperatura máxima controlada até 280 °C. Chapa lisa de grande espessura. Chapa de cozedura de componente duplo, que combina uma placa de aço, para otimizar a uniformidade, e um revestimento superior de aço inoxidável AISI 316 com acabamento polido, para uma limpeza perfeita e um baixo nível de radiação térmica, o que garante um maior conforto ao operador. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Indicada especialmente para cozeduras delicadas. Pés reguláveis.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Płaskość robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rurowe palniki z samo ustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprowadzenie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór bezpieczeństwa z czujnikiem temperatury. Zapłon piezoelektryczny z silikonową osłoną. Maksymalna temperatura kontrolowana do 280 °C. Gładka płyta ze stali satynowej o dużej grubości. Dwuczęściowa płyta gotująca, która łączy w sobie płytę stalową służącą do zapewnienia optymalnej jednolitości oraz górne obicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316 posiadające gładkie wykończenie służące do wygodnego i doskonałego czyszczenia, o niskim stopniu promieniowania cieplnego, zapewniające komfort pracy operatora. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Szczególnie zalecana dla gotowania potraw delikatnych. Nóżki nastawne.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ**

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади распространения для однородности распределения жара. Регулировка мощности осуществляется краном, работающим непрерывно. Сковорода оснащена пилотным огнем и предохранительным клапаном, оснащенным термопарой. Пьезо розжиг с силиконовой защитой. Максимальная температура более 280 °C. Двухкомпонентная варочная поверхность, представляющая собой стальную пластину для большей однородности с отделкой поверхности нержавеющей сталью AISI 316 с полированной отделкой для улучшения чистки, обеспечения низкого уровня излучения и большего удобства оператора. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Особенно рекомендуется для деликатных продуктов. Высота ножек имеет регулировку.

|          |                                                                               |                   |               |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------|
| <b>G</b> | conexión del gas / conexão a gás /<br>podłączenie gazowe / газовое соединение | R 1/2 UNI ISO 7/1 | <b>kW 6,9</b> |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------|

