



n.	1	1
ø mm	90	120
kW	6	10
kcal/h	5.160	8.600
Btu/h	20.472	34.120



TOT

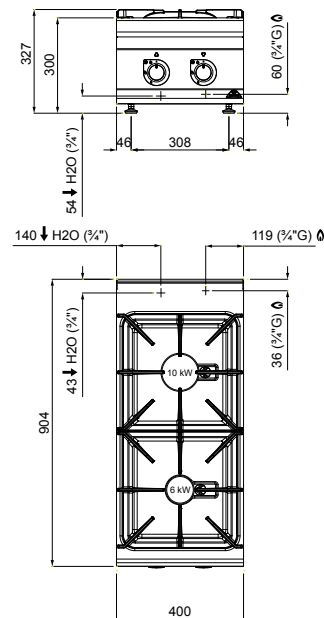
kW	16
kcal/h	13.757
Btu/h	54.594



G30/G31 Kg/h	1,26
G20 m3/h	1,69
G25 m3/h	1,97



Kg	50
----	----



LXG9F2PS/SC - 13717210

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

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.

Queimadores 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 termopar de seguridad y llama piloto protegida por cubierta de acero para una fácil limpieza y mantenimiento con cuerpo íntegramente de latón. Queimadores 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.

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 termopar 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.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna 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 płasczynie ze stali AISI 304, wyposażone w awaryjną termoparę 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.

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 снабженные предохранительной термopарой 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.



n.	2
Ø mm	120
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



TOT

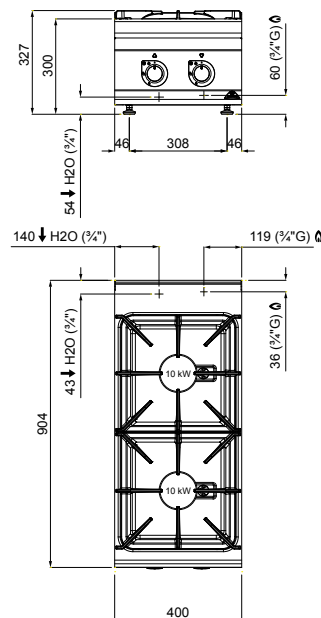
kW	20
kcal/h	17.200
Btu/h	68.240



G30/G31 Kg/h	1,58
G20 m3/h	2,12
G25 m3/h	2,46



Kg	50
----	----



LXG9F2PS/SC - 13717210

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

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 termopar 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 10 kW con 120 mm de diámetro.

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 termopar 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 10 kW com 120 mm de diâmetro.

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 termoparę 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 10 kW ze średnicą 120 mm.

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 снабженные предохранительной термопарой и пилотным пламенем, защищенным стальной крышкой для легкой очистки и технического обслуживания с корпусом из латуни. Компактные высокоэффективные горелки с тройным рядом отверстий мощностью 10 кВт, диаметром 120 мм.



n.	1	1
ø mm	90	120
kW	6	10
kcal/h	5.160	8.600
Btu/h	20.472	34.120



TOT

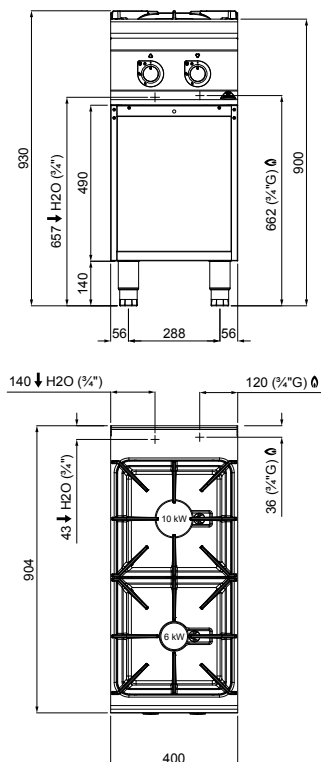
kW	16
kcal/h	13.757
Btu/h	54.594



G30/G31 Kg/h	1,26
G20 m3/h	1,69
G25 m3/h	1,97



Kg	59
----	----

**SG9F2MPS/SC - 13717610**

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

S1P DX 1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 дверь

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.

Queimadores 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 termopar de seguridad y llama piloto protegida por cubierta de acero para una fácil limpieza y mantenimiento con cuerpo íntegramente de latón. Queimadores 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.

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 termopar 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.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna 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 termoparę 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.

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 снабженные предохранительной терморпарой 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.



n.	2
Ø mm	120
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



TOT

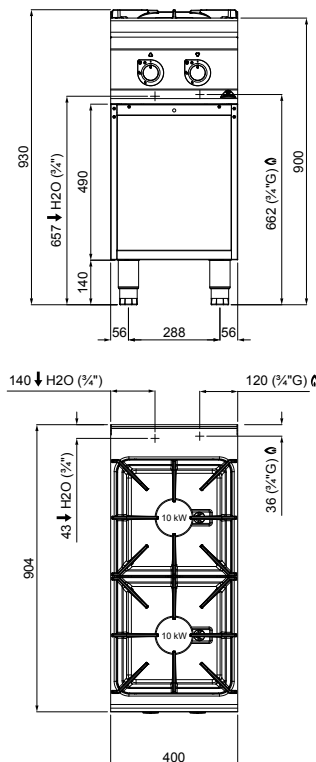
kW	20
kcal/h	17.200
Btu/h	68.240



G30/G31 Kg/h	1,58
G20 m3/h	2,12
G25 m3/h	2,46



Kg	59
----	----

**SG9F2MPS/SC - 13717610**

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

S1P DX 1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 дверь

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.

Queimadores 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 termopar de seguridad y llama piloto protegida por cubierta de acero para una fácil limpieza y mantenimiento con cuerpo íntegramente de latón. Queimadores de triple perforado compactos de alta eficiencia térmica de 10 kW con 120 mm de diámetro.

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 termopar 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 10 kW com 120 mm de diâmetro.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna 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 termoparę 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 10 kW ze średnicą 120 mm.

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 снабженные предохранительной термopарой и пилотным пламенем, защищенным стальной крышкой для легкой очистки и технического обслуживания с корпусом из латуни. Компактные высокоэффективные горелки с тройным рядом отверстий мощностью 10 кВт, диаметром 120 мм.



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



TOT

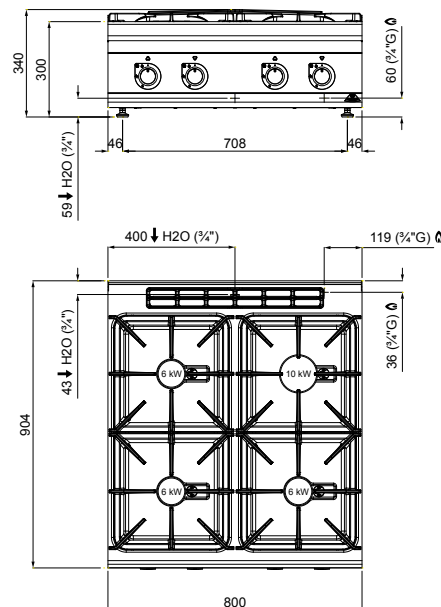
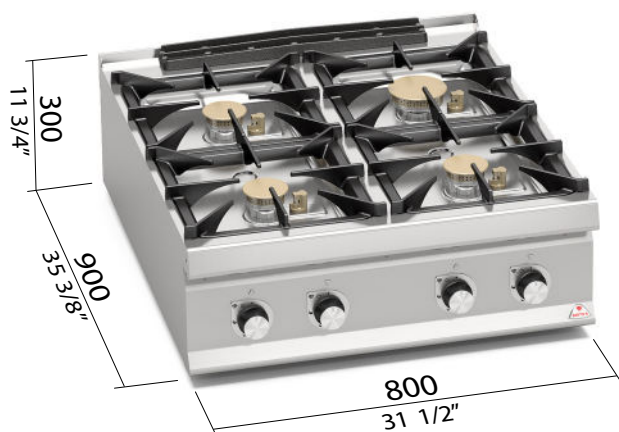
kW	28
kcal/h	24.075
Btu/h	95.539



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



Kg	90
----	----



LXG9F4MPS/SC - 13717410

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

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.

Queimadores 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 termopar de seguridad y llama piloto protegida por cubierta de acero para una fácil limpieza y mantenimiento con cuerpo íntegramente de latón. Queimadores 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.

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 termopar 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.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna 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 termoparę 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.

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 термopарой 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.



n.	4
ø mm	120
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



TOT

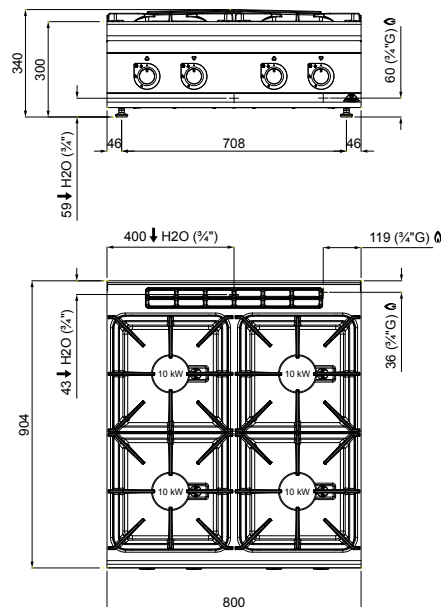
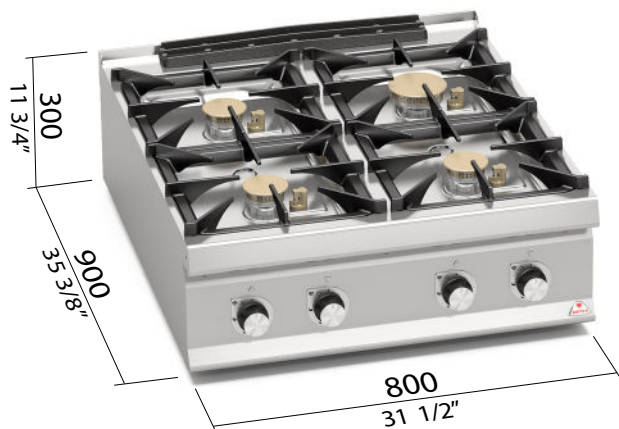
kW	40
kcal/h	34.400
Btu/h	136.480



G30/G31 Kg/h	3,15
G20 m3/h	4,23
G25 m3/h	4,93



Kg	90
----	----



LXG9F4MPS/SC - 13717410

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

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.

Queimadores 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 termopar de seguridad y llama piloto protegida por cubierta de acero para una fácil limpieza y mantenimiento con cuerpo íntegramente de latón. Queimadores de triple perforado compactos de alta eficiencia térmica de 10 kW con 120 mm de diámetro.

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 termopar 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 10 kW com 120 mm de diâmetro.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna 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 termoparę 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 10 kW ze średnicą 120 mm.

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 термopарой и пилотным пламенем, защищенным стальной крышкой для легкой очистки и технического обслуживания с корпусом из латуни. Компактные высокоэффективные горелки с тройным рядом отверстий мощностью 10 кВт, диаметром 120 мм.



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



TOT

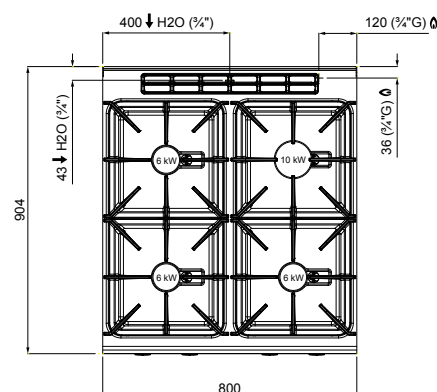
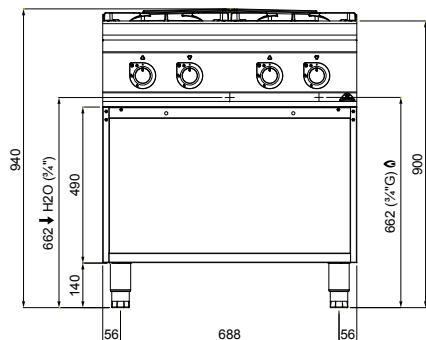
kW	28
kcal/h	24.075
Btu/h	95.539



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



Kg	104
----	-----

**SG9F4MPS/SC - 13717810**

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

S2P 400 2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

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.

Queimadores 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 termopar de seguridad y llama piloto protegida por cubierta de acero para una fácil limpieza y mantenimiento con cuerpo íntegramente de latón. Queimadores 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.

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 termopar 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.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna 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 termoparę 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.

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 снабженные предохранительной терморпарой 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.



n.	4
Ø mm	120
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



TOT

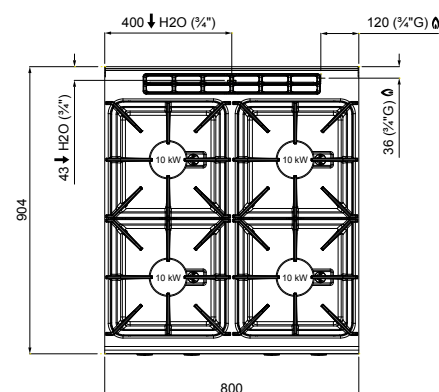
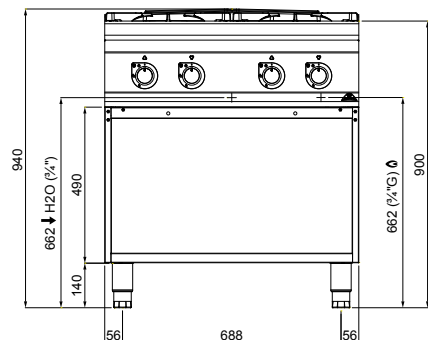
kW	40
kcal/h	34.400
Btu/h	136.480



G30/G31 Kg/h	3,15
G20 m3/h	4,23
G25 m3/h	4,93



Kg	104
----	-----

**SG9F4MPS/SC - 13717810**

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

S2P 400 2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

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.

Queimadores 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 termopar de seguridad y llama piloto protegida por cubierta de acero para una fácil limpieza y mantenimiento con cuerpo íntegramente de latón. Queimadores de triple perforado compactos de alta eficiencia térmica de 10 kW con 120 mm de diámetro.

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 termopar 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 10 kW com 120 mm de diâmetro.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna 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 termoparę 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 10 kW ze średnicą 120 mm.

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 снабженные предохранительной терморпарой и пилотным пламенем, защищенным стальной крышкой для легкой очистки и технического обслуживания с корпусом из латуни. Компактные высокоэффективные горелки с тройным рядом отверстий мощностью 10 кВт, диаметром 120 мм.



n.	4	2
Ø mm	90	120
kW	6	10
kcal/h	5.160	8.600
Btu/h	20.472	34.120



TOT

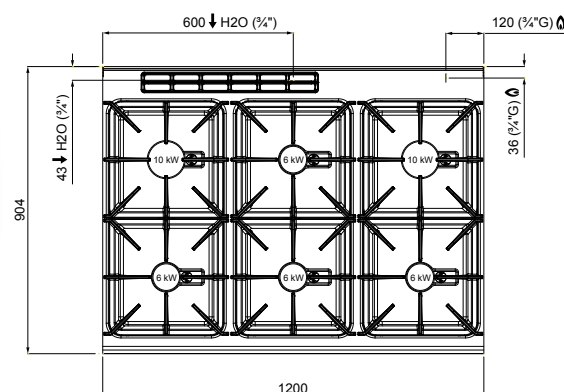
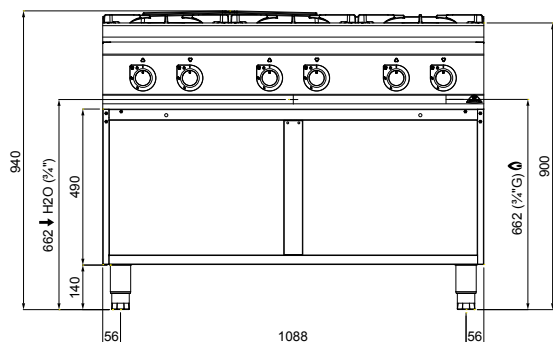
kW	44
kcal/h	37.840
Btu/h	150.128



G30/G31 Kg/h	3,47
G20 m3/h	4,66
G25 m3/h	5,42



Kg | 140

**SG9F6MPS/SC - 13718010**

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

S2P 600 2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

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.

Queimadores 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 termopar de seguridad y llama piloto protegida por cubierta de acero para una fácil limpieza y mantenimiento con cuerpo íntegramente de latón. Queimadores 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.

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 termopar 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.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna 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 płaszczynie ze stali AISI 304, wyposażone w awaryjną termoparę 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.

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 снабженные предохранительной терморпарой 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.



n.	6
Ø mm	120
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



TOT

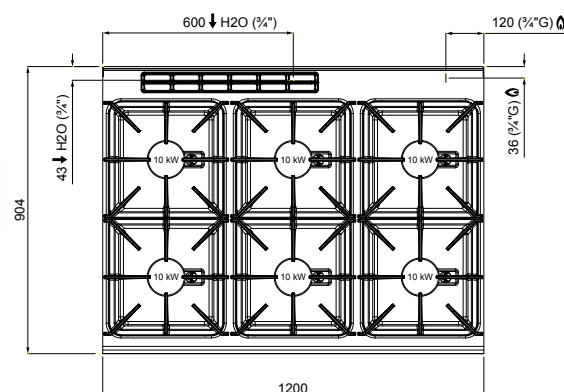
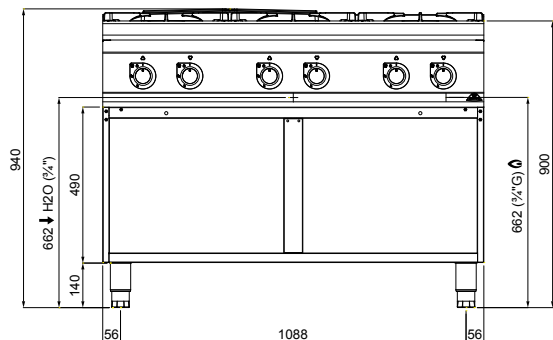
kW	60
kcal/h	51.600
Btu/h	204.720



G30/G31 Kg/h	4,73
G20 m3/h	6,35
G25 m3/h	7,39



Kg	140
----	-----



SG9F6MPS/SC - 13718010

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

S2P 600 2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

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.

Queimadores 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 termopar de seguridad y llama piloto protegida por cubierta de acero para una fácil limpieza y mantenimiento con cuerpo íntegramente de latón. Queimadores de triple perforado compactos de alta eficiencia térmica de 10 kW con 120 mm de diámetro.

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 termopar 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 10 kW com 120 mm de diâmetro.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna 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 blaszce ze stali AISI 304, wyposażone w awaryjną termoparę 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 10 kW ze średnicą 120 mm.

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 снабженные предохранительной терморпарой и пилотным пламенем, защищенным стальной крышкой для легкой очистки и технического обслуживания с корпусом из латуни. Компактные высокоэффективные горелки с тройным рядом отверстий мощностью 10 кВт, диаметром 120 мм.



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



GN.	2/1 530 x 650 mm (x 4 pos.)
mm	550 x 685 x 295 h
kW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614



TOT

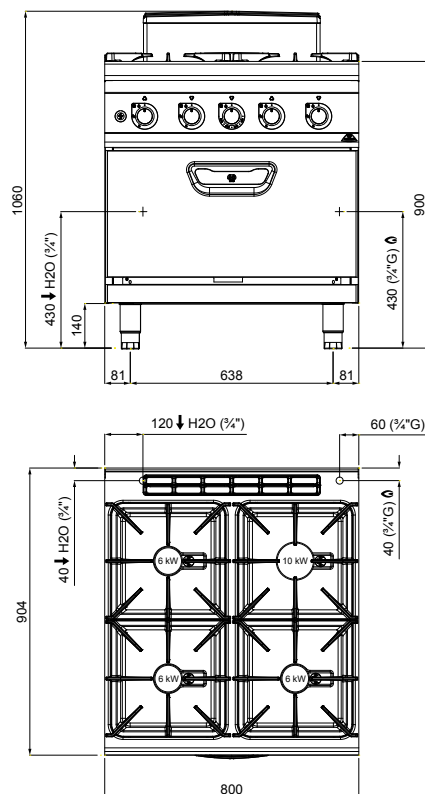
kW	35,8
kcal/h	30.788
Btu/h	122.150



G30/G31 Kg/h	2,82
G20 m3/h	3,79
G25 m3/h	4,41



Kg	149
----	-----



SG9F4PS+FG/SC - 13718210

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

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 termopar 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 a gas con quemador de llama auto-estabilizada posicionado debajo de la solera nervada de acero y termostato regulable de 160 a 280 °C. Cámara horno de AISI 430, con soportes de 4 niveles y contra puerta estampada y nervada de acero inoxidable. Chimenea interna de acero inoxidable y quemador 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 termopar 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 a gás estático com queimador com chama auto-estabilizada, posicionado sob a base estriada de aço e termostato regulável de 160 a 280 °C. Câmara do forno de aço inoxidável AISI 430, com 4 níveis de suporte e contra-porta moldada e estriada de aço inoxidável. Conduto interno de aço inoxidável e queimador 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 termoparę 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.

Piekarnik gazowy z palnikiem o samoustawiającym się płomieniu umieszczony pod żebrowaną płytą stalową oraz termostat nastawny w zakresie od 160 do 280 °C. Komora piekarnika wykonana ze stali AISI 430, 4 poziomy prowadnic oraz obramowanie drzwiczek z żebrowanej stali nierdzewnej inox. Komin wewnętrzny ze stali nierdzewnej inox, palnikiem ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Podwójnie tłoczone uchwyt 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 снабженные предохранительной термопарой 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.

Газовая печь с горелкой со самостабилизирующимся огнем и термостат, регулируемый в диапазоне от 160 до 280 °C. Камера печи из AISI 430 с направляющими на 4 уровнях и штампованная и ребристая дверь из нержавеющей стали. Внутренний дымоход из нержавеющей стали и горелкой из нержавеющей стали AISI 304.

Ручка двойной штамповки высокой прочности из нержавеющей стали AISI 304.



n.	4
Ø mm	120
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



GN.	2/1 530 x 650 mm (x 4 pos.)
mm	550 x 685 x 295 h
kW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614



TOT

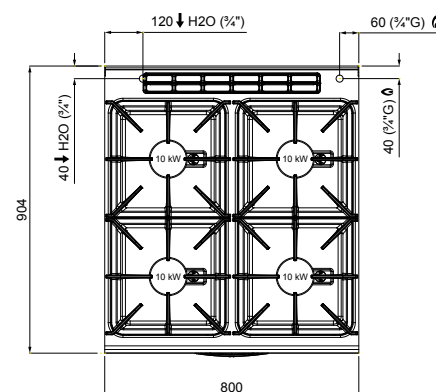
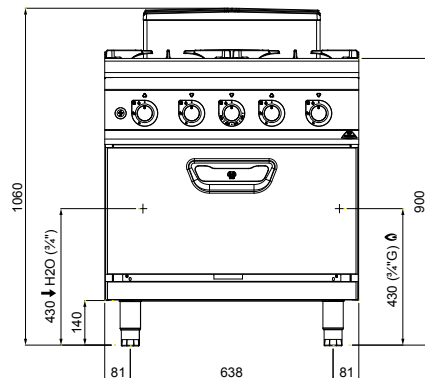
kW	47,8
kcal/h	41.108
Btu/h	163.094



G30/G31 Kg/h	3,77
G20 m3/h	5,06
G25 m3/h	5,89



Kg	149
----	-----



SG9F4PS+FG/SC - 13718210

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

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 termopar 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 10 kW con 120 mm de diámetro.

Horno a gas con quemador de llama auto-estabilizada posicionado debajo de la solera nervada de acero y termostato regulable de 160 a 280 °C. Cámara horno de AISI 430, con soportes de 4 niveles y contra puerta estampada y nervada de acero inoxidable. Chimenea interna de acero inoxidable y quemador 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 termopar 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 10 kW com 120 mm de diâmetro. Forno a gás estático com queimador com chama auto-estabilizada, posicionado sob a base estriada de aço e termostato regulável de 160 a 280 °C. Câmara do forno de aço inoxidável AISI 430, com 4 níveis de suporte e contra-porta moldada e estriada de aço inoxidável. Conduto interno de aço inoxidável e queimador de aço inoxidável AISI 304.

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

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna 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 blaszce ze stali AISI 304, wyposażone w awaryjną termoparę 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 10 kW ze średnicą 120 mm.

Piekarnik gazowy z palnikiem o samoustalającym się płomieniu umieszczony pod żebrowaną płytą stalową oraz termostat nastawny w zakresie od 160 do 280 °C. Komora piekarnika wykonana ze stali AISI 430, 4 poziomy prowadnic oraz obramowanie drzwiczek z żebrowanej stali nierdzewnej inox. Komin wewnętrzny ze stali nierdzewnej inox, palnikiem ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Podwójnie tłoczone uchwyt 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 снабженные предохранительной термопарой и пилотным пламенем, защищенным стальной крышкой для легкой очистки и технического обслуживания с корпусом из латуни. Компактные высокоэффективные горелки с тройным рядом отверстий мощностью 10 кВт, диаметром 120 мм.

Газовая печь с горелкой со самостабилизирующимся огнем и термостат, регулируемый в диапазоне от 160 до 280 °C. Камера печи из AISI 430 с направляющими на 4 уровнях и штампованная и ребристая дверь из нержавеющей стали. Внутренний дымоход из нержавеющей стали и горелкой из нержавеющей стали AISI 304.

Ручка двойной штамповки высокой прочности из нержавеющей стали AISI 304.



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

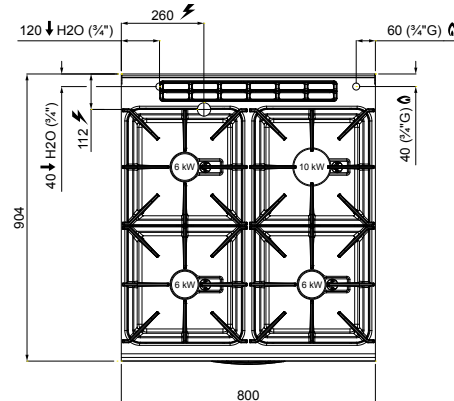
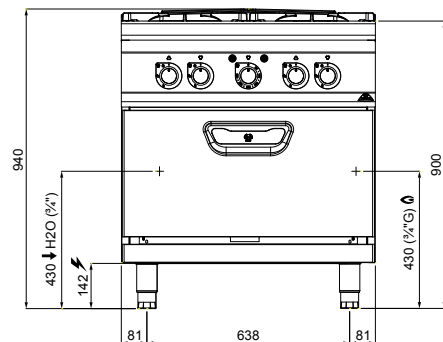
kW	28
kcal/h	24.080
Btu/h	95.536



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



Kg 158



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

V3/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 termopar 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 termopar 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

Płasczyna 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 płasczynie ze stali AISI 304, wyposażone w awaryjną termoparę 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 prowadnic 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 osiągniętej 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 снабженные предохранительной термопарой 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 контрдверь из нержавеющей стали AISI 304.

Ручка двойной штамповки высокой прочности из нержавеющей стали AISI 304.



n.	4
Ø mm	120
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	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

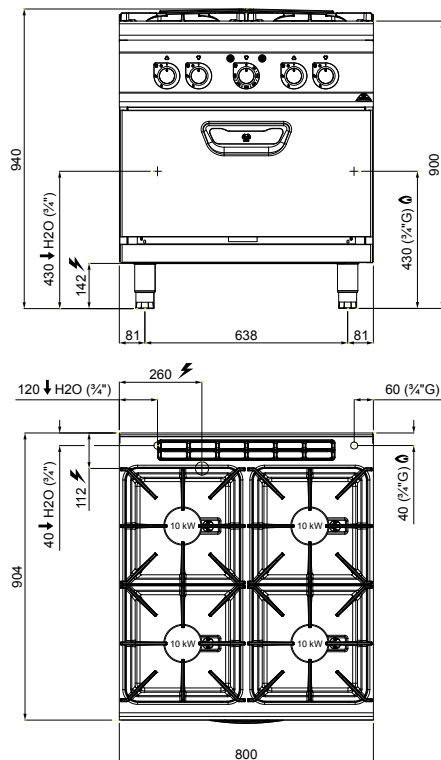
kW	40
kcal/h	34.400
Btu/h	136.480



G30/G31 Kg/h	3,15
G20 m3/h	4,23
G25 m3/h	4,93



Kg 158



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

V3/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 termopar 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 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 termopar 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 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

Płasczyna 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 termoparę 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 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 prowadnic 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 osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej AISI 304.

Podwójnie tłoczone uchwyty o wysokiej odporności ze stali nierdzewnej 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 термopарой и пилотным пламенем, защищенным стальной крышкой для легкой очистки и технического обслуживания с корпусом из латуни. Компактные высокоэффективные горелки с тройным рядом отверстий 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 контрверь из нержавеющей стали AISI 304.

Ручка двойной штамповки высокой прочности из нержавеющей стали AISI 304.



n.	4	2
Ø mm	90	120
kW	6	10
kcal/h	5.160	8.600
Btu/h	20.472	34.120



GN.	2/1 530 x 650 mm (x 4 pos.)
mm	550 x 685 x 295 h
kW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614



TOT

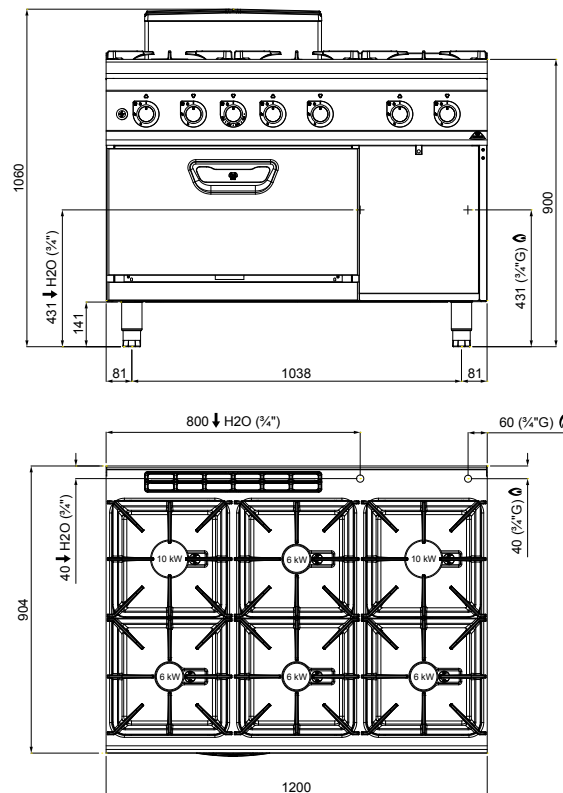
kW	51,8
kcal/h	44.548
Btu/h	176.742



G30/G31 Kg/h	4,09
G20 m3/h	5,48
G25 m3/h	6,38



Kg | 202



SG9F6PS+FG/SC - 13718610

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

S1P DX 1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 дверь

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 termopar 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 a gas con quemador de llama auto-estabilizada posicionado debajo de la solera nervada de acero y termostato regulable de 160 a 280 °C. Cámara horno de AISI 430, con soportes de 4 niveles y contra puerta estampada y nervada de acero inoxidable. Chimenea interna de acero inoxidable y quemador 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 termopar 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.

Posseuem garantia vitalícia e são acionados mediante torneira com válvula.

Forno a gás estático com queimador com chama auto-estabilizada, posicionado sob a base estriada de aço e termostato regulável de 160 a 280 °C. Câmara do forno de aço inoxidável AISI 430, com 4 níveis de suporte e contra-porta moldada e estriada de aço inoxidável. Conduto interno de aço inoxidável e queimador de aço inoxidável AISI 304.

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

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Palniki z żeliwa i rozdzielacz płomienia z mosiądzu zamocowane szczelnie na głęboko odlewanej plaszczynie ze stali AISI 304, wyposażone w awaryjną termoparę 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.

Piekarnik gazowy z palnikiem o samoustawiającym się płomieniu umieszczony pod żebrowaną płytą stalową oraz termostat nastawny w zakresie od 160 do 280 °C. Komora piekarnika wykonana ze stali AISI 430, 4 poziomy przewód oraz obramowanie drzwiczek z żebrowanej stali nierdzewnej inox. Komin wewnętrzny ze stali nierdzewnej inox, palnikiem ze stali nierdzewnej AISI 304.

Podwójnie tłoczone uchwyt o wysokiej odporności ze stali nierdzewnej 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 снабженные предохранительной термопарой 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.

Газовая печь с горелкой со самостабилизирующимся огнем и термостат, регулируемый в диапазоне от 160 до 280 °C. Камера печи из AISI 430 с направляющими на 4 уровнях и штампованная и ребристая дверь из нержавеющей стали. Внутренний дымоход из нержавеющей стали и горелкой из нержавеющей стали AISI 304.

Ручка двойной штамповки высокой прочности из нержавеющей стали AISI 304.



n.	6
Ø mm	120
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



GN.	2/1 530 x 650 mm (x 4 pos.)
mm	550 x 685 x 295 h
kW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614



TOT

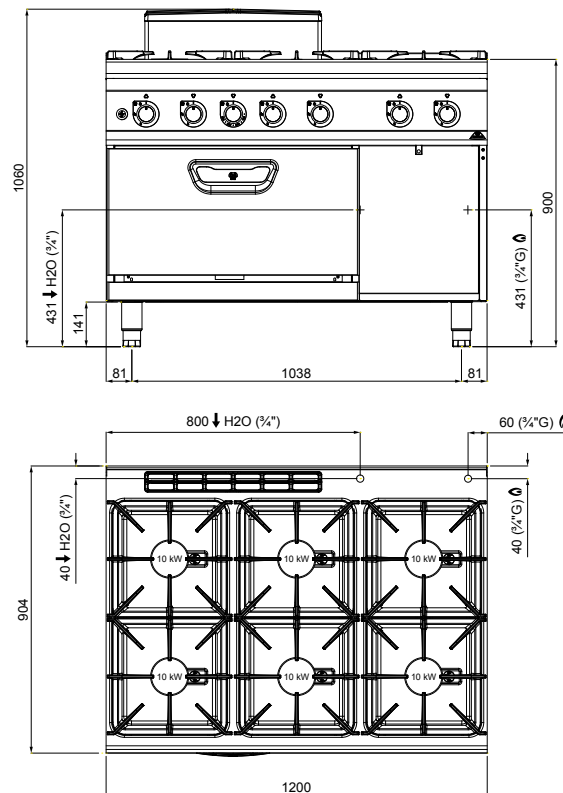
kW	67,8
kcal/h	58.308
Btu/h	231.334



G30/G31 Kg/h	5,35
G20 m3/h	7,17
G25 m3/h	8,35



Kg	202
----	-----



SG9F6PS+FG/SC - 13718610

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

S1P DX 1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 дверь

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 termopar 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 10 kW con 120 mm de diámetro.

Horno a gas con quemador de llama auto-estabilizada posicionado debajo de la solera nervada de acero y termostato regulable de 160 a 280 °C. Cámara horno de AISI 430, con soportes de 4 niveles y contra puerta estampada y nervada de acero inoxidable. Chimenea interna de acero inoxidable y quemador 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 termopar 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 10 kW com 120 mm de diâmetro. Forno a gás estático com queimador de chama auto-estabilizada, posicionado sob a base estriada de aço e termostato regulável de 160 a 280 °C. Câmara do forno de aço inoxidável AISI 430, com 4 níveis de suporte e contra-porta moldada e estriada de aço inoxidável. Conduto interno de aço inoxidável e queimador de aço inoxidável AISI 304.

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

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna 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 blaszce ze stali AISI 304, wyposażone w awaryjną termoparę 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 10 kW ze średnicą 120 mm.

Piekarnik gazowy z palnikiem o samoustawiającym się płomieniu umieszczony pod żebrowaną płytą stalową oraz termostat nastawny w zakresie od 160 do 280 °C. Komora piekarnika wykonana ze stali AISI 430, 4 poziomy prowadnic oraz obramowanie drzwiczek z żebrowanej stali nierdzewnej inox. Komin wewnętrzny ze stali nierdzewnej inox, palnikiem ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Podwójnie tłoczone uchwyt 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. Цугунные горелки и герметичный латунный распределитель пламени плотно прилегающие к поверхности с глубоким прессованием из стали AISI 304 снабжены предохранительной терморпарой и пилотным пламенем, защищенным стальной крышкой для легкой очистки и технического обслуживания с корпусом из латуни. Компактные высокоэффективные горелки с тройным рядом отверстий мощностью 10 кВт, диаметром 120 мм.

Газовая печь с горелкой со самостабилизирующимся огнем и термостат, регулируемый в диапазоне от 160 до 280 °C. Камера печи из AISI 430 с направляющими на 4 уровнях и штампованная и ребристая дверь из нержавеющей стали. Внутренний дымоход из нержавеющей стали и горелкой из нержавеющей стали AISI 304.

Ручка двойной штамповки высокой прочности из нержавеющей стали AISI 304.



n.	4	2
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

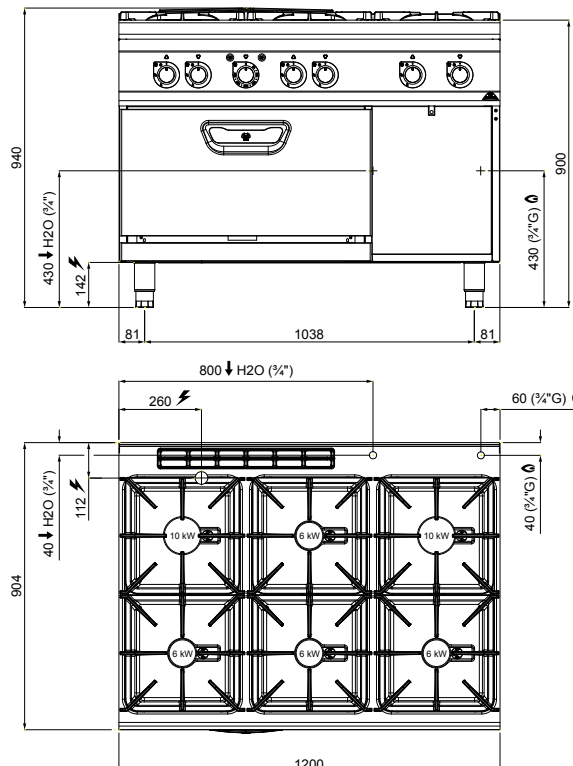
kW	44
kcal/h	37.840
Btu/h	150.128



G30/G31 Kg/h	3,47
G20 m3/h	4,66
G25 m3/h	5,42



Kg 210



SG9F6PS+FE2/SC - 13719110

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

S1P DX 1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 Дверь
V3/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 termopar 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 termopar 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.

Possuem garantia vitalícia e são acionados mediante torneira com válvula.

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

Płasczyzna 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 płasczyźnie ze stali AISI 304, wyposażone w awaryjną termoparę 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 prowadnic 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 osiągniętej 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 снабженные 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 контрверь из нержавеющей стали AISI 304.

Ручка двойной штамповки высокой прочности из нержавеющей стали AISI 304.



n.	6
Ø mm	120
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



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



TOT

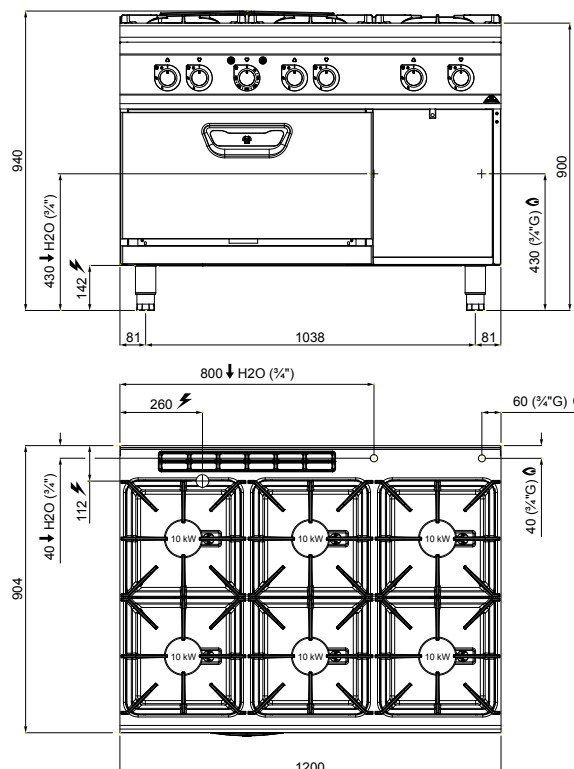
kW	60
kcal/h	51.600
Btu/h	204.720



G30/G31 Kg/h	4,73
G20 m3/h	6,35
G25 m3/h	7,39



Kg	210
----	-----



SG9F6PS+FE2/SC - 13719110

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

S1P DX 1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 дверь

V3/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 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 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 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 prowadnic 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 osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Podwójnie tłoczone uchwyt 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 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 контрверь из нержавеющей стали AISI 304.

Ручка двойной штамповки высокой прочности из нержавеющей стали AISI 304.



n.	1
kW	13
kcal/h	11.177
Btu/h	44.357



TOT

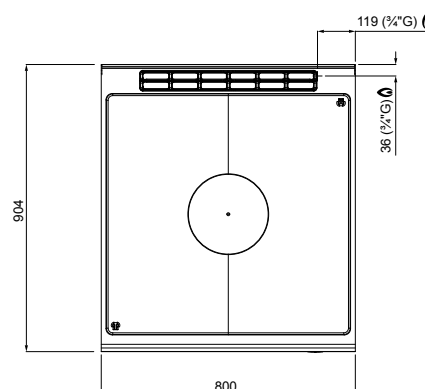
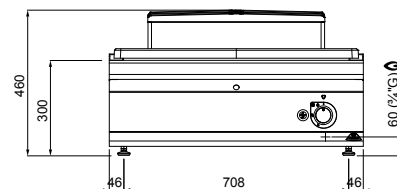
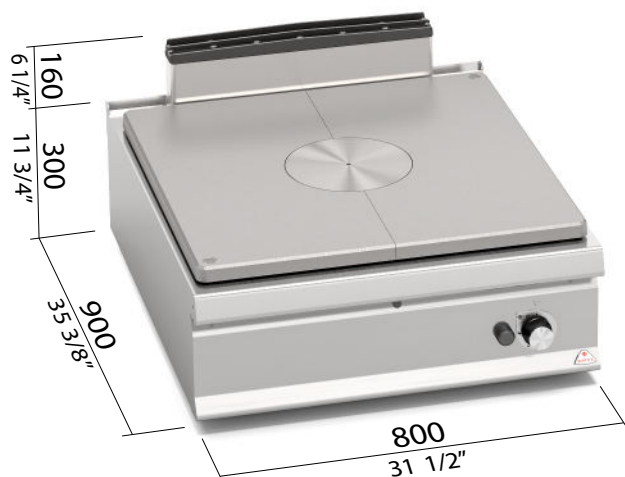
kW	13
kcal/h	11.177
Btu/h	44.357



G30/G31 Kg/h	1,02
G20 m3/h	1,38
G25 m3/h	1,61



Kg | 145



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.

Plancha de hierro fundido de grandes dimensiones con un alto espesor y características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas. Temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemador central de 13 kW de combustión optimizada, accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona y revestimiento de la cámara de combustión de vermiculita, material de altas prestaciones aislantes.

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.

Placa de ferro fundido de grandes dimensões e alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direcção das bordas. Queimador central de 13 kW com combustão optimizada, accionados mediante torneira valvulada, com termopar de segurança e luz piloto. Activação piezoeléctrica com protecção de silicone e revestimento da câmara de combustão de vermiculite, material que garante um alto isolamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyzna 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.

Płyta z żeliwa o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Palnik centralny o mocy 13 kW, posiadające zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętelem zaworowym z termoparą awaryjną oraz kontrolkę płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Komora spalania wyłożona wermikulitem, materiałem o wysokim stopniu izolacji.

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.

Чугунная конфорка крупных размеров большой толщины, обладающая повышенной прочностью и дифференцированным распределением тепла по термическим зонам: максимальная температура в центре и убывающая по направлению к краям. Центральная горелка 13 кВт с оптимизированным сгоранием, включаемые с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термопарой, с пилотным индикатором. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из силикона и отделкой камеры сгорания вермикулитом, материалом, обладающим высокими изоляционными свойствами.



n.	1
kW	13
kcal/h	11.177
Btu/h	44.357



TOT

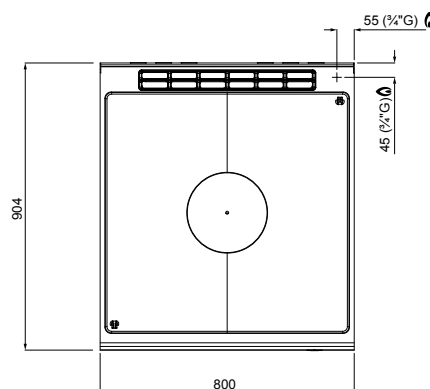
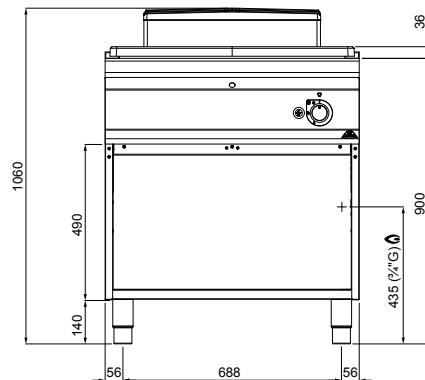
kW	13
kcal/h	11.177
Btu/h	44.357



G30/G31 Kg/h	1,02
G20 m3/h	1,38
G25 m3/h	1,61



Kg 157



OPTIONAL

S2P 400 2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

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.

Plancha de hierro fundido de grandes dimensiones con un alto espesor y características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas. Temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemador central de 13 kW de combustión optimizada, accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona y revestimiento de la cámara de combustión de vermiculita, material de altas prestaciones aislantes. Pies regulables.

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.

Placa de ferro fundido de grandes dimensões e alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direcção das bordas. Queimador central de 13 kW com combustão optimizada, accionados mediante torneira valvulada, com termopar de segurança e luz piloto. Activação piezoeléctrica com protecção de silicone e revestimento da câmara de combustão de vermiculite, material que garante um alto isolamento. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyzna 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.

Płyta z żeliwa o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Palnik centralny o mocy 13 kW, posiadający zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętką zaworową z termoparą awaryjną oraz kontrolkę płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Komora spalania wyłożona wermikulitem, materiałem o wysokim stopniu izolacji. Nóżki nastawne.

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.

Чугунная конфорка крупных размеров большой толщины, обладающая повышенной прочностью и дифференцированным распределением тепла по термическим зонам: максимальная температура в центре и убывающая по направлению к краям. Центральная горелка 13 кВт с оптимизированным сгоранием, включаемые с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термопарой, с пилотным индикатором. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из силикона и отделкой камеры сгорания вермикулитом, материалом, обладающим высокими изоляционными свойствами. Регулируемые ножки.



n.	1
kW	13
kcal/h	11.177
Btu/h	44.357



GN	2/1 650 x 530 mm (x 4 pos.)
mm	685 x 550 x 295 h
kW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614



TOT

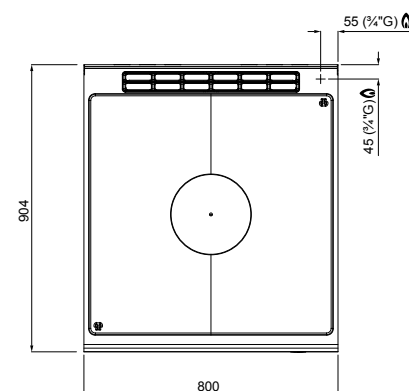
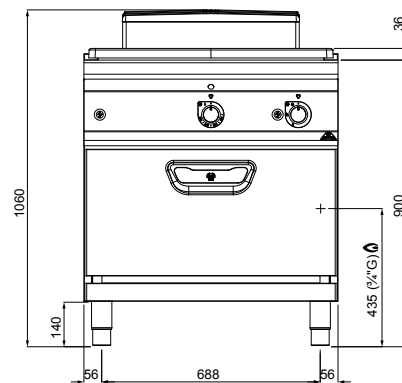
kW	20,8
kcal/h	17.864
Btu/h	70.972



G30/G31 Kg/h	1,63
G20 m3/h	2,20
G25 m3/h	2,54



Kg 198



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.

Plancha de hierro fundido de grandes dimensiones con un alto espesor y características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas. Temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemador central de 13 kW de combustión optimizada, accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona y revestimiento de la cámara de combustión de vermiculita, material de altas prestaciones aislantes.

Horno a gas con quemador de llama auto-estabilizada posicionado debajo de la solera nervada de acero y termostato regulable de 160 a 280 °C. Cámara horno de AISI 430, con soportes de 4 niveles y contra puerta estampada y nervada de acero inoxidable. Chimenea interna de acero inoxidable y quemador 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.

Placa de ferro fundido de grandes dimensões e alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direção das bordas. Queimador central de 13 kW com combustão otimizada, accionados mediante torneira valvulada, com termopar de segurança e luz piloto. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone e revestimento da câmara de combustão de vermiculite, material que garante um alto isolamento.

Forno a gás estático com queimador com chama auto-estabilizada, posicionado sob a base estriada de aço e termostato regulável de 160 a 280 °C. Câmara do forno de aço inoxidável AISI 430, com 4 níveis de suporte e contra-porta moldada e estriada de aço inoxidável. Conduto interno de aço inoxidável e queimador de aço inoxidável AISI 304.

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

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna 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.

Płyta z żeliwa o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Palnik centralny o mocy 13 kW, posiadający zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętelem zaworowym z termoparą awaryjną oraz kontrolką płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Komora spalania wyłożona wermikulitem, materiałem o wysokim stopniu izolacji. Piekarnik gazowy z palnikiem o samoustawiającym się płomieniu umieszczony pod żebrowaną płytą stalową oraz termostatem nastawny w zakresie od 160 do 280 °C. Komora piekarnika wykonana ze stali AISI 430, 4 poziomy prowadnic oraz obramowanie drzwiczek z żebrowanej stali nierdzewnej inox. Komin wewnętrzny ze stali nierdzewnej inox, palnikiem 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.

Чугунная конфорка крупных размеров большой толщины, обладающая повышенной прочностью и дифференцированным распределением тепла по термическим зонам: максимальная температура в центре и убывающая по направлению к краям. Центральная горелка 13 кВт с оптимизированным сгоранием, включаемые с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенным термопарой, с пилотным индикатором. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из силикона и отделкой камеры сгорания вермикулитом, материалом, обладающим высокими изоляционными свойствами.

Газовая печь с горелкой со самостабилизирующимся огнем и термостат, регулируемый в диапазоне от 160 до 280 °C. Камера печи из AISI 430 с направляющими на 4 уровнях и штампованная и ребристая дверь из нержавеющей стали. Внутренний дымоход из нержавеющей стали и горелкой из нержавеющей стали AISI 304.

Ручка двойной штамповки высокой прочности из нержавеющей стали AISI 304.



n. | 4
kW | 3,5



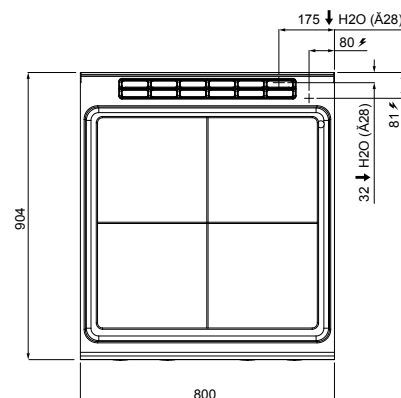
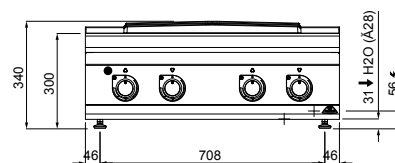
kW | 14



V | 380-415 V3N~



Kg | 90



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.

Superficie de acero especial de alto espesor con 4 zonas de cocción independientes. Calentamiento por medio de resistencias eléctricas de filamento, fijadas debajo de la placa y se pueden activar por medio de termostatos de regulación. Indicador luminoso eléctrico de funcionamiento.

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.

Superfície de aço especial de alta espessura, com 4 zonas de cozedura independentes. Aquecimento mediante resistências elétricas com filamento, fixadas sob a placa e accionadas mediante regulação do termostatos. Luz elétrica de funcionamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna 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.

Powierzchnia wykonana ze specjalnej stali o dużej grubości, z 4 niezależnymi strefami gotującymi. Podgrzewanie za pomocą rezystancji elektrycznych, umieszczonych pod płytą i uruchamianych za pomocą termostaty regulujący. Elektryczna lampka kontrolna funkcjonowania.

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.

Поверхность из специальной стали большой толщины с 4 независимыми варочными зонами. Разогрев осуществляется спиральными ТЭНами, закрепленными под пластиной и включаемыми с регулирования термостаты. Электрический индикатор функционирования.



n. 4
kW 3,5



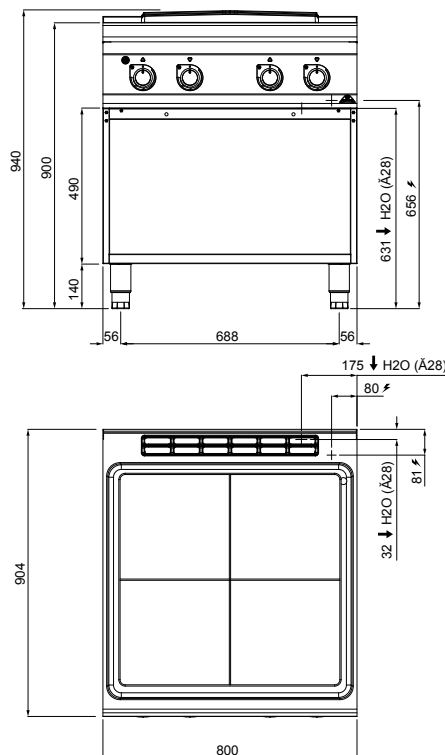
kW 14



V 380-415 V3N~



Kg 120



OPTIONAL

S2P 400 2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

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.

Superficie de acero especial de alto espesor con 4 zonas de cocción independientes. Calentamiento por medio de resistencias eléctricas de filamento, fijadas debajo de la placa y se pueden activar por medio de termostatos de regulación. Indicador luminoso eléctrico de funcionamiento.

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.

Superfície de aço especial de alta espessura, com 4 zonas de cozedura independentes. Aquecimento mediante resistências eléctricas com filamento, fixadas sob a placa e accionadas mediante regulação do termostatos. Luz eléctrica de funcionamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna 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.

Powierzchnia wykonana ze specjalnej stali o dużej grubości, z 4 niezależnymi strefami gotującymi. Podgrzewanie za pomocą rezystancji elektrycznych, umieszczonych pod płytą i uruchamianych za pomocą termostaty regulujący. Elektryczna lampka kontrolna funkcjonowania.

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.

Поверхность из специальной стали большой толщины с 4 независимыми варочными зонами. Разогрев осуществляется спиральными ТЭНами, закрепленными под пластиной и включающимися с регулирования термостаты. Электрический индикатор функционирования.



n. 4
kW 3,5



kW 4,68

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



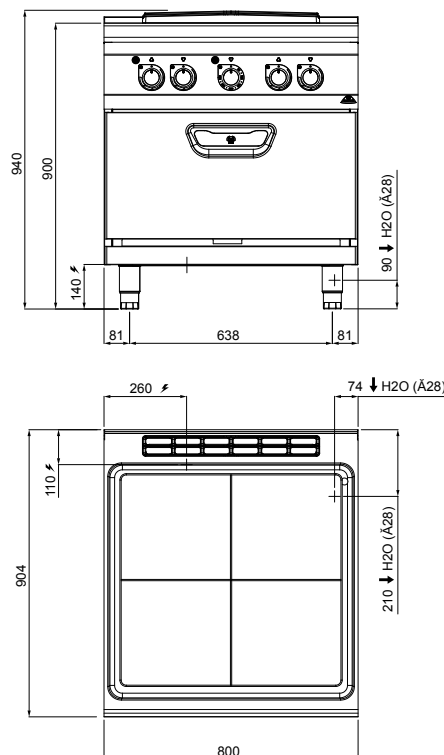
kW 18,68



V 380-415 V3N~



Kg 150



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.

Superficie de acero especial de alto espesor con 4 zonas de cocción independientes. Calentamiento por medio de resistencias eléctricas de filamento, fijadas debajo de la placa y se pueden activar por medio de termostatos de regulación. Indicador luminoso eléctrico de funcionamiento.

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.

Superfície de aço especial de alta espessura, com 4 zonas de cozedura independentes. Aquecimento mediante resistências elétricas com filamento, fixadas sob a placa e accionadas mediante regulação do termostatos. Luz elétrica de funcionamento.

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

Plaszczyna 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.

Powierzchnia wykonana ze specjalnej stali o dużej grubości, z 4 niezależnymi strefami gotującymi. Podgrzewanie za pomocą rezystancji elektrycznych, umieszczonych pod płytą i uruchamianych za pomocą termostaty regulujący. Elektryczna lampka kontrolna funkcjonowania.

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 prowadnic 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 osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Podwójnie tłoczone uchwyt 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.

Поверхность из специальной стали большой толщины с 4 независимыми варочными зонами. Разогрев осуществляется спиральными ТЭНами, закрепленными под пластиной и включаемыми с регулирования термостаты. Электрический индикатор функционирования.

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 контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двойной штамповки высокой прочности из нержавеющей стали AISI 304.



n.	2
mm	270 x 270
kW	4



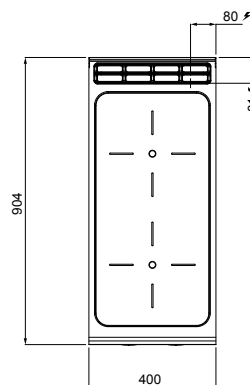
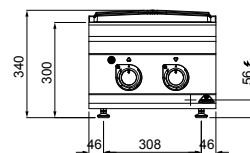
kW | 8



V | 380-415 V3N~



Kg | 30

**STANDARD**

Dispositivo de detección del calor residual / Dispositivo de detecção do calor residual / Urządzenie wykrywające ciepło resztkowe / Устройство отвода остаточного тепла

OPTIONAL

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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. Plano de vitrocerámica con 6 mm de espesor. Las resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500 °C) calientan por radiación la encimera. Las zonas se destacan con serigrafías específicas que permiten colocar correctamente las ollas. Después del apagado de cada zona una luz testigo indica el calor residual hasta 60 °C para salvaguardar la seguridad del operador.

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. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500 °C) aquecendo mediante radiação a placa de cozedura. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60 °C, para garantir a segurança do operador.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna 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. Plaszczyna z tworzywa szklano-ceramicznego o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne będące w stanie osiągnąć wysokie temperatury (500 °C) podgrzewają, dzięki systemowi promieniowania, płaszczynę roboczą. Strefy są zaznaczone dzięki odpowiedniej serigrafii, która umożliwia poprawne ustawienie garnków. Po wyłączeniu dowolnej strefy, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60 °C, w celu ochrony bezpieczeństwa operatora.

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. Варочная поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Электрические ТЭНы могут достигать высоких температур (500 °C) и нагревают путем излучения варочную поверхность. Зоны обозначены трафаретной линией, что позволяет корректно размещать наплитную посуду. После отключения каждой отдельной зоны, световой индикатор сигнализирует об остаточном тепле до достижения температуры 60 °C, что обеспечивает безопасную работу оператора.



n.	2
mm	270 x 270
kW	4



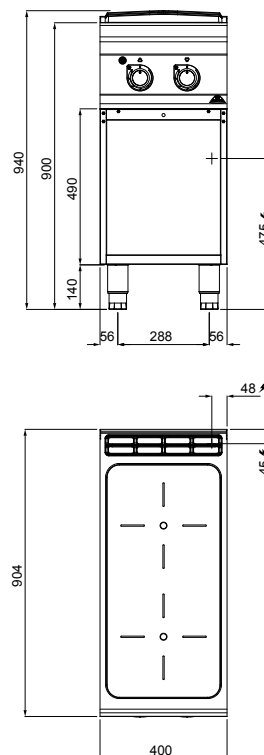
kW | 8



V | 380-415 V3N~



Kg | 40

**STANDARD**

Dispositivo de detección del calor residual / Dispositivo de detecção do calor residual / Urządzenie wykrywające ciepło resztkowe / Устройство отвода остаточного тепла

OPTIONAL

S1P DX 1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 дверь

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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. Plano de vitrocerámica con 6 mm de espesor. Las resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500 °C) calientan por radiación la encimera. Las zonas se destacan con serigrafías específicas que permiten colocar correctamente las ollas. Después del apagado de cada zona una luz testigo indica el calor residual hasta 60 °C para salvaguardar la seguridad del operador.

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. Plano de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500 °C) aquecendo mediante radiação a placa de cozedura. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60 °C, para garantir a segurança do operador.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna 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. Płasczyna z tworzywa szklano-ceramicznego o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne będące w stanie osiągnąć wysokie temperatury (500 °C) podgrzewają, dzięki systemowi promieniowania, płasczynę roboczą. Strefy są zaznaczone dzięki odpowiedniej serigrafii, która umożliwia poprawne ustawienie garnków. Po wyłączeniu dowolnej strefy, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60 °C, w celu ochrony bezpieczeństwa operatora.

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. Варочная поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Электрические ТЭНы могут достигать высоких температур (500 °C) и нагревают путем излучения варочную поверхность. Зоны обозначены трафаретной линией, что позволяет корректно размещать надплитную посуду. После отключения каждой отдельной зоны, световой индикатор сигнализирует об остаточном тепле до достижения температуры 60 °C, что обеспечивает безопасную работу оператора.



n.	4
mm	270 x 270
kW	4



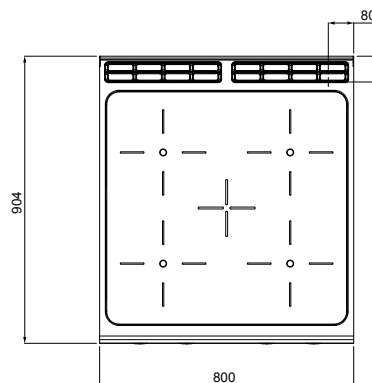
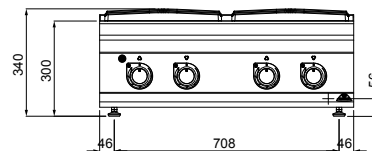
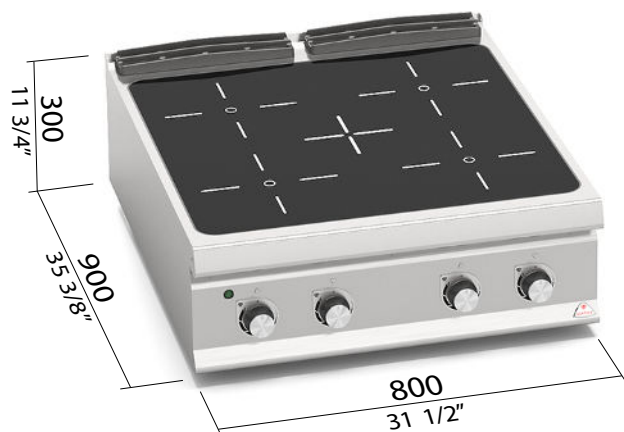
kW	16
----	----



V	380-415 V3N~
---	--------------



Kg	83
----	----

**STANDARD**

Dispositivo de detección del calor residual / Dispositivo de detecção do calor residual / Urządzenie wykrywające ciepło resztkowe / Устройство отвода остаточного тепла

OPTIONAL

Bflex/2 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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. Plano de vitrocerámica con 6 mm de espesor. Las resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500 °C) calientan por radiación la encimera. Las zonas se destacan con serigrafías específicas que permiten colocar correctamente las ollas. Después del apagado de cada zona una luz testigo indica el calor residual hasta 60 °C para salvaguardar la seguridad del operador.

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. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500 °C) aquecendo mediante radiação a placa de cozedura. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60 °C, para garantir a segurança do operador.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna 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. Plaszczyna z tworzywa szklano-ceramicznego o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne będące w stanie osiągnąć wysokie temperatury (500 °C) podgrzewają, dzięki systemowi promieniowania, płaszczynę roboczą. Strefy są zaznaczone dzięki odpowiedniej serigrafii, która umożliwia poprawne ustawienie garnków. Po wyłączeniu dowolnej strefy, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60 °C, w celu ochrony bezpieczeństwa operatora.

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. Варочная поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Электрические ТЭНы могут достигать высоких температур (500 °C) и нагревают путем излучения варочную поверхность. Зоны обозначены трафаретной линией, что позволяет корректно размещать наплитную посуду. После отключения каждой отдельной зоны, световой индикатор сигнализирует об остаточном тепле до достижения температуры 60 °C, что обеспечивает безопасную работу оператора.



n.	4
mm	270 x 270
kW	4



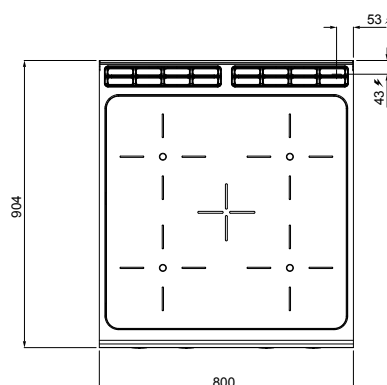
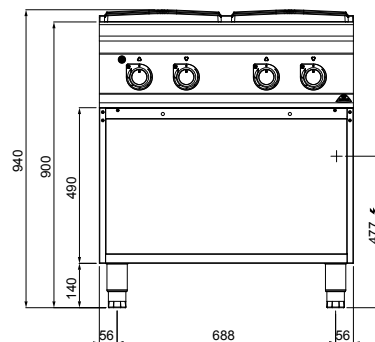
kW | 16



V | 380-415 V3N~



Kg | 95

**STANDARD**

Dispositivo de detección del calor residual / Dispositivo de detecção do calor residual / Urządzenie wykrywające ciepło resztkowe / Устройство отвода остаточного тепла

OPTIONAL

S2P 400 2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

Bflex/2 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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. Plano de vitrocerámica con 6 mm de espesor. Las resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500 °C) calientan por radiación la encimera. Las zonas se destacan con serigrafías específicas que permiten colocar correctamente las ollas. Después del apagado de cada zona una luz testigo indica el calor residual hasta 60 °C para salvaguardar la seguridad del operador.

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. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500 °C) aquecendo mediante radiação a placa de cozedura. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60 °C, para garantir a segurança do operador.

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. Płaszczyzna z tworzywa szklano-ceramicznego o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne będące w stanie osiągnąć wysokie temperatury (500 °C) podgrzewają, dzięki systemowi promieniowania, powierzchnię roboczą. Strefy są zaznaczone dzięki odpowiedniej serigrafii, która umożliwia poprawne ustawienie garnków. Po wyłączeniu dowolnej strefy, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60 °C, w celu ochrony bezpieczeństwa operatora.

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. Варочная поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Электрические ТЭНы могут достигать высоких температур (500 °C) и нагревают путем излучения варочную поверхность. Зоны обозначены трафаретной линией, что позволяет корректно размещать надплитную посуду. После отключения каждой отдельной зоны, световой индикатор сигнализирует об остаточном тепле до достижения температуры 60 °C, что обеспечивает безопасную работу оператора.



n.	4
mm	270 x 270
kW	4



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



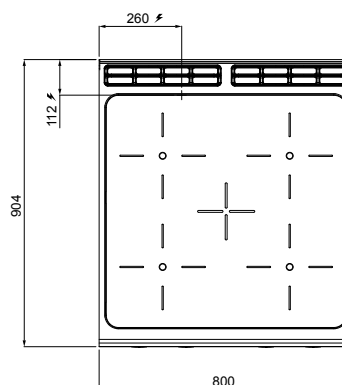
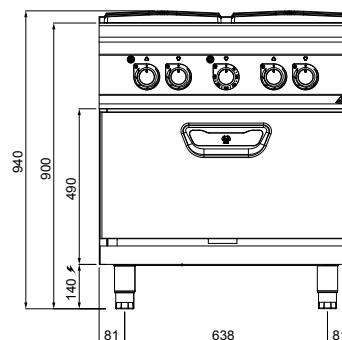
kW 20,68



V 380-415 V3N~



Kg 113

**STANDARD**

Dispositivo de detección del calor residual / Dispositivo de detecção do calor residual / Urządzenie wykrywające ciepło resztkowe / Устройство отвода остаточного тепла

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. Plano de vitrocerámica con 6 mm de espesor. Las resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500 °C) calientan por radiación la encimera. Las zonas se destacan con serigrafías específicas que permiten colocar correctamente las ollas. Después del apagado de cada zona una luz testigo indica el calor residual hasta 60 °C para salvaguardar la seguridad del operador.

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. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500 °C) aquecendo mediante radiação a placa de cozedura. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60 °C, para garantir a segurança do operador.

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

Plaszczyna 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. Plaszczyna z tworzywa szklano-ceramicznego o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne będące w stanie osiągnąć wysokie temperatury (500 °C) podgrzewają, dzięki systemowi promieniowania, plaszczynę roboczą. Strefy są zaznaczone dzięki odpowiedniej serigrafii, która umożliwia poprawne ustawienie garnków. Po wyłączeniu dowolnej strefy, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60 °C, w celu ochrony bezpieczeństwa operatora.

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 prowadnic 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 osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Podwójnie tłoczona uchwyt 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. Варочная поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Электрические ТЭНы могут достигать высоких температур (500 °C) и нагревают путем излучения варочную поверхность. Зоны обозначены трафаретной линией, что позволяет корректно размещать надплитную посуду. После отключения каждой отдельной зоны, световой индикатор сигнализирует об остаточном тепле до достижения температуры 60 °C, что обеспечивает безопасную работу оператора.

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 контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двойной штамповки высокой прочности из нержавеющей стали AISI 304.



n.	2
mm	270 x 270
kW	5



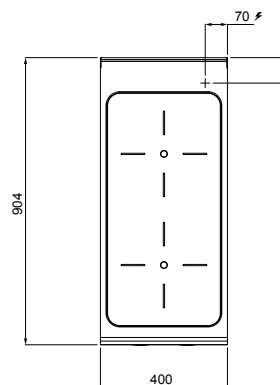
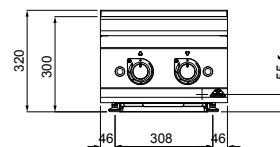
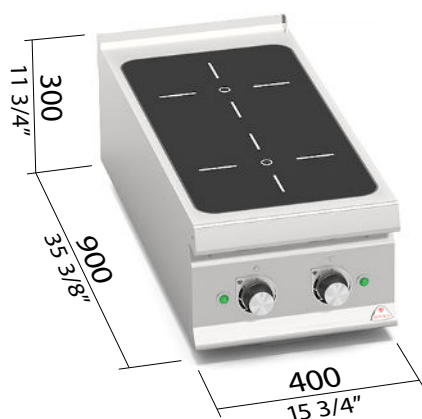
kW | 10



V | 380-415 V3N~



Kg | 40

**OPTIONAL**

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Máximo ahorro energético pues el calentamiento de la zona de cocción se activa solo cuando la olla se encuentra en contacto directo con la superficie.

La zona de calentamiento se autorregula según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata en el momento en el que la olla se retira del plano. Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

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. Placa de vitrocerâmica com 6 mm de espessura.

Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície.

A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela.

Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.

Plaszczyzna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm.

Maksymalna oszczędność energii zapewniona przez fakt, iż podgrzewanie strefy gotującej rozpoczyna się wyłącznie kiedy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie na podstawie średnicy garnka. Podgrzewanie jest natychmiast przerywane automatycznie w momencie usunięcia garnka z płaszczyzny gotującej. Regulacja wody przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokrętki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка с помощью «Скотч Брайт».

Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм.

Максимальная экономия энергии достигается благодаря тому, что разогрев зоны приготовления пищи происходит только тогда, когда посуда находится в прямом контакте с поверхностью.

Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра посуды. При снятии посуды с поверхности немедленно происходит автоматическое выключение. Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.



n.	2
mm	270 x 270
kW	5



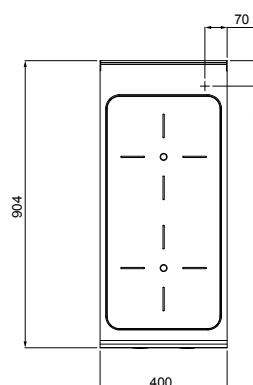
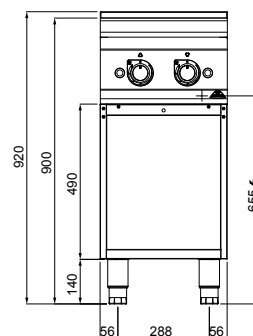
kW | 10



V | 380-415 V3N~



Kg | 50

**OPTIONAL**

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex
S1P DX 1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 дверь

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. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Máximo ahorro energético pues el calentamiento de la zona de cocción se activa solo cuando la olla se encuentra en contacto directo con la superficie.

La zona de calentamiento se autorregula según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata en el momento en el que la olla se retira del plano. Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

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. Placa de vitrocerâmica com 6 mm de espessura.

Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície.

A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela.

Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.

Płaszczyzna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm.

Maksymalna oszczędność energii zapewniona przez fakt, iż podgrzewanie strefy gotującej rozpoczyna się wyłącznie kiedy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie na podstawie średnicy garnka. Podgrzewanie jest natychmiast przerywane automatycznie w momencie usunięcia garnka z płaszczyzny gotującej. Regulacja wody przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokręćła.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка с помощью «Скотч Брайт».

Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм.

Максимальная экономия энергии достигается благодаря тому, что разогрев зоны приготовления пищи происходит только тогда, когда посуда находится в прямом контакте с поверхностью.

Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра посуды. При снятии посуды с поверхности немедленно происходит автоматическое выключение. Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.



n.	4
mm	270 x 270
kW	5



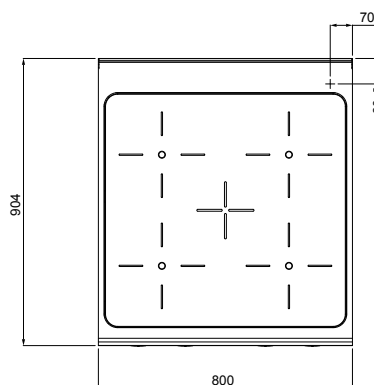
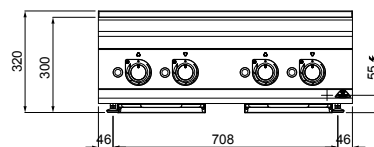
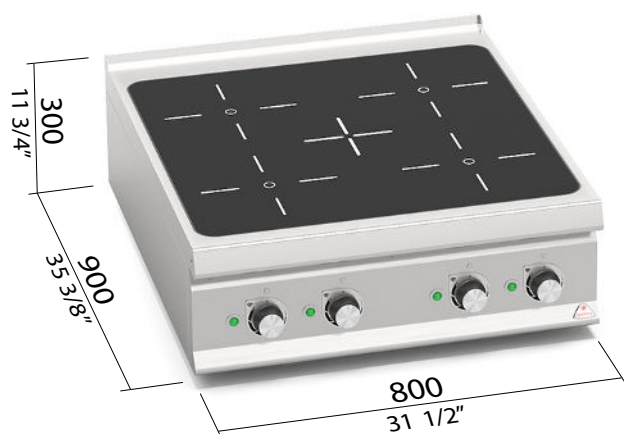
kW | 20



V | 380-415 V3N~



Kg | 75

**OPTIONAL**

Bflex/2 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Máximo ahorro energético pues el calentamiento de la zona de cocción se activa solo cuando la olla se encuentra en contacto directo con la superficie.

La zona de calentamiento se autorregula según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata en el momento en el que la olla se retira del plano. Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

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. Placa de vitrocerâmica com 6 mm de espessura.

Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície.

A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela.

Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.

Płasczyna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm.

Maksymalna oszczędność energii zapewniona przez fakt, iż podgrzewanie strefy gotującej rozpoczyna się wyłącznie kiedy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie na podstawie średnicy garnka. Podgrzewanie jest natychmiast przerywane automatycznie w momencie usunięcia garnka z płaszczyzny gotującej. Regulacja wody przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokrętki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка с помощью «Скотч Брайт».

Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм.

Максимальная экономия энергии достигается благодаря тому, что разогрев зоны приготовления пищи происходит только тогда, когда посуда находится в прямом контакте с поверхностью.

Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра посуды. При снятии посуды с поверхности немедленно происходит автоматическое выключение. Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.



n.	4
mm	270 x 270
kW	5



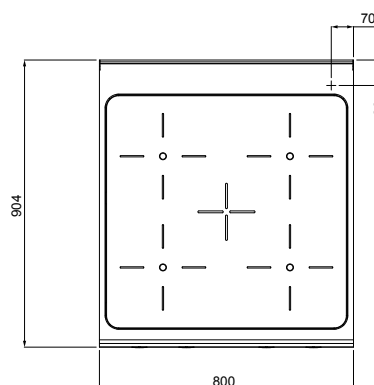
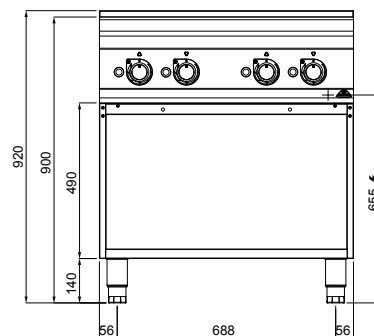
kW | 20



V | 380-415 V3N~



Kg | 85

**OPTIONAL**

Bflex/2 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex
S2P 400 2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

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. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Máximo ahorro energético pues el calentamiento de la zona de cocción se activa solo cuando la olla se encuentra en contacto directo con la superficie.

La zona de calentamiento se autorregula según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata en el momento en el que la olla se retira del plano. Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

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. Placa de vitrocerâmica com 6 mm de espessura.

Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície.

A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície. Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.

Płaskierzyna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm.

Maksymalna oszczędność energii zapewniona przez fakt, iż podgrzewanie strefy gotującej rozpoczyna się wyłącznie kiedy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie na podstawie średnicy garnka. Podgrzewanie jest natychmiast przerywane automatycznie w momencie usunięcia garnka z płaskierzyny gotującej. Regulacja wody przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokrętki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка с помощью «Скотч Брайт».

Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм.

Максимальная экономия энергии достигается благодаря тому, что разогрев зоны приготовления пищи происходит только тогда, когда посуда находится в прямом контакте с поверхностью.

Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра посуды. При снятии посуды с поверхности немедленно происходит автоматическое выключение. Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.



n.	2
mm	320 x 286
kW	7



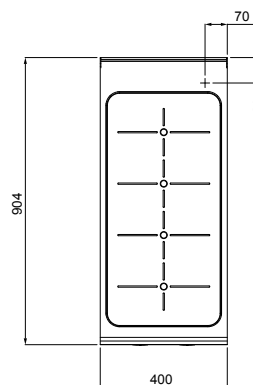
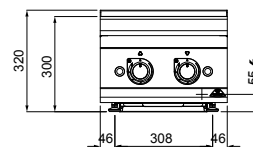
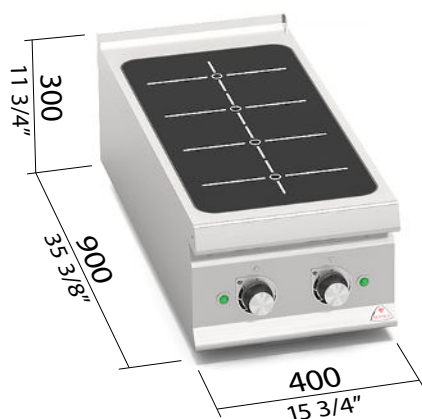
kW | 14



V | 380-415 V3N~



Kg | 40

**OPTIONAL**

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Máximo ahorro energético pues el calentamiento de la zona de cocción se activa solo cuando la olla se encuentra en contacto directo con la superficie.

Este modelo "toda superficie" conjuga la velocidad de los inductores y la posibilidad de utilizar recipientes de distintas medidas, incluso de diámetro reducido, y se pueden colocar varias ollas encima de la misma zona de cocción.

Interrupción automática inmediata cuando la olla se quita del plano.

Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

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. Placa de vitrocerâmica com 6 mm de espessura.

Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície.

Este modelo "placa única" combina a velocidade dos indutores com a possibilidade de utilizar recipientes de tamanhos diferentes, mesmo com diâmetro pequeno, além de permitir colocar várias panelas sobre uma mesma zona de cozedura.

Interrupção automática e imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Płaszczyzna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm. Maksymalna oszczędność energii zapewniona przez fakt, iż podgrzewanie strefy gotującej rozpoczyna się wyłącznie kiedy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Ten model „całej powierzchni” łączy prędkość induktorów z możliwością używania pojemników o różnych rozmiarach, również ze zredukowaną średnicą, oraz feruje możliwość ustawienia kilku garnków w tej samej strefie gotowania.

Podgrzewanie jest natychmiast przerywane automatycznie w momencie usunięcia garnka z płaszczyzny gotującej. Regulacja wody przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokrętki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка с помощью «Скотч Брайт». Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм.

Максимальная экономия энергии достигается благодаря тому, что разогрев зоны приготовления пищи происходит только тогда, когда посуда находится в прямом контакте с поверхностью. Эта модель со «сплошной варочной поверхностью» соединяет скорость индукторов с возможностью использовать посуду разных размеров, в том числе с небольшим диаметром, и можно разместить несколько кастрюль на одной варочной зоне.

В момент снятия посуды с поверхности происходит мгновенное автоматическое отключение.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.



n.	2
mm	320 x 286
kW	7



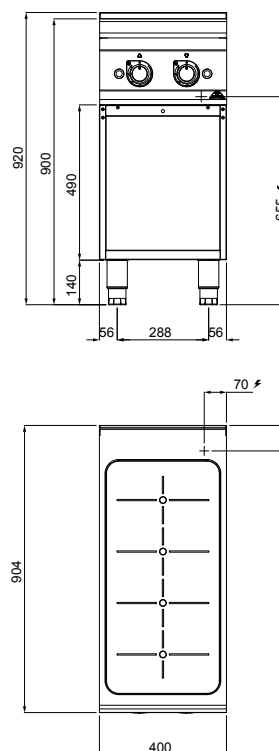
kW | 14



V | 380-415 V3N~



Kg | 50

**OPTIONAL**

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Máximo ahorro energético pues el calentamiento de la zona de cocción se activa solo cuando la olla se encuentra en contacto directo con la superficie.

Este modelo "toda superficie" conjuga la velocidad de los inductores y la posibilidad de utilizar recipientes de distintas medidas, incluso de diámetro reducido, y se pueden colocar varias ollas encima de la misma zona de cocción.

Interrupción automática inmediata cuando la olla se quita del plano.

Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

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. Placa de vitrocerâmica com 6 mm de espessura.

Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície.

Este modelo "placa única" combina a velocidade dos indutores com a possibilidade de utilizar recipientes de tamanhos diferentes, mesmo com diâmetro pequeno, além de permitir colocar várias panelas sobre uma mesma zona de cozedura.

Interrupção automática e imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Płaszczyna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm. Maksymalna oszczędność energii zapewniona przez fakt, iż podgrzewanie strefy gotującej rozpoczyna się wyłącznie kiedy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Ten model „całej powierzchni” łączy prędkość induktorów z możliwością używania pojemników o różnych rozmiarach, również ze zredukowaną średnicą, oraz feruje możliwość ustawienia kilku garnków w tej samej strefie gotowania.

Podgrzewanie jest natychmiast przerywane automatycznie w momencie usunięcia garnka z płaszczyny gotującej. Regulacja wody przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokrętki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка с помощью «Скотч Брайт». Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм.

Максимальная экономия энергии достигается благодаря тому, что разогрев зоны приготовления пищи происходит только тогда, когда посуда находится в прямом контакте с поверхностью. Эта модель со «сплошной варочной поверхностью» соединяет скорость индукторов с возможностью использовать посуду разных размеров, в том числе с небольшим диаметром, и можно разместить несколько кастрюль на одной варочной зоне.

В момент снятия посуды с поверхности происходит мгновенное автоматическое отключение.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.



n.	4
mm	320 x 286
kW	7



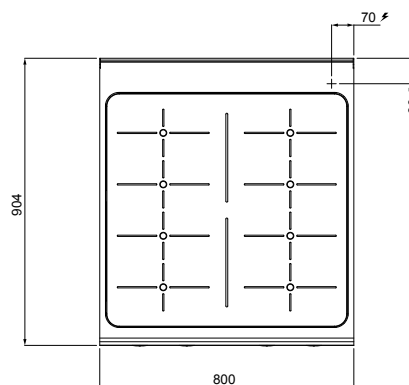
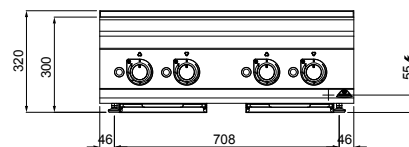
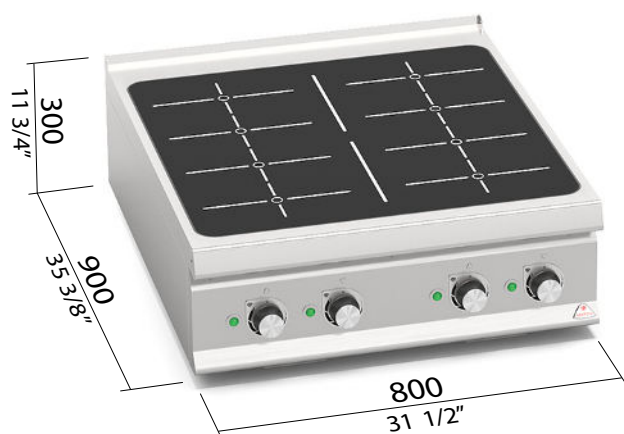
kW | 28



V | 380-415 V3N~



Kg | 75

**OPTIONAL**

Bflex/2 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Máximo ahorro energético pues el calentamiento de la zona de cocción se activa solo cuando la olla se encuentra en contacto directo con la superficie.

Este modelo "toda superficie" conjuga la velocidad de los inductores y la posibilidad de utilizar recipientes de distintas medidas, incluso de diámetro reducido, y se pueden colocar varias ollas encima de la misma zona de cocción.

Interrupción automática inmediata cuando la olla se quita del plano.

Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

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. Placa de vitrocerâmica com 6 mm de espessura.

Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície.

Este modelo "placa única" combina a velocidade dos indutores com a possibilidade de utilizar recipientes de tamanhos diferentes, mesmo com diâmetro pequeno, além de permitir colocar várias panelas sobre uma mesma zona de cozedura.

Interrupção automática e imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Płaszczyzna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm. Maksymalna oszczędność energii zapewniona przez fakt, iż podgrzewanie strefy gotującej rozpoczyna się wyłącznie kiedy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Ten model „całej powierzchni” łączy prędkość induktorów z możliwością używania pojemników o różnych rozmiarach, również ze zredukowaną średnicą, oraz feruje możliwość ustawienia kilku garnków w tej samej strefie gotowania.

Podgrzewanie jest natychmiast przerywane automatycznie w momencie usunięcia garnka z płaszczyzny gotującej. Regulacja wody przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokrętki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка с помощью «Скотч Брайт». Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм.

Максимальная экономия энергии достигается благодаря тому, что разогрев зоны приготовления пищи происходит только тогда, когда посуда находится в прямом контакте с поверхностью. Эта модель со «сплошной варочной поверхностью» соединяет скорость индукторов с возможностью использовать посуду разных размеров, в том числе с небольшим диаметром, и можно разместить несколько кастрюль на одной варочной зоне.

В момент снятия посуды с поверхности происходит мгновенное автоматическое отключение.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.



n.	4
mm	320 x 286
kW	7



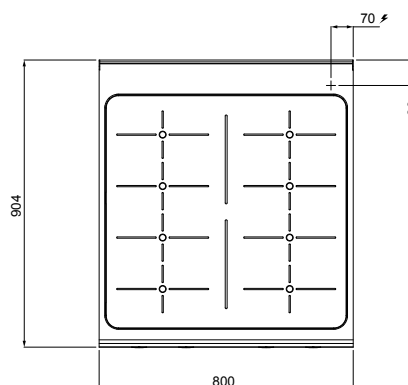
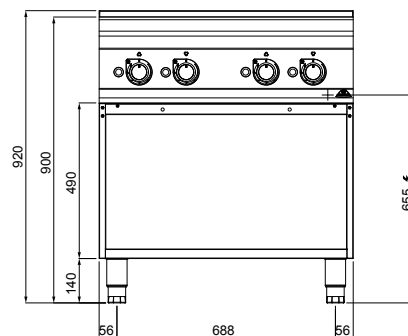
kW | 28



V | 380-415 V3N~



Kg | 87

**OPTIONAL**

Bflex/2 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

S2P 400 2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

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. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Máximo ahorro energético pues el calentamiento de la zona de cocción se activa solo cuando la olla se encuentra en contacto directo con la superficie.

Este modelo "toda superficie" conjuga la velocidad de los inductores y la posibilidad de utilizar recipientes de distintas medidas, incluso de diámetro reducido, y se pueden colocar varias ollas encima de la misma zona de cocción.

Interrupción automática inmediata cuando la olla se quita del plano.

Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

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. Placa de vitrocerâmica com 6 mm de espessura.

Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície.

Este modelo "placa única" combina a velocidade dos indutores com a possibilidade de utilizar recipientes de tamanhos diferentes, mesmo com diâmetro pequeno, além de permitir colocar várias panelas sobre uma mesma zona de cozedura.

Interrupção automática e imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Płaszczyna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm. Maksymalna oszczędność energii zapewniona przez fakt, iż podgrzewanie strefy gotującej rozpoczyna się wyłącznie kiedy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Ten model „całej powierzchni” łączy prędkość induktorów z możliwością używania pojemników o różnych rozmiarach, również ze zredukowaną średnicą, oraz feruje możliwość ustawienia kilku garnków w tej samej strefie gotowania.

Podgrzewanie jest natychmiast przerywane automatycznie w momencie usunięcia garnka z płaszczyny gotującej. Regulacja wody przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokrętki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка с помощью «Скотч Брайт». Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм.

Максимальная экономия энергии достигается благодаря тому, что разогрев зоны приготовления пищи происходит только тогда, когда посуда находится в прямом контакте с поверхностью. Эта модель со «сплошной варочной поверхностью» соединяет скорость индукторов с возможностью использовать посуду разных размеров, в том числе с небольшим диаметром, и можно разместить несколько кастрюль на одной варочной зоне.

В момент снятия посуды с поверхности происходит мгновенное автоматическое отключение.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.



n.	1
Ø mm	300
kW	5



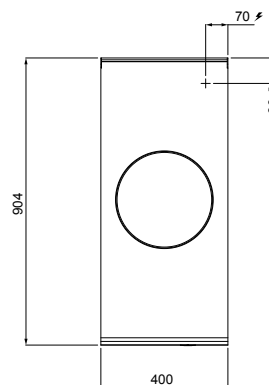
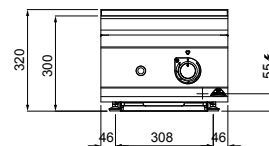
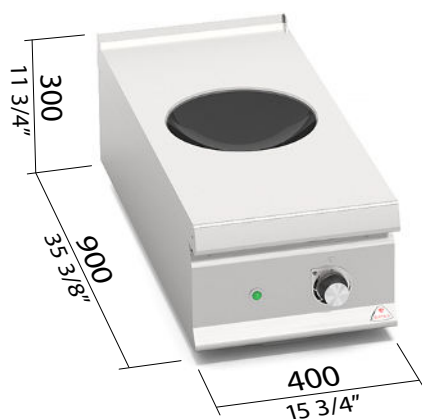
kW | 5



V | 380-415 V3N~



Kg | 35

**OPTIONAL**

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

WOK Olla para wok / Caçarola para wok / Garnek dla wok / Сковорода wok

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. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Máximo ahorro energético pues el calentamiento de la zona de cocción se activa solo cuando la olla se encuentra en contacto directo con la superficie. Interrupción automática inmediata en el momento en el que la olla se retira del plano. Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

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. Placa de vitrocerâmica com 6 mm de espessura.

Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície. Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Płaszczyzna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm.

Maksymalna oszczędność energii zapewniona przez fakt, iż podgrzewanie strefy gotującej rozpoczyna się wyłącznie kiedy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Podgrzewanie jest natychmiast przerywane automatycznie w momencie usunięcia garnka z płaszczyzny gotującej. Regulacja wody przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokrętki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка с помощью «Скотч Брайт». Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм.

Максимальная экономия энергии достигается благодаря тому, что разогрев зоны приготовления пищи происходит только тогда, когда посуда находится в прямом контакте с поверхностью. При снятии посуды с поверхности немедленно происходит автоматическое выключение. Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.



n.	1
ø mm	300
kW	5



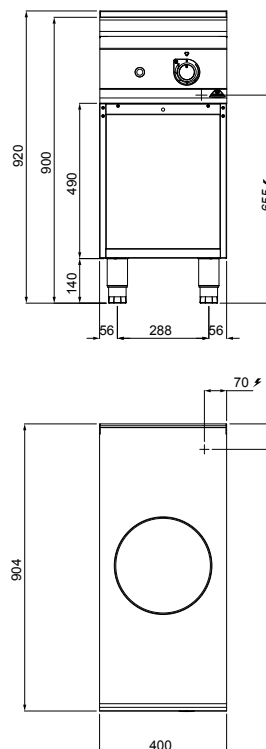
kW | 5



V | 380-415 V3N~



Kg | 45

**OPTIONAL**

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

WOK Olla para wok / Caçarola para wok / Garnek dla wok / Сковорода wok

S1P DX 1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 дверь

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. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Máximo ahorro energético pues el calentamiento de la zona de cocción se activa solo cuando la olla se encuentra en contacto directo con la superficie. Interrupción automática inmediata en el momento en el que la olla se retira del plano. Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

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. Placa de vitrocerâmica com 6 mm de espessura.

Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície. Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

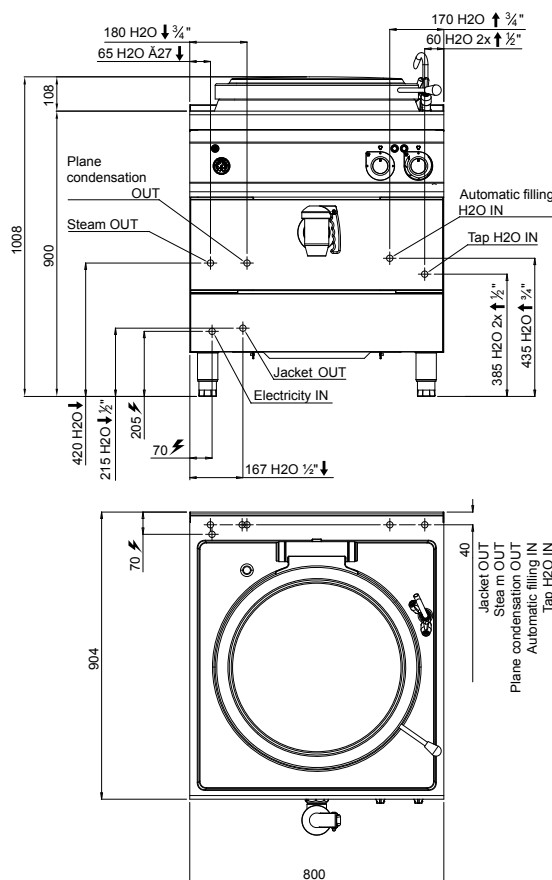
Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płaszczyna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm.

Maksymalna oszczędność energii zapewniona przez fakt, iż podgrzewanie strefy gotującej rozpoczyna się wyłącznie kiedy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Podgrzewanie jest natychmiast przerywane automatycznie w momencie usunięcia garnka z płaszczyzny gotującej. Regulacja wody przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokrętki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка с помощью «Скотч Брайт». Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм.

Максимальная экономия энергии достигается благодаря тому, что разогрев зоны приготовления пищи происходит только тогда, когда посуда находится в прямом контакте с поверхностью. При снятии посуды с поверхности немедленно происходит автоматическое выключение. Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.





ø mm | 600



mm | 360



L | 100



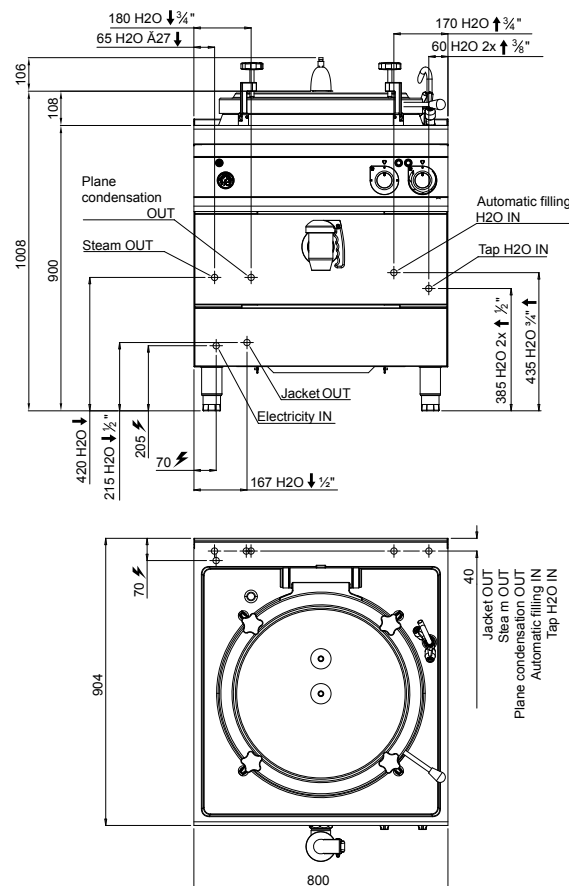
kW | 16



V | 380-415 V3N~



Kg | 142

**STANDARD**

Control automático camisa / Carga automática da parede dupla / Automatyczny załadunek szczeliny / Автоматическая загрузка рубашки

OPTIONAL

Cestas perforadas de acero inoxidable aisi 304 de distintos tamaños / Cestas perforadas de aço inoxidável aisi 304 de diversas dimensões / Kosze z otworami wykonane ze stali nierdzewnej aiai 304, o różnych rozmiarach / Перфорированные корзины разных размеров из нержавеющей стали aisi 304

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. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor 20/10. Cámara con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304, fondo espesor 20/10, paredes espesor 15/10. Calentamiento de tipo indirecto con vapor de baja presión (0,5 bar), generado en el interior de la cámara por medio de resistencias blindadas en incoloy dotadas de termostato de seguridad. Grifos de recarga de agua caliente y fría colocados en el plano de trabajo con boquilla distribuidora articulada para el llenado y el lavado del recipiente y de la cámara. Grifo de descarga de 2 pulgadas de latón cromado con manija térmica. Cuatro bloques de fijación de tornillo, regulables manualmente, con válvula de calibrado fijo de 0,05 bar. Manómetro mecánico con indicador de presión de la cámara. Erogación de potencia regulada por un conmutador de 3 posiciones. Mando separado para la regulación de la temperatura. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura.

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, com acabamento Scotch Brite. Recipiente de cozedura de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura 20/10. Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304, espessura do fundo 20/10, espessura das paredes 15/10. Aquecimento de tipo indirecto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado no interior da parede dupla mediante resistências blindadas em incoloy equipadas com termostato de segurança. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente e a parede dupla. Torneira de descarga de 2 polegadas, de latão cromado, com pega térmica. Quatro blocos de fixação com parafusos, reguláveis manualmente, com válvula com calibragem fixa de 0,05 bar. Manómetro mecânico com indicador da pressão na parede dupla. Distribuição de potência regulada mediante um comutador com 3 posições. Comando separado para a regulação da temperatura. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Autoklaw z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej wewnątrz autoklawy poprzez rezystancje z osłoną incoloy, wyposażone w termostat awaryjny. Pokręta ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dziobkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i autoklawy. Pokręto rozładunku, dwucalowe, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Cztery bloczki do mocowania za pomocą śrub, regulowane ręcznie, z zaworem wytarowanym dla stałej wartości 0,05 bar. Mechaniczny manometr ze wskaźnikiem ciśnienia w autoklawie. Dostarczana moc regulowana za pomocą komutatora o 3 pozycjach. Oddzielne polecenie regulacji temperatury. Lampki kontrolne zasilania i osiągniętej temperatury.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Воздушный промежуток между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки толщиной 15/10. Разогрев непрямого типа с помощью пара, подаваемого под низким давлением (0,5 bar), создаваемого внутри воздушного промежутка с помощью бронированных ТЭНов из сплава инколой, оснащенных предохранительным термостатом. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным впускным носиком, предназначенные для заполнения и промывки емкости и воздушного промежутка. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с ненагревающейся ручкой. Четыре блока крепления на винтах с ручной регулировкой с клапаном с фиксированной настройкой на 0,05 bar. Механический манометр с индикатором давления внутри воздушного промежутка. Регулируемая подача мощности с 3-позиционным переключателем. Отдельная регулировка температуры. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры.



ø mm | 600



mm | 540



L | 150



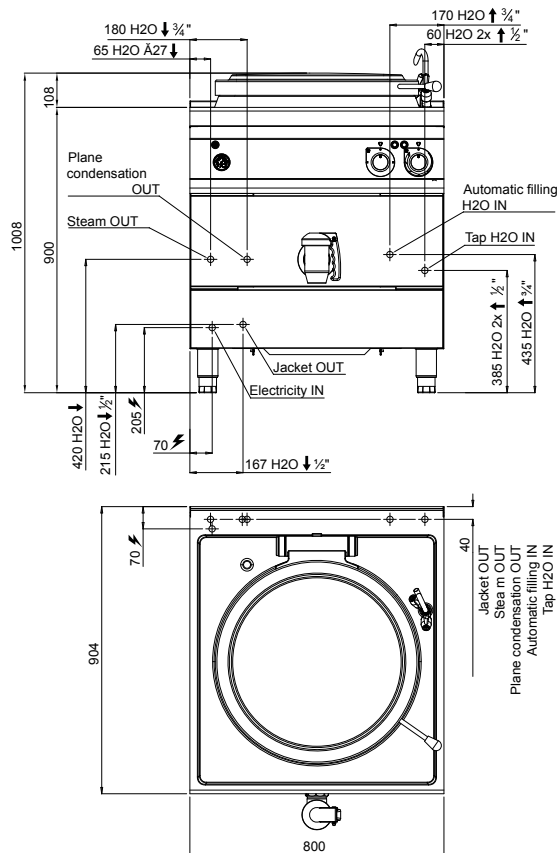
kW | 18



V | 380-415 V3N~



kg | 152

**STANDARD**

Control automático camisa - tapa doble pared / Carga automática da parede dupla - tampa de parede dupla / Automatyczny załadunek szczeliny - pokrywa z podwójną ścianką / Автоматическая загрузка рубашки - крышка с двойной стенкой

OPTIONAL

Cestas perforadas de acero inoxidable aisi 304 de distintos tamaños / Cestas perforadas de aço inoxidável aisi 304 de diversas dimensões / Kosze z otworami wykonane ze stali nierdzewnej aisi 304, o różnych rozmiarach / Перфорированные корзины разных размеров из нержавеющей стали aisi 304

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. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor 20/10. Cámara con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304, fondo espesor 20/10, paredes espesor 15/10. Calentamiento de tipo indirecto con vapor de baja presión (0,5 bar), generado en el interior de la cámara por medio de resistencias blindadas en incoloy dotadas de termostato de seguridad. Grifos de recarga de agua caliente y fría colocados en el plano de trabajo con boquilla distribuidora articulada para el llenado y el lavado del recipiente y de la cámara. Grifo de descarga de 2 pulgadas de latón cromado con manija atérmica. Manómetro mecánico con indicador de presión de la cámara. Erogación de potencia regulada por un conmutador de 3 posiciones. Mando separado para la regulación de la temperatura. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Tapa de doble pared.

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, com acabamento Scotch Brite. Recipiente de cozadura de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura 20/10. Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304, espessura do fundo 20/10, espessura das paredes 15/10. Aquecimento de tipo indirecto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado no interior da parede dupla mediante resistências blindadas em incoloy equipadas com termostato de segurança. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente e a parede dupla. Torneira de descarga de 2 polegadas, de latão cromado, com pega atérmica. Manómetro mecânico com indicador da pressão na parede dupla. Distribuição de potência regulada mediante um comutador com 3 posições. Comando separado para a regulação da temperatura. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Tapa de parede dupla.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Autoklaw z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej wewnątrz autoklawy poprzez rezystancje z osłoną incoloy, wyposażone w termostat awaryjny. Pokręta ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dziobkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i autoklawy. Pokręto rozładunku, dwucalowe, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Mechaniczny manometr ze wskaźnikiem ciśnienia w autoklawie. Dostarczana moc regulowana za pomocą komutatora o 3 pozycjach. Oddzielne polecenie regulacji temperatury. Lampki kontrolne zasilania i osiągniętej temperatury. Pokrywa o podwójnych ściankach.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Воздушный промежуток между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки толщиной 15/10. Разогрев непрямого типа с помощью пара, подаваемого под низким давлением (0,5 bar), создаваемого внутри воздушного промежутка с помощью бронированных ТЭНов из сплава инколой, оснащенных предохранительным термостатом. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным впускным носиком, предназначенные для заполнения и промывки емкости и воздушного промежутка. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуны с ненагревающейся ручкой. Механический манометр с индикатором давления внутри воздушного промежутка. Регулируемая подача мощности с 3-позиционным переключателем. Отдельная регулировка температуры. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Крышка с двойной стенкой.



ø mm | 600



mm | 540



L | 150



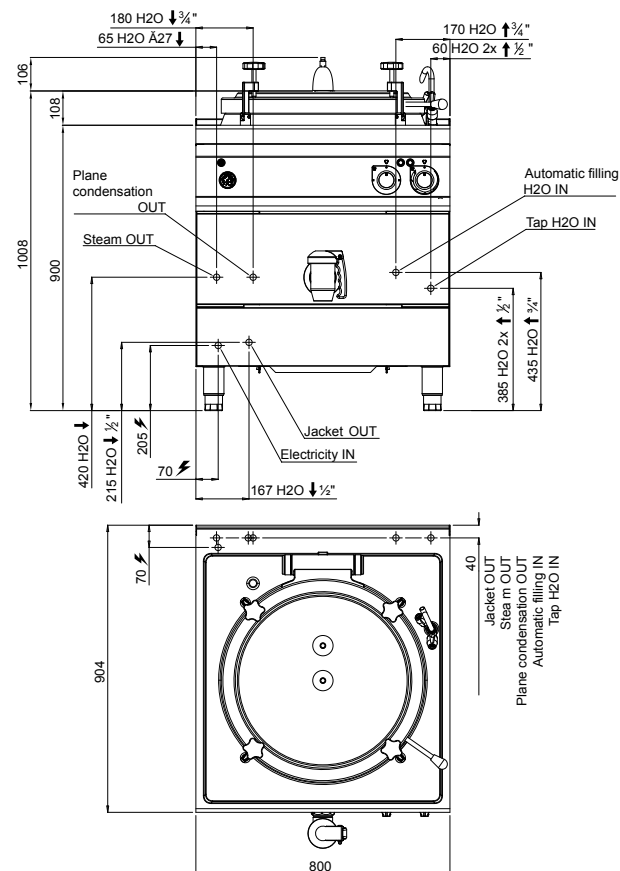
kW | 18



V | 380-415 V3N~



Kg | 152

**STANDARD**

Control automático camisa / Carga automática da parede dupla / Automatyczny załadunek szczeliny / Автоматическая загрузка рубашки

OPTIONAL

Cestas perforadas de acero inoxidable aisi 304 de distintos tamaños / Cestas perforadas de aço inoxidável aisi 304 de diversas dimensões / Kosze z otworami wykonane ze stali nierdzwiennej aiai 304, o różnych rozmiarach / Перфорированные корзины разных размеров из нержавеющей стали aisi 304

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. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor 20/10. Cámara con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304, fondo espesor 20/10, paredes espesor 15/10. Calentamiento de tipo indirecto con vapor de baja presión (0,5 bar), generado en el interior de la cámara por medio de resistencias blindadas en incoloy dotadas de termostato de seguridad. Grifos de recarga de agua caliente y fría colocados en el plano de trabajo con boquilla distribuidora articulada para el llenado y el lavado del recipiente y de la cámara. Grifo de descarga de 2 pulgadas de latón cromado con manija atérmica. Cuatro bloques de fijación de tornillo, regulables manualmente, con válvula de calibrado fijo de 0,05 bar. Manómetro mecánico con indicador de presión de la cámara. Erogación de potencia regulada por un conmutador de 3 posiciones. Mando separado para la regulación de la temperatura Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura.

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, com acabamento Scotch Brite. Recipiente de cozadura de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura 20/10. Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304, espessura do fundo 20/10, espessura das paredes 15/10. Aquecimento de tipo indirecto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado no interior da parede dupla mediante resistências blindadas em incoloy equipadas com termostato de segurança. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente e a parede dupla. Torneira de descarga de 2 polegadas, de latão cromado, com pega atérmica. Quatro blocos de fixação com parafusos, reguláveis manualmente, com válvula com calibragem fixa de 0,05 bar. Manómetro mecânico com indicador da pressão na parede dupla. Distribuição de potência regulada mediante um comutador com 3 posições. Comando separado para a regulação da temperatura. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia robocza ze stali nierdzwiennej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzwiennej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzwiennej inox AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzwiennej AISI 316 o grubości 20/10. Autokława z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzwiennej inox AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej wewnątrz autokławy poprzez rezystancje z osłoną incoloy, wyposażone w termostat awaryjny. Pokręta ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dziobkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i autokławy. Pokręto rozładunku, dwucalowe, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Cztery bloczki do mocowania za pomocą śrub, regulowane ręcznie, z zaworem wytarowanym dla stałej wartości 0,05 bar. Mechaniczny manometr ze wskaźnikiem ciśnienia w autokławie. Dostarczana moc regulowana za pomocą komutatora o 3 pozycjach. Oddzielne polecenie regulacji temperatury. Lampki kontrolne zasilania i osiągniętej temperatury.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Воздушный промежуток между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки толщиной 15/10. Разогрев непрямого типа с помощью пара, подаваемого под низким давлением (0,5 bar), создаваемого внутри воздушного промежутка с помощью бронированных ТЭНов из сплава инколой, оснащенных предохранительным термостатом. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным впускным носиком, предназначенные для заполнения и промывки емкости и воздушного промежутка. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с ненагревающейся ручкой. Четыре блока крепления на винтах с ручной регулировкой с клапаном с фиксированной настройкой на 0,05 bar. Механический манометр с индикатором давления внутри воздушного промежутка. Регулируемая подача мощности с 3-позиционным переключателем. Отдельная регулировка температуры. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры.



ø mm | 600



mm | 540



L | 150



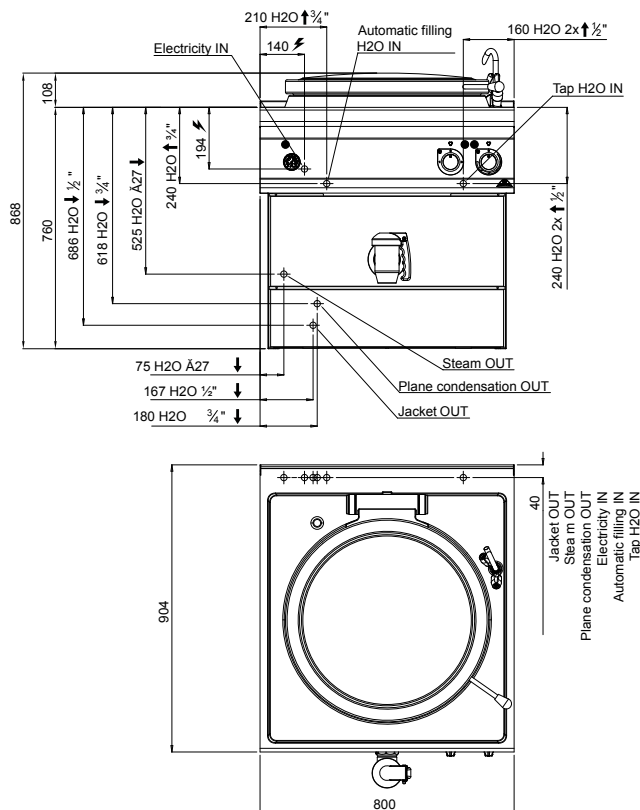
kW | 18



V | 380-415 V3N~



Kg | 147

**STANDARD**

Control automático camisa - tapa doble pared / Carga automática da parede dupla - tampa de parede dupla / Automatyczny załadunek szczeliny - pokrywa z podwójną ścianką / Автоматическая загрузка рубашки - крышка с двойной стенкой

OPTIONAL

Cestas perforadas de acero inoxidable aisi 304 de distintos tamaños / Cestas perfuradas de aço inoxidável aisi 304 de diversas dimensões / Kosze z otworami wykonane ze stali nierdzewnej aisi 304, o różnych rozmiarach / Перфорированные корзины разных размеров из нержавеющей стали aisi 304

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. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor 20/10. Cámara con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304, fondo espesor 20/10, paredes espesor 15/10. Calentamiento de tipo indirecto con vapor de baja presión (0,5 bar), generado en el interior de la cámara por medio de resistencias blindadas en incoloy dotadas de termostato de seguridad. Grifos de recarga de agua caliente y fría colocados en el plano de trabajo con boquilla distribuidora articulada para el llenado y el lavado del recipiente y de la cámara. Grifo de descarga de 2 pulgadas de latón cromado con manija atérmica. Manómetro mecánico con indicador de presión de la cámara. Erogación de potencia regulada por un conmutador de 3 posiciones. Mando separado para la regulación de la temperatura. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Tapa de doble pared.

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, com acabamento Scotch Brite. Recipiente de cozadura de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura 20/10. Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304, espessura do fundo 20/10, espessura das paredes 15/10. Aquecimento de tipo indirecto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado no interior da parede dupla mediante resistências blindadas em incoloy equipadas com termostato de segurança. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente e a parede dupla. Torneira de descarga de 2 polegadas, de latão cromado, com pega atérmica. Manómetro mecânico com indicador da pressão na parede dupla. Distribuição de potência regulada mediante um comutador com 3 posições. Comando separado para a regulação da temperatura. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Tapa de parede dupla.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Autoklaw z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej wewnątrz autoklawy poprzez rezystancje z osłoną incoloy, wyposażone w termostat awaryjny. Pokręta ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dziobkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i autoklawy. Pokręto rozładunku, dwucalowe, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Mechaniczny manometr ze wskaźnikiem ciśnienia w autoklawie. Dostarczana moc regulowana za pomocą komutatora o 3 pozycjach. Oddzielne polecenie regulacji temperatury. Lampki kontrolne zasilania i osiągniętej temperatury. Pokrywa o podwójnych ściankach.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Воздушный промежуток между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки толщиной 15/10. Разогрев непрямого типа с помощью пара, подаваемого под низким давлением (0,5 bar), создаваемого внутри воздушного промежутка с помощью бронированных ТЭНов из сплава инколой, оснащенных предохранительным термостатом. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным впускным носиком, предназначенные для заполнения и промывки емкости и воздушного промежутка. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с ненагреваемой ручкой. Механический манометр с индикатором давления внутри воздушного промежутка. Регулируемая подача мощности с 3-позиционным переключателем. Отдельная регулировка температуры. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Крышка с двойной стенкой.



Ø mm | 600



mm | 360



L | 100



TOT

kW	20,9
kcal/h	17.974
Btu/h	71.311



G30/G31 Kg/h	1,64
G20 m3/h	2,22
G25 m3/h	2,58

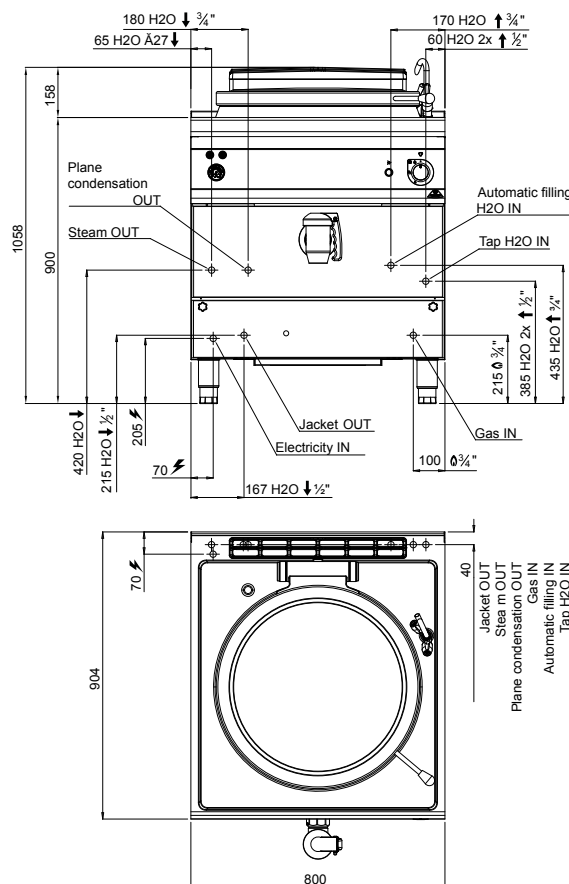


VOLT

V | 220-240 V~



Kg | 157

**STANDARD**

Control automático camisa - tapa doble pared - encendido eléctrico / carga automática da parede dupla - tampa de parede dupla - activação eléctrica / Automatyczny załadunek szczeliny - pokrywa z podwójną ścianką - zapłon elektryczny / Автоматическая загрузка рубашки - крышка с двойной стенкой - электроподжиг

OPTIONAL

Cestas perforadas de acero inoxidable aisi 304 de distintos tamaños / Cestas perforadas de aço inoxidável aisi 304 de diversas dimensões / Kosze z otworami wykonane ze stali nierdzewnej aisi 304, o różnych rozmiarach / Перфорированные корзины разных размеров из нержавеющей стали aisi 304

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. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor 20/10. Cámara con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304, fondo espesor 20/10, paredes espesor 15/10. Calentamiento de tipo indirecto con vapor de baja presión (0,5 bar), generado por quemadores tubulares de acero inoxidable por combustión optimizada, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido eléctrico. Grifos de recarga de agua caliente y fría colocados en el plano de trabajo con boquilla distribuidora articulada para el llenado y el lavado del recipiente y de la cámara. Grifo de descarga de 2 pulgadas de latón cromado con manija térmica. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo. Tapa de doble pared.

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, com acabamento Scotch Brite. Recipiente de cozedura de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura 20/10. Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304, espessura do fundo 20/10, espessura das paredes 15/10. Aquecimento de tipo indirecto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado mediante queimadores tubulares de aço inoxidável com combustão optimizada, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Activação eléctrica. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente e a parede dupla. Torneira de descarga de 2 polegadas, de latão cromado, com pega térmica. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo. Tampa de parede dupla.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Autoklaw z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej generowanej przez rurowe palniki ze stali nierdzewnej inox o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomień pilotujący. Elektryczny Zapłon. Pokrętła ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dziobkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i autoklawy. Pokrętko rozładunku, dwucalowe, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Regulacja temperatury za pomocą pokrętła z wartością minimalną i maksymalną. Pokrywa o podwójnych ściankach.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Воздушный промежуток между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки толщиной 15/10. Разогрев непрямого типа с помощью пара, подаваемого под низким давлением (0,5 bar), создаваемый трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, с предохранительным клапаном с термопарой и защищенной запальной горелкой. Электрическое Включение. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным впускным носиком, предназначенные для заполнения и промывки емкости и воздушного промежутка. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с ненагревающейся ручкой. Регулировка температуры с помощью крана с минимальным и максимальным положением. Крышка с двойной стенкой.



ø mm | 600



mm | 360



L | 100



TOT

kW | 20,9

kcal/h | 17.974

Btu/h | 71.311



G30/G31 Kg/h | 1,64

G20 m3/h | 2,22

G25 m3/h | 2,58

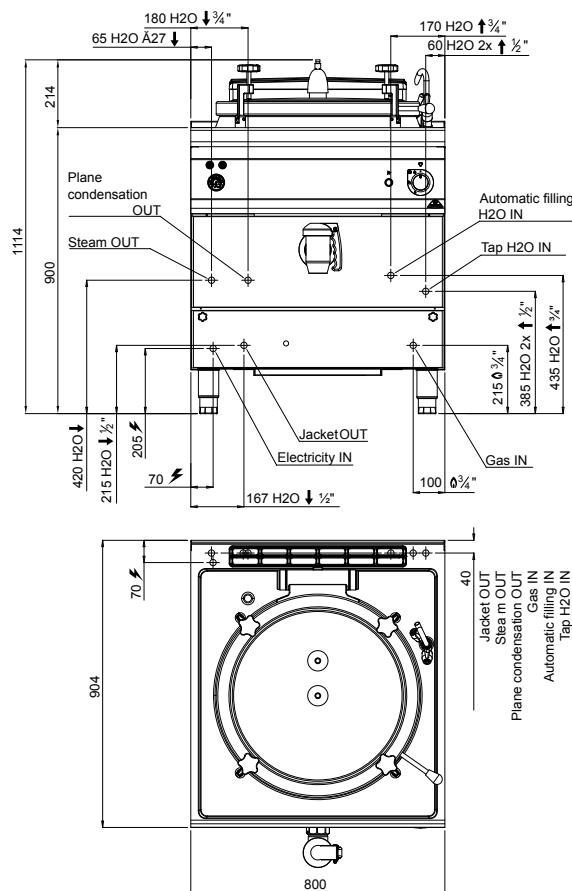


VOLT

V | 220-240 V~



Kg | 157

**STANDARD**

Control automático camisa - Encendido eléctrico / Carga automática da parede dupla - Ativação elétrica / Automatyczny załadunek szczeliny - Zapłon elektryczny / Автоматическая загрузка рубашки - Электроподжиг

OPTIONAL

Cestas perforadas de acero inoxidable aisi 304 de distintos tamaños / Cestas perforadas de aço inoxidável aisi 304 de diversas dimensões / Kosze z otworami wykonane ze stali nierdzewnej aiai 304, o różnych rozmiarach / Перфорированные корзины разных размеров из нержавеющей стали aisi 304

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. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor 20/10. Cámara con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304, fondo espesor 20/10, paredes espesor 15/10. Calentamiento de tipo indirecto con vapor de baja presión (0,5 bar), generado por quemadores tubulares de acero inoxidable por combustión optimizada, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido eléctrico. Grifos de recarga de agua caliente y fría colocados en el plano de trabajo con boquilla distribuidora articulada para el llenado y el lavado del recipiente y de la cámara. Grifo de descarga de 2 pulgadas de latón cromado con manija atémica. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo. Tapa con cuatro bloques de fijación de tornillo, regulables manualmente, con válvula de calibrado fijo de 0,05 bar.

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, com acabamento Scotch Brite. Recipiente de cozedura de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura 20/10. Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304, espessura do fundo 20/10, espessura das paredes 15/10. Aquecimento de tipo indirecto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado mediante queimadores tubulares de aço inoxidável com combustão optimizada, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Activação eléctrica. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente e a parede dupla. Torneira de descarga de 2 polegadas, de latão cromado, com pega atémica. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo. Tapa com quatro blocos de fixação com parafusos, reguláveis manualmente, com válvula com calibragem fixa de 0,05 bar.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Autoklaw z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej generowane przez rurowe palniki ze stali nierdzewnej inox o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomień pilotujący. Elektryczny Zapłon. Pokręta ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dziobkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i autoklawy. Pokręto rozładunku, dwucalowe, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Regulacja temperatury za pomocą pokręta z wartością minimalną i maksymalną. Pokrywa z cztery bloczki do mocowania za pomocą śrub, regulowane ręcznie, z zaworem wytartowanym dla stałej wartości 0,05 bar.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Воздушный промежуток между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки толщиной 15/10. Разогрев непрямого типа с помощью пара, подаваемого под низким давлением (0,5 bar), создаваемый трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, с предохранительным клапаном с терморпарой и защищенной запальной горелкой. Электрическое Включение. Крышки с Четыре блока крепления на винтах с ручной регулировкой с клапаном с фиксированной настройкой на 0,05 bar.



mm | 600



mm | 540



L | 150



TOT

kW	20,9
kcal/h	17.974
Btu/h	71.311



G30/G31 Kg/h	1,64
G20 m3/h	2,22
G25 m3/h	2,58

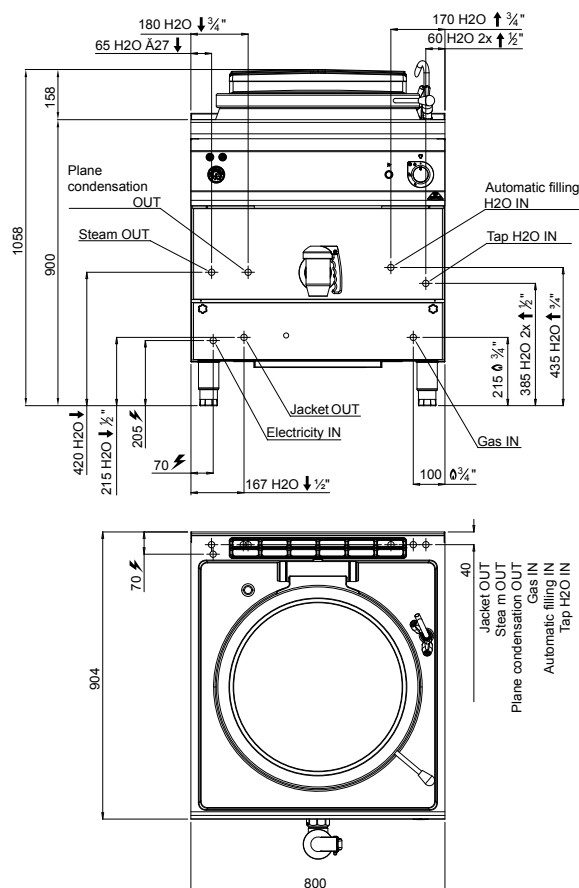


VOLT

V | 220-240 V~



Kg | 144



STANDARD

Control automático camisa - tapa doble pared - encendido eléctrico / carga automática da parede dupla - tampa de parede dupla - activação eléctrica / Automatyczny załadunek szczeliny - pokrywa z podwójną ścianką - zapłon elektryczny / Автоматическая загрузка рубашки - крышка с двойной стенкой - электроподжиг

OPTIONAL

Cestas perforadas de acero inoxidable aisi 304 de distintos tamaños / Cestas perforadas de aço inoxidável aisi 304 de diversas dimensões / Kosze z otworami wykonane ze stali nierdzewnej aiai 304, o różnych rozmiarach / Перфорированные корзины разных размеров из нержавеющей стали aisi 304

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. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor 20/10. Cámara con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304, fondo espesor 20/10, paredes espesor 15/10. Calentamiento de tipo indirecto con vapor de baja presión (0,5 bar), generado por quemadores tubulares de acero inoxidable por combustión optimizada, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido eléctrico. Grifos de recarga de agua caliente y fría colocados en el plano de trabajo con boquilla distribuidora articulada para el llenado y el lavado del recipiente y de la cámara. Grifo de descarga de 2 pulgadas de latón cromado con manija térmica. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo. Tapa de doble pared.

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, com acabamento Scotch Brite. Recipiente de cozedura de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura 20/10. Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304, espessura do fundo 20/10, espessura das paredes 15/10. Aquecimento de tipo indirecto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado mediante queimadores tubulares de aço inoxidável com combustão optimizada, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Activação eléctrica. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente e a parede dupla. Torneira de descarga de 2 polegadas, de latão cromado, com pega térmica. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo. Tampa de parede dupla.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Autoklaw z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej generowanej przez rurowe palniki ze stali nierdzewnej inox o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomień pilotujący. Elektryczny Zapłon. Pokrętła ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dziobkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i autoklawy. Pokrętło rozładunku, dwucalowe, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Regulacja temperatury za pomocą pokrętła z wartością minimalną i maksymalną. Pokrywa o podwójnych ściankach.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Воздушный промежуток между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки толщиной 15/10. Разогрев непрямого типа с помощью пара, подаваемого под низким давлением (0,5 bar), создаваемый трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, с предохранительным клапаном с термopарой и защищенной запальной горелкой. Электрическое Включение. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным впускным носиком, предназначенные для заполнения и промывки емкости и воздушного промежутка. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с ненагревающейся ручкой. Регулировка температуры с помощью крана с минимальным и максимальным положением. Крышка с двойной стенкой.



mm 600



mm 540



L 150



TOT

kW	20,9
kcal/h	17.974
Btu/h	71.311



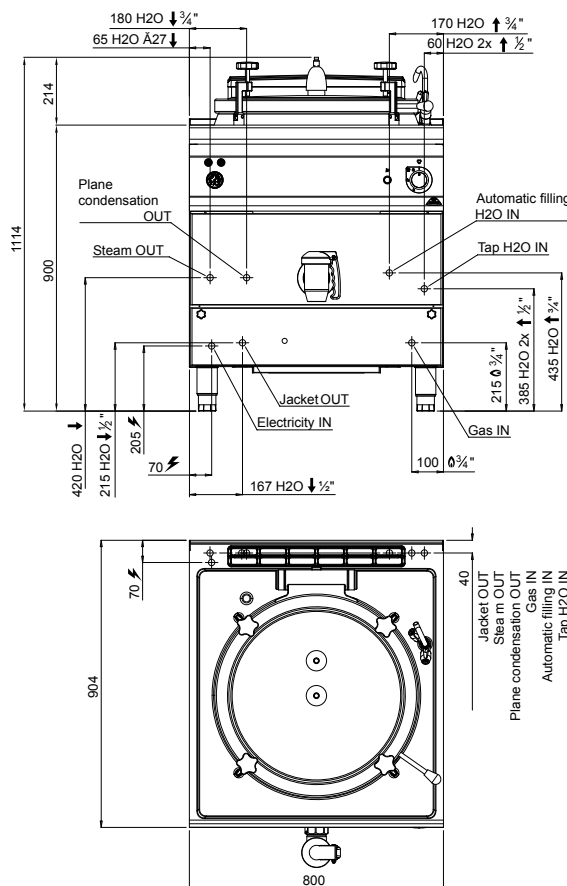
G30/G31 Kg/h	1,64
G20 m3/h	2,22
G25 m3/h	2,58



V 220-240 V~



Kg 144



STANDARD

Control automático camisa - encendido eléctrico / Carga automática da parede dupla - activação eléctrica / Automatyczny załadunek szczeliny - zapłon elektryczny / Автоматическая загрузка рубашки - электроподжиг

OPTIONAL

Cestas perforadas de acero inoxidable aisi 304 de distintos tamaños / Cestas perforadas de aço inoxidável aisi 304 de diversas dimensões / Kosze z otworami wykonane ze stali nierdzewnej aiai 304, o różnych rozmiarach / Перфорированные корзины разных размеров из нержавеющей стали aisi 304

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. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor 20/10. Cámara con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304, fondo espesor 20/10, paredes espesor 15/10. Calentamiento de tipo indirecto con vapor de baja presión (0,5 bar), generado por quemadores tubulares de acero inoxidable por combustión optimizada, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido eléctrico. Grifos de recarga de agua caliente y fría colocados en el plano de trabajo con boquilla distribuidora articulada para el llenado y el lavado del recipiente y de la cámara. Grifo de descarga de 2 pulgadas de latón cromado con manija atémica. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo. Tapa con cuatro bloques de fijación de tornillo, regulables manualmente, con válvula de calibrado fijo de 0,05 bar.

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, com acabamento Scotch Brite. Recipiente de cozedura de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura 20/10. Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304, espessura do fundo 20/10, espessura das paredes 15/10. Aquecimento de tipo indirecto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado mediante queimadores tubulares de aço inoxidável com combustão optimizada, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Activação eléctrica. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente e a parede dupla. Torneira de descarga de 2 polegadas, de latão cromado, com pega atémica. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo. Tapa com quatro blocos de fixação com parafusos, reguláveis manualmente, com válvula com calibragem fixa de 0,05 bar.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Autoklaw z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej generowane przez rurowe palniki ze stali nierdzewnej inox o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomień pilotujący. Elektryczny Zapłon. Pokręta ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dziobkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i autoklawy. Pokręto rozładunku, dwucalowe, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Regulacja temperatury za pomocą pokręta z wartością minimalną i maksymalną. Pokrywa z cztery bloczki do mocowania za pomocą śrub, regulowane ręcznie, z zaworem wytarowanym dla stałej wartości 0,05 bar.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Воздушный промежуток между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки толщиной 15/10. Разогрев непрямого типа с помощью пара, подаваемого под низким давлением (0,5 bar), создаваемый трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, с предохранительным клапаном с термпарой и защищенной запальной горелкой. Электрическое Включение. Крышки залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным впускным носиком, предназначенные для заполнения и промывки емкости и воздушного промежутка. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с ненагревающейся ручкой. Регулировка температуры с помощью крана с минимальным и максимальным положением. Крышка с Четыре блока крепления на винтах с ручной регулировкой с клапаном с фиксированной настройкой на 0,05 bar.



ø mm | 600



mm | 540



L | 150



TOT

kW	20,9
kcal/h	17.974
Btu/h	71.311



G30/G31 Kg/h	1,64
G20 m3/h	2,22
G25 m3/h	2,58



VOLT

V | 220-240 V~

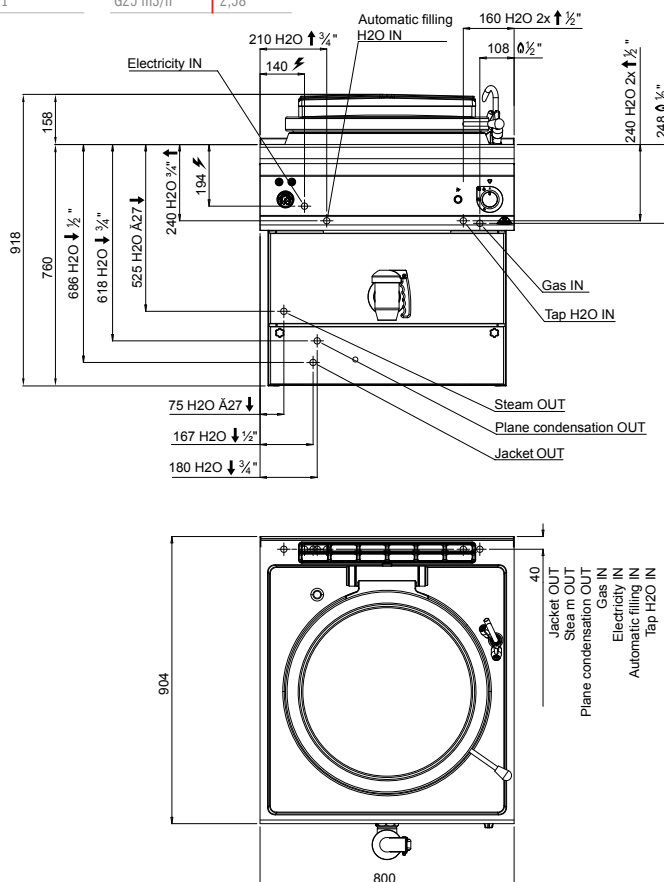


TOT

W | 6



Kg | 147

**STANDARD**

Control automático camisa - tapa doble pared - encendido eléctrico / carga automática da parede dupla - tampa de parede dupla - activação eléctrica / Automatyczny załadunek szczeliny - pokrywa z podwójną ścianką - zapłon elektryczny / Автоматическая загрузка рубашки - крышка с двойной стенкой - электроподжиг

OPTIONAL

Cestas perforadas de acero inoxidable aisi 304 de distintos tamaños / Cestas perfuradas de aço inoxidável aisi 304 de diversas dimensões / Kosze z otworami wykonane ze stali nierdzewnej aiai 304, o różnych rozmiarach / Перфорированные корзины разных размеров из нержавеющей стали aisi 304

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. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor 20/10. Cámara con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304, fondo espesor 20/10, paredes espesor 15/10. Calentamiento de tipo indirecto con vapor de baja presión (0,5 bar), generado por quemadores tubulares de acero inoxidable por combustión optimizada, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido eléctrico. Grifos de recarga de agua caliente y fría colocados en el plano de trabajo con boquilla distribuidora articulada para el llenado y el lavado del recipiente y de la cámara. Grifo de descarga de 2 pulgadas de latón cromado con manija térmica. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo. Tapa de doble pared.

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, com acabamento Scotch Brite. Recipiente de cozedura de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura 20/10. Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304, espessura do fundo 20/10, espessura das paredes 15/10. Aquecimento de tipo indirecto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado mediante queimadores tubulares de aço inoxidável com combustão optimizada, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Activação eléctrica. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente e a parede dupla. Torneira de descarga de 2 polegadas, de latão cromado, com pega térmica. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo. Tampa de parede dupla.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Autoklaw z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej generowanej przez rurowe palniki ze stali nierdzewnej inox o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomień pilotujący. Elektryczny Zapłon. Pokrętła ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dziobkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i autoklawy. Pokręto rozładunku, dwucalowe, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Regulacja temperatury za pomocą pokrętła z wartością minimalną i maksymalną. Pokrywa o podwójnych ściankach.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Воздушный промежуток между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дна толщиной 20/10, стенок толщиной 15/10. Разогрев непрямого типа с помощью пара, подаваемого под низким давлением (0,5 bar), создаваемый трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, с предохранительным клапаном с термпарой и защищенной запальной горелкой. Электрическое Включение. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным впускным носиком, предназначенные для заполнения и промывки емкости и воздушного промежутка. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с ненагревающейся ручкой. Регулировка температуры с помощью крана с минимальным и максимальным положением. Крышка с двойной стенкой.



L | 11,5



mm | 306 x 508 x 75 h



cm² | 1.550



W | 4,8



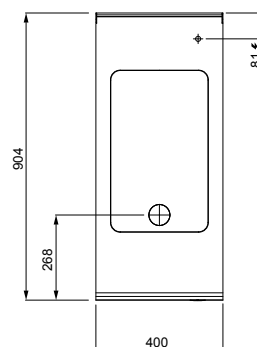
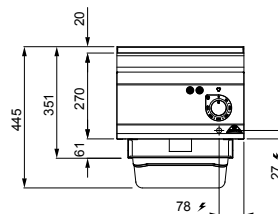
V | 380-415 V3N~



W/cm² | 3,1



Kg | 40

**OPTIONAL**

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Versja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

V3/A Volts 220 - 240 3~

INSTALABLE SOLO PARA ESTRUCTURA EN VOLADIZO / PODE SER INSTALADA APENAS EM ESTRUTURA BASCULANTE / INSTALOWANE TYLKO DLA PRZECZYSLNEJ STRUKTURY / УСТАНОВЛИВАЕТСЯ ТОЛЬКО ДЛЯ КОНСОЛЬНЫХ КОНСТРУКЦИЙ.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Fabricación interna y externa de acero inoxidable 100%, piezas externas con acabado Scotch Brite. Cuba de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 316, espesor 20/10: fondo de la cuba radiante de acero compound, espesor 15 mm, lustrado.

El plano de cocción bicomponente combina una plancha de acero, para optimizar la uniformidad de cocción, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una limpieza excelente y un bajo nivel de radiación, con el consiguiente mayor confort para el operador. Orificio de evacuación de 66 mm de diámetro y transportador a una cubeta específica 1/1 GN de recogida de acero. Termostato de seguridad de rearme manual. Calentamiento uniforme del fondo mediante resistencias eléctricas acorazadas de Incoloy-800 fijadas en la parte inferior del fondo de la cuba y revestidas con material aislante. Suministro de la potencia controlado por interruptor y termostato (100 - 300 °C).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Construção interna e externa completamente realizada com aço inoxidável, peças externas com acabamento Scotch Brite. Cuba de cozedura com plano e paredes de aço inoxidável AISI 316, com espessura 20/10: fundo da cuba radiante de aço compound com 15 mm de espessura e polimento brilhante.

A placa de cozedura de componente duplo combina uma placa de aço, para otimizar a uniformidade, e um revestimento superior de aço inoxidável AISI 316 com acabamento brilhante, para garantir uma ótima limpeza e um baixo nível de irradiação e, portanto, maior conforto ao operador. Furo de descarga com 66 mm de diâmetro e transporte para uma bandeja 1/1 GN específica de recolha de aço. Termostato de segurança com acionamento manual. Aquecimento uniforme do fundo mediante resistências elétricas blindadas de Incoloy-800 fixadas na parte inferior do fundo da cuba e revestidas com material isolante. Distribuição da potência controlada mediante interruptor e termostato (100 - 300 °C).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna całkowicie ze stali nierdzewnej inox, części zewnętrzne z wykończeniem typu Scotch Brite. Płaszczyzna gotowania oraz ścianki ze stali nierdzewnej inox AISI 316 o grubości 20/10: promieniste dno zbiornika ze stali compound o grubości, wypolerowane do połysku.

Dwuelementowa płaszczyzna gotowania łączy w sobie stalową płytę dla jak najbardziej jednolitego gotowania potraw z górnym wykończeniem z błyszczącej stali nierdzewnej inox AISI 316 dla doskonałego czyszczenia, niskiego poziomu promieniowania i zwiększonego komfortu operatora. Otwór odpływowy o średnicy 66 mm, oraz podajnik do specjalnego stalowego pojemniczka zbiorczego 1/1 GN.

Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Jednolite podgrzewanie dna dzięki rezystancjom elektrycznym obudowanymi Incoloy-800, zamocowanymi w dolnej części zbiornika i obitymi materiałem izolującym. Pobieranie mocy kontrolowane przez wyłącznik z termostatem (100 - 300 °C).

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и внешняя конструкция полностью из нержавеющей стали, внешняя сторона с отделкой «Скотч Брайт».

Стенки и дно чаши из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10: излучающее дно чаши из стали Компонд толщиной 15 мм, отполировано до блеска. Двухкомпонентная жарочная поверхность сочетает стальную плиту, для оптимизации однородности степени готовности с верхним покрытием из нержавеющей стали AISI 316 с глянцевого полировкой, что обеспечивает отличную чистку и низкий уровень тепловой радиации, что создает дополнительный комфорт для оператора.

Сливное отверстие диаметром 66 мм и желобом для слива в специальный стальной лоток 1/1 GN. Предохранительный термостат с ручным перезапуском. Однородное нагревание dna обеспечивают электрические ТЭНы обшитые Incoloy-800, закрепленные внизу dna чаши и покрыты изоляционным материалом. Подача мощности управляется выключателем и термостатом (100 - 300 °C).



L | 11,5



mm | 306 x 508 x 75 h



cm² | 1.550



W | 4,8



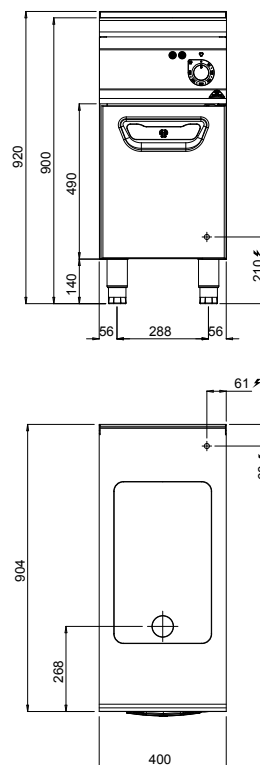
V | 380-415 V3N~



W/cm² | 3,1



Kg | 67

**OPTIONAL**

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Versja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex
V3/B Volts 220 - 240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Fabricación interna y externa de acero inoxidable 100%, piezas externas con acabado Scotch Brite. Cuba de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 316, espesor 20/10: fondo de la cuba radiante de acero compound, espesor 15 mm, lustrado.

El plano de cocción bicomponente combina una plancha de acero, para optimizar la uniformidad de cocción, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una limpieza excelente y un bajo nivel de radiación, con el consiguiente mayor confort para el operador. Orificio de evacuación de 66 mm de diámetro y transportador a una cubeta específica 1/1 GN de recogida de acero. Termostato de seguridad de rearme manual. Calentamiento uniforme del fondo mediante resistencias eléctricas acorazadas de Incoloy-800 fijadas en la parte inferior del fondo de la cuba y revestidas con material aislante. Suministro de la potencia controlado por interruptor y termostato (100 - 300 °C).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Construção interna e externa completamente realizada com aço inoxidável, peças externas com acabamento Scotch Brite. Cuba de cozedura com plano e paredes de aço inoxidável AISI 316, com espessura 20/10: fundo da cuba radiante de aço compound com 15 mm de espessura e polimento brilhante.

A placa de cozedura de componente duplo combina uma placa de aço, para otimizar a uniformidade, e um revestimento superior de aço inoxidável AISI 316 com acabamento brilhante, para garantir uma ótima limpeza e um baixo nível de irradiação e, portanto, maior conforto ao operador. Furo de descarga com 66 mm de diâmetro e transporte para uma bandeja 1/1 GN específica de recolha de aço. Termostato de segurança com acionamento manual. Aquecimento uniforme do fundo mediante resistências elétricas blindadas de Incoloy-800 fixadas na parte inferior do fundo da cuba e revestidas com material isolante. Distribuição da potência controlada mediante interruptor e termostato (100 - 300 °C).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna całkowicie ze stali nierdzewnej inox, części zewnętrzne z wykończeniem typu Scotch Brite. Płaszczyna gotowania oraz ścianki ze stali nierdzewnej inox AISI 316 o grubości 20/10: promieniste dno zbiornika ze stali compound o grubości, wypolerowane do polysku.

Dwuelementowa płaszczyna gotowania łączy w sobie stalową płytę dla jak najbardziej jednolitego gotowania potraw z górnym wykończeniem z błyszczącej stali nierdzewnej inox AISI 316 dla doskonałego czyszczenia, niskiego poziomu promieniowania i zwiększonego komfortu operatora. Otwór odpływowy o średnicy 66 mm, oraz podajnik do specjalnego stalowego pojemniczka zbiorczego 1/1 GN.

Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Jednolite podgrzewanie dna dzięki rezystancjom elektrycznym obudowanymi Incoloy-800, zamocowanymi w dolnej części zbiornika i obitymi materiałem izolującym. Pobieranie mocy kontrolowane przez wyłącznik z termostatem (100 - 300 °C).

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и внешняя конструкция полностью из нержавеющей стали, внешняя сторона с отделкой «Скотч Брайт». Стенки и дно чаши из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10: излучающее дно чаши из стали Компаунд толщиной 15 мм, отполировано до блеска. Двухкомпонентная жарочная поверхность сочетает стальную плиту, для оптимизации однородности степени готовности с верхним покрытием из нержавеющей стали AISI 316 с глянцевой полировкой, что обеспечивает отличную чистку и низкий уровень тепловой радиации, что создает дополнительный комфорт для оператора.

Сливное отверстие диаметром 66 мм и желобом для слива в специальный стальной лоток 1/1 GN. Предохранительный термостат с ручным перезапуском. Однородное нагревание dna обеспечивают электрические ТЭНы обшитые Incoloy-800, закрепленные внизу dna чаши и покрыты изоляционным материалом. Подача мощности управляется выключателем и термостатом (100 - 300 °C).



L 24



mm 630 x 508 x 75 h



cm² 3.200



W 9,6



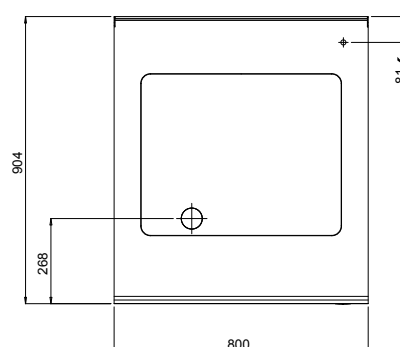
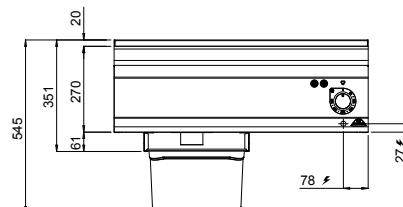
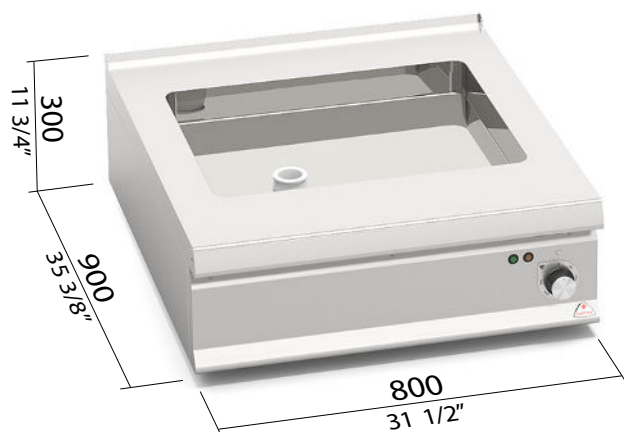
V 380-415 V3N~



W/cm² 3,0



Kg 60

**OPTIONAL**

Bflex/2 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

V3/A Volts 220 - 240 3~

INSTALABLE SOLO PARA ESTRUCTURA EN VOLADIZO / PODE SER INSTALADA APENAS EM ESTRUTURA BASCULANTE / INSTALOWANE TYLKO DLA PRZECHYLNEJ STRUKTURY / УСТАНОВЛИВАЕТСЯ ТОЛЬКО ДЛЯ КОНСОЛЬНЫХ КОНСТРУКЦИЙ.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Fabricación interna y externa de acero inoxidable 100%, piezas externas con acabado Scotch Brite. Cuba de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 316, espesor 20/10: fondo de la cuba radiante de acero compound, espesor 15 mm, lustrado.

El plano de cocción bicomponente combina una plancha de acero, para optimizar la uniformidad de cocción, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una limpieza excelente y un bajo nivel de radiación, con el consiguiente mayor confort para el operador. Orificio de evacuación de 66 mm de diámetro y transportador a una cubeta específica 1/1 GN de recogida de acero. Termostato de seguridad de rearme manual. Calentamiento uniforme del fondo mediante resistencias eléctricas acorazadas de Incoloy-800 fijadas en la parte inferior del fondo de la cuba y revestidas con material aislante. Suministro de la potencia controlado por interruptor y termostato (100 - 300 °C).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Construção interna e externa completamente realizada com aço inoxidável, peças externas com acabamento Scotch Brite. Cuba de cozedura com plano e paredes de aço inoxidável AISI 316, com espessura 20/10: fundo da cuba radiante de aço compound com 15 mm de espessura e polimento brilhante.

A placa de cozedura de componente duplo combina uma placa de aço, para otimizar a uniformidade, e um revestimento superior de aço inoxidável AISI 316 com acabamento brilhante, para garantir uma ótima limpeza e um baixo nível de irradiação e, portanto, maior conforto ao operador. Furo de descarga com 66 mm de diâmetro e transporte para uma bandeja 1/1 GN específica de recolha de aço. Termostato de segurança com acionamento manual. Aquecimento uniforme do fundo mediante resistências elétricas blindadas de Incoloy-800 fixadas na parte inferior do fundo da cuba e revestidas com material isolante. Distribuição da potência controlada mediante interruptor e termostato (100 - 300 °C).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna całkowicie ze stali nierdzewnej inox, części zewnętrzne z wykończeniem typu Scotch Brite. Płaszczyna gotowania oraz ścianki ze stali nierdzewnej inox AISI 316 o grubości 20/10: promieniste dno zbiornika ze stali compound o grubości, wypolerowane do polysku.

Dwuelementowa płaszczyna gotowania łączy w sobie stalową płytę dla jak najbardziej jednolitego gotowania potraw z górnym wykończeniem z błyszczącej stali nierdzewnej inox AISI 316 dla doskonałego czyszczenia, niskiego poziomu promieniowania i zwiększonego komfortu operatora. Otwór odpływowy o średnicy 66 mm, oraz podajnik do specjalnego stalowego pojemniczka zbiorczego 1/1 GN.

Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Jednolite podgrzewanie dna dzięki rezystansom elektrycznym obudowanymi Incoloy-800, zamocowanymi w dolnej części zbiornika i obitymi materiałem izolującym. Pobieranie mocy kontrolowane przez wyłącznik z termostatem (100 - 300 °C).

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и внешняя конструкция полностью из нержавеющей стали, внешняя сторона с отделкой «Скотч Брайт».

Стенки и дно чаши из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10: излучающее дно чаши из стали Компонд толщиной 15 мм, отполировано до блеска. Двухкомпонентная жарочная поверхность сочетает стальную плиту, для оптимизации однородности степени готовности с верхним покрытием из нержавеющей стали AISI 316 с глянцевой полировкой, что обеспечивает отличную чистку и низкий уровень тепловой радиации, что создает дополнительный комфорт для оператора.

Сливное отверстие диаметром 66 мм и желобом для слива в специальный стальной лоток 1/1 GN. Предохранительный термостат с ручным перезапуском. Однородное нагревание dna обеспечивают электрические ТЭНы обшитые Incoloy-800, закрепленные внизу dna чаши и покрыты изоляционным материалом. Подача мощности управляется выключателем и термостатом (100 - 300 °C).



L 24



mm 630 x 508 x 75 h



cm² 3.200



W 9,6



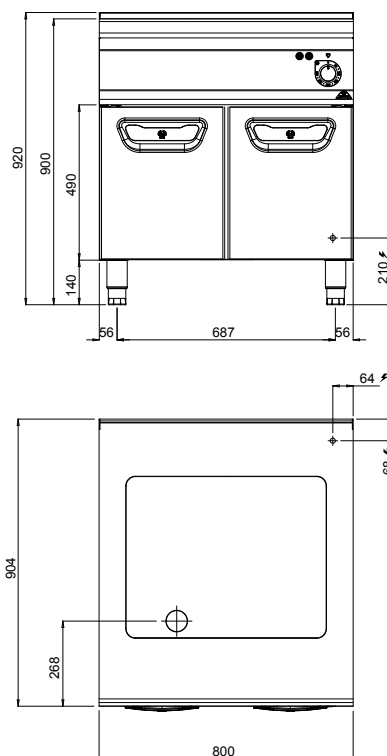
V 380-415 V3N~



W/cm² 3,0



Kg 97

**OPTIONAL**

Bflex/2 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex
V3/B Volts 220 - 240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Fabricación interna y externa de acero inoxidable 100%, piezas externas con acabado Scotch Brite. Cuba de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 316, espesor 20/10: fondo de la cuba radiante de acero compound, espesor 15 mm, lustrado.

El plano de cocción bicomponente combina una plancha de acero, para optimizar la uniformidad de cocción, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una limpieza excelente y un bajo nivel de radiación, con el consiguiente mayor confort para el operador.

Orificio de evacuación de 66 mm de diámetro y transportador a una cubeta específica 1/1 GN de recogida de acero. Termostato de seguridad de rearme manual. Calentamiento uniforme del fondo mediante resistencias eléctricas acorazadas de Incoloy-800 fijadas en la parte inferior del fondo de la cuba y revestidas con material aislante. Suministro de la potencia controlado por interruptor y termostato (100 - 300 °C).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Construção interna e externa completamente realizada com aço inoxidável, peças externas com acabamento Scotch Brite. Cuba de cozedura com plano e paredes de aço inoxidável AISI 316, com espessura 20/10: fundo da cuba radiante de aço compound com 15 mm de espessura e polimento brilhante.

A placa de cozedura de componente duplo combina uma placa de aço, para otimizar a uniformidade, e um revestimento superior de aço inoxidável AISI 316 com acabamento brilhante, para garantir uma ótima limpeza e um baixo nível de irradiação e, portanto, maior conforto ao operador.

Furo de descarga com 66 mm de diâmetro e transporte para uma bandeja 1/1 GN específica de recolha de aço.

Termostato de segurança com acionamento manual. Aquecimento uniforme do fundo mediante resistências elétricas blindadas de Incoloy-800 fixadas na parte inferior do fundo da cuba e revestidas com material isolante. Distribuição da potência controlada mediante interruptor e termostato (100 - 300 °C).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna całkowicie ze stali nierdzewnej inox, części zewnętrzne z wykończeniem typu Scotch Brite. Płaszczyna gotowania oraz ścianki ze stali nierdzewnej inox AISI 316 o grubości 20/10: promieniste dno zbiornika ze stali compound o grubości, wypolerowane do polysku.

Dwuelementowa płaszczyna gotowania łączy w sobie stalową płytę dla jak najbardziej jednolitego gotowania potraw z górnym wykończeniem z błyszczącej stali nierdzewnej inox AISI 316 dla doskonałego czyszczenia, niskiego poziomu promieniowania i zwiększonego komfortu operatora.

Otwór odpływowy o średnicy 66 mm, oraz podajnik do specjalnego stalowego pojemniczka zbiorczego 1/1 GN.

Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Jednolite podgrzewanie dna dzięki rezystancjom elektrycznym obudowanymi Incoloy-800, zamocowanymi w dolnej części zbiornika i obitymi materiałem izolującym. Pobieranie mocy kontrolowane przez wyłącznik z termostatem (100 - 300 °C).

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и внешняя конструкция полностью из нержавеющей стали, внешняя сторона с отделкой «Скотч Брайт».

Стенки и дно чаши из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10: излучающее дно чаши из стали Компанд толщиной 15 мм, отполировано до блеска. Двухкомпонентная жарочная поверхность сочетает стальную плиту, для оптимизации однородности степени готовности с верхним покрытием из нержавеющей стали AISI 316 с глянцевого полировкой, что обеспечивает отличную чистку и низкий уровень тепловой радиации, что создает дополнительный комфорт для оператора.

Сливное отверстие диаметром 66 мм и желобом для слива в специальный стальной лоток 1/1 GN. Предохранительный термостат с ручным перезапуском. Однородное нагревание dna обеспечивают электрические ТЭНы обшитые Incoloy-800, закрепленные внизу dna чаши и покрыты изоляционным материалом. Подача мощности управляется выключателем и термостатом (100 - 300 °C).



L 80



mm 710 x 590 x 225 h



cm² 4.200



W 9,6



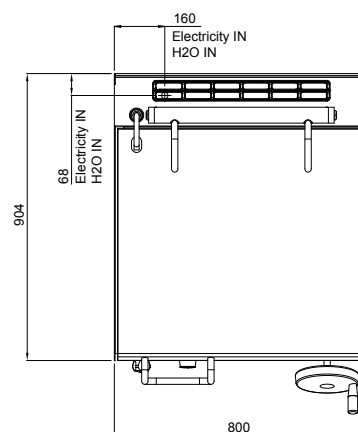
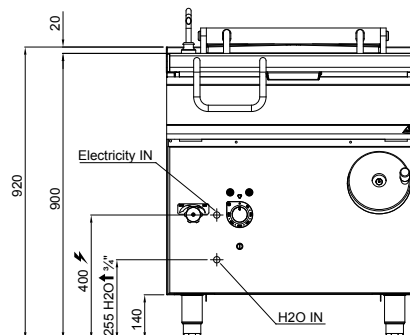
V 380-415 V3N~



Wcm² 2,2



Kg 150

**STANDARD**

Versión con tapa doble pared / Versão com tampa de parede dupla / Wersja z pokrywą z podwójną ścianką / Версия с крышкой с двойной стенкой

OPTIONAL

V3/B Volts 220-240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Construcción interna y externa completamente de acero inoxidable, partes externas con acabado Scotch Brite. Tapa fijada en bisagra auto-equilibrada de acero inoxidable AISI 304, con manija de gran espesor de acero inoxidable AISI 304.

Cuba de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y ángulos redondeados. Fondo de la cuba radiante de acero espesor 12 mm, soldado externamente. Grifo distribuidor con cuello de gran capacidad colocado sobre el plano. Volante para la elevación de la cuba con manija reentrante.

Micro interruptor de seguridad para la parada del funcionamiento con cuba elevada. Termostato de seguridad de rearme manual. Calentamiento uniforme del fondo por medio de resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable AISI 304 fijadas en la parte inferior del fondo de la cuba revestidas con material aislante. Erogación de la potencia controlada por interruptor y termostato (100 - 300 °C).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Construção interna e externa completamente realizada com aço inoxidável, peças externas com acabamento Scotch Brite. Tampa fixada sobre dobradiça auto-ajustável de aço inoxidável AISI 304, com puxador de ampla espessura de aço inoxidável AISI 304.

Cuba de cozedura com superfície e paredes de aço inoxidável AISI 304 de espessura 20/10 e acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas completamente arredondadas. Fundo da cuba radiante de aço com 12 mm de espessura, soldado externamente. Torneira de distribuição com abertura de grande capacidade colocada sobre a superfície. Volante de levantamento da cuba com puxador embutido. Microinterruptor de segurança para a interrupção do funcionamento com a cuba levantada. Termostato de segurança com accionamento manual. Aquecimento uniforme do fundo mediante resistências eléctricas blindadas de aço inoxidável AISI 304 fixadas na parte inferior do fundo da cuba e revestidas com material isolante. Distribuição da potência controlada mediante interruptor e termostato (100 - 300 °C).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcje wewnętrzna i zewnętrzna wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej inox, wykończenie elementów zewnętrznych typu Scotch Brite. Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie, wykonana ze stali nierdzewnej inox AISI 304, uchwyt o dużej grubości ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Zbiornik gotujący z powierzchnią i ściankami ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, wykończony mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z całkowicie zaokrąglonymi narożnikami. Promieniste dno ze stali o grubości 12 mm, spawane zewnętrznie.

Pokręto rozładunku o dużym przepływie umieszczone na powierzchni. Pokręto z chowaną rączką do unoszenia zbiornika. Mikrowyłącznik awaryjny zatrzymujący pracę przy uniesionym zbiorniku. Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Jednolite podgrzewanie dna za pomocą elektrycznych uzbrojonych rezystancji ze stali nierdzewnej inox AISI 304 umieszczonych w dolnej części dna zbiornika i obitych materiałem izolującym. Dostarczana moc kontrolowana wyłącznikiem i termostatem (100 - 300 °C).

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и внешняя конструкция полностью из нержавеющей стали, внешняя сторона с отделкой «Скотч Брайт». Закрепленная крышка на самовыравнивающемся шарнире AISI 304, с ручкой повышенной толщины из нержавеющей стали AISI 304.

Варочная емкость с поверхностью и стенками из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, с противоприлипающим покрытием из керамических микросфер и закругленными углами. Дно емкости выполнено из стали толщиной 12 мм с наружной сваркой. Подающий кран с шейкой большой пропускной способности, расположенный на поверхности. Рычаг для поднятия емкости с задвижной ручкой. Предохранительный микровыключатель для остановки работы при поднятой емкости. Предохранительный термостат с ручным повторным включением. Однородный разогрев с помощью бронированных ТЭНов из нержавеющей стали AISI 304, прикрепленных к нижней стороны дна емкости и облицованных изоляционным материалом. Выработка мощности контролируется с помощью переключателя и термостата (100 - 300 °C).



L 80



mm 710 x 590 x 225 h



cm² 4.200



W 9,6



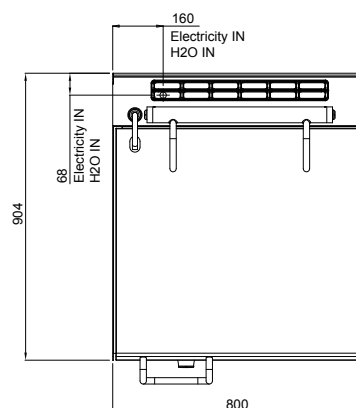
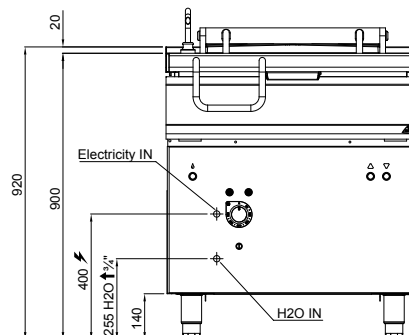
V 380-415 V3N~



W/cm² 2,2



Kg 150

**STANDARD**

Versión con tapa doble pared - basculamiento motorizado / Versão com tampa de parede dupla - basculamento motorizado / Wersja z pokrywą z podwójną ścianką - przechyłanie zmotoryzowane / Версия с крышкой с двойной стенкой - система опрокидывания с приводом

OPTIONAL

V3/B Volts 220-240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Construcción interna y externa completamente de acero inoxidable, partes externas con acabado Scotch Brite. Tapa fijada en bisagra auto-equilibrada de acero inoxidable AISI 304, con manija de gran espesor de acero inoxidable AISI 304.

Cuba de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y ángulos redondeados. Fondo de la cuba radiante de acero espesor 12 mm, soldado externamente. Grifo distribuidor con cuello de gran capacidad colocado sobre el plano. Vuelco motorizado para la elevación de la cuba.

Micro interruptor de seguridad para la parada del funcionamiento con cuba elevada. Termostato de seguridad de rearme manual. Calentamiento uniforme del fondo por medio de resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable AISI 304 fijadas en la parte inferior del fondo de la cuba revestidas con material aislante. Erogación de la potencia controlada por interruptor y termostato (100 - 300 °C).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Construção interna e externa completamente realizada com aço inoxidável, peças externas com acabamento Scotch Brite. Tapa fixada sobre dobradiça auto-ajustável de aço inoxidável AISI 304, com puxador de ampla espessura de aço inoxidável AISI 304.

Cuba de cozedura com superfície e paredes de aço inoxidável AISI 304 de espessura 20/10 e acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas completamente arredondadas. Fundo da cuba radiante de aço com 12 mm de espessura, soldado externamente. Torneira de distribuição com abertura de grande capacidade colocada sobre a superfície. Basculamento motorizado de levantamento da cuba.

Microinterruptor de segurança para a interrupção do funcionamento com a cuba levantada. Termostato de segurança com accionamento manual. Aquecimento uniforme do fundo mediante resistências eléctricas blindadas de aço inoxidável AISI 304 fixadas na parte inferior do fundo da cuba e revestidas com material isolante. Distribuição da potência controlada mediante interruptor e termostato (100 - 300 °C).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcje wewnętrzna i zewnętrzna wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej inox, wykończenie elementów zewnętrznych typu Scotch Brite. Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie, wykonana ze stali nierdzewnej inox AISI 304, uchwyt o dużej grubości ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Zbiornik gotujący z powierzchnią i ściankami ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, wykończony mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z całkowicie zaokrąglonymi narożnikami. Promieniste dno ze stali o grubości 12 mm, spawane wewnętrznie.

Pokrętło rozładunku o dużym przepływie umieszczone na powierzchni. Przechyłanie zmotoryzowane do unoszenia zbiornika. Mikrowyłącznik awaryjny zatrzymujący pracę przy uniesionym zbiorniku. Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Jednolite podgrzewanie dna za pomocą elektrycznych uzbrojonych rezystancji ze stali nierdzewnej inox AISI 304 umieszczonych w dolnej części dna zbiornika i obitych materiałem izolującym. Dostarczana moc kontrolowana wyłącznikiem i termostatem (100 - 300 °C).

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и внешняя конструкция полностью из нержавеющей стали, внешняя сторона с отделкой «Скотч Брайт». Закрепленная крышка на самовыравнивающемся шарнире AISI 304, с ручкой повышенной толщины из нержавеющей стали AISI 304.

Варочная емкость с поверхностью и стенками из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, с противослипающим покрытием из керамических микрошаров и закругленными углами. Дно емкости выполнено из стали толщиной 12 мм с наружной сваркой. Подающий кран с шейкой большой пропускной способности, расположенный на поверхности. Система опрокидывания с приводом для поднятия емкости.

Предохранительный микровыключатель для остановки работы при поднятой емкости. Предохранительный терmostат с ручным повторным включением. Однородный разогрев с помощью бронированных ТЭНов из нержавеющей стали AISI 304, прикрепленных с нижней стороны dna емкости и облицованных изоляционным материалом. Выработка мощности контролируется с помощью переключателя и терmostата (100 - 300 °C).



L 80



mm 710 x 590 x 225 h



cm² 4.200



W 9,6



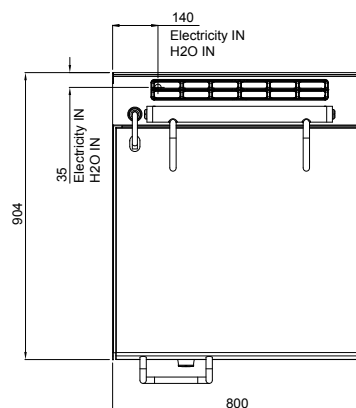
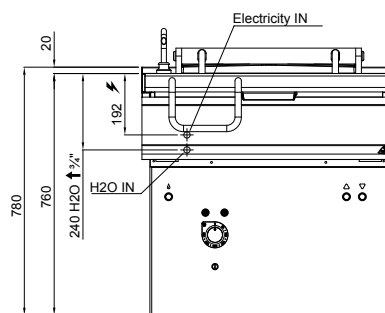
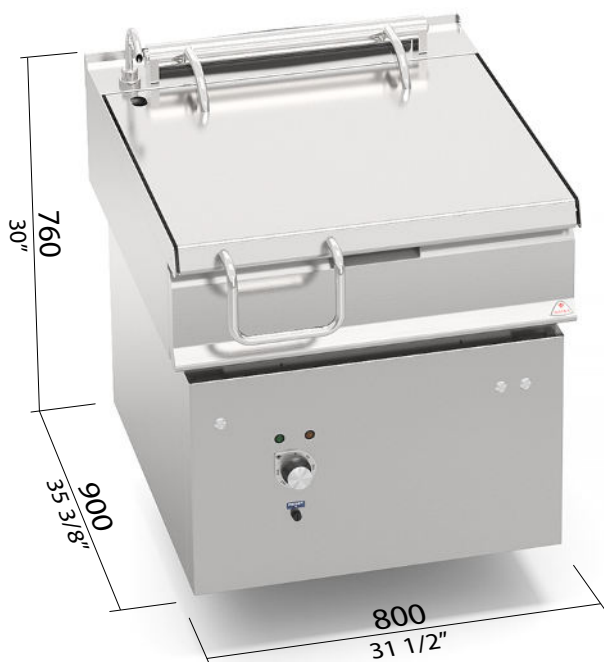
V 380-415 V3N~



W/cm² 2,2



Kg 150

**STANDARD**

Versión con tapa doble pared - basculamiento motorizado / Versão com tampa de parede dupla - basculamento motorizado / Wersja z pokrywą z podwójną ścianką - przechyłanie zmotoryzowane / Версия с крышкой с двойной стенкой - система опрокидывания с приводом

OPTIONAL

V3/B Volts 220-240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Construcción interna y externa completamente de acero inoxidable, partes externas con acabado Scotch Brite. Tapa fijada en bisagra auto-equilibrada de acero inoxidable AISI 304, con manija de gran espesor de acero inoxidable AISI 304.

Cuba de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y ángulos redondeados. Fondo de la cuba radiante de acero espesor 12 mm, soldado externamente. Grifo distribuidor con cuello de gran capacidad colocado sobre el plano. Vuelco motorizado para la elevación de la cuba.

Micro interruptor de seguridad para la parada del funcionamiento con cuba elevada. Termostato de seguridad de rearme manual. Calentamiento uniforme del fondo por medio de resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable AISI 304 fijadas en la parte inferior del fondo de la cuba revestidas con material aislante. Erogación de la potencia controlada por interruptor y termostato (100 - 300 °C).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Construção interna e externa completamente realizada com aço inoxidável, peças externas com acabamento Scotch Brite. Tampa fixada sobre dobradiça auto-ajustável de aço inoxidável AISI 304, com puxador de ampla espessura de aço inoxidável AISI 304.

Cuba de cozedura com superfície e paredes de aço inoxidável AISI 304 de espessura 20/10 e acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas completamente arredondadas. Fundo da cuba radiante de aço com 12 mm de espessura, soldado externamente. Torneira de distribuição com abertura de grande capacidade colocada sobre a superfície. Basculamento motorizado de levantamento da cuba.

Microinterruptor de segurança para a interrupção do funcionamento com a cuba levantada. Termostato de segurança com accionamento manual. Aquecimento uniforme do fundo mediante resistências eléctricas blindadas de aço inoxidável AISI 304 fixadas na parte inferior do fundo da cuba e revestidas com material isolante. Distribuição da potência controlada mediante interruptor e termostato (100 - 300 °C).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcje wewnętrzna i zewnętrzna wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej inox, wykończenie elementów zewnętrznych typu Scotch Brite. Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie, wykonana ze stali nierdzewnej inox AISI 304, uchwyt o dużej grubości ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Zbiornik gotujący z powierzchnią i ściankami ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, wykończony mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z całkowicie zaokrąglonymi narożnikami. Promieniste dno ze stali o grubości 12 mm, spawane zewnętrznie.

Pokręto rozładunku o dużym przepływie umieszczone na powierzchni. Przechyłanie zmotoryzowane do unoszenia zbiornika. Mikrowyłącznik awaryjny zatrzymujący pracę przy uniesieniu zbiornika. Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Jednolite podgrzewanie dna za pomocą elektrycznych uzbrojonych rezystancji ze stali nierdzewnej inox AISI 304 umieszczonych w dolnej części dna zbiornika i obitych materiałem izolującym. Dostarczana moc kontrolowana wyłącznikiem i termostatem (100 - 300 °C).

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и внешняя конструкция полностью из нержавеющей стали, внешняя сторона с отделкой «Скотч Брайт». Закрепленная крышка на самовыравнивающемся шарнире AISI 304, с ручкой повышенной толщины из нержавеющей стали AISI 304.

Варочная емкость с поверхностью и стенками из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, с противоприлипающим покрытием из керамических микрошаров и закругленными углами. Дно емкости выполнено из стали толщиной 12 мм с наружной сваркой. Подающий кран с шейкой большой пропускной способности, расположенный на поверхности. Система Опрокидывания с приводом для поднятия емкости.

Предохранительный микровыключатель для остановки работы при поднятой емкости. Предохранительный терmostат с ручным повторным включением. Однородный разогрев с помощью бронированных ТЭНов из нержавеющей стали AISI 304, прикрепленных с нижней стороны дна емкости и облицованных изоляционным материалом. Выработка мощности контролируется с помощью переключателя и терmostата (100 - 300 °C).



L 120



mm 1.100 x 590 x 225 h



cm² 6.500



W 14,4



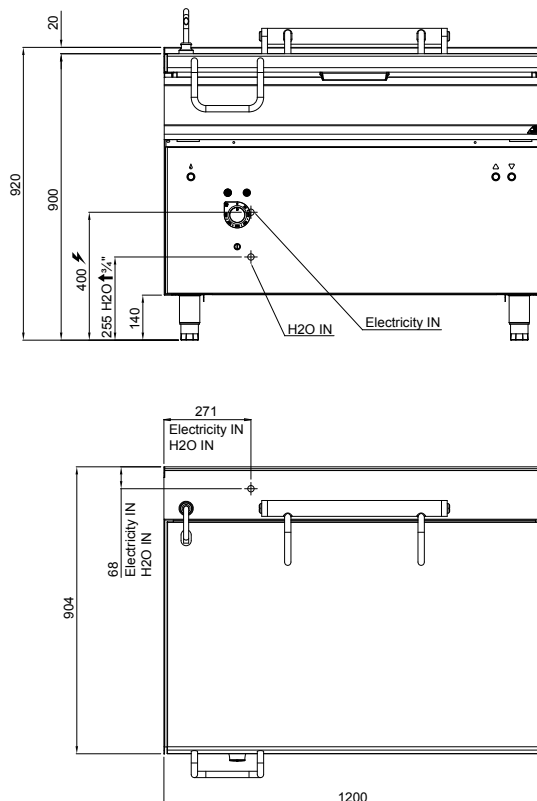
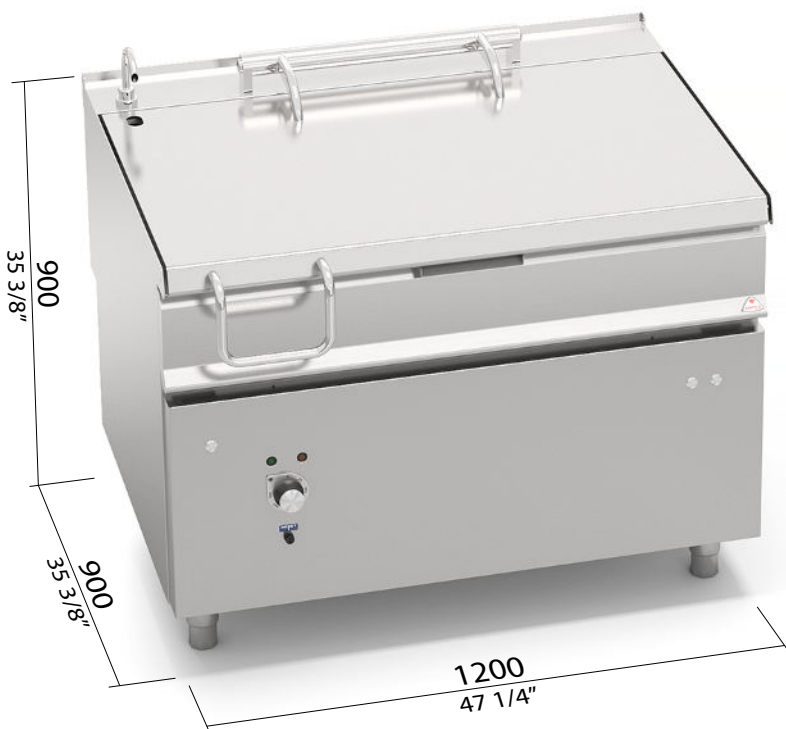
V 380-415 V3N~



Wcm² 2,2



Kg 220

**STANDARD**

Versión con tapa doble pared - basculamiento motorizado / Versão com tampa de parede dupla - basculamento motorizado / Wersja z pokrywa z podwójną ścianką - przechyłanie zmotoryzowane / Версия с крышкой с двойной стенкой - система опрокидывания с приводом

OPTIONAL

V3/C Volts 220-240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Construcción interna y externa completamente de acero inoxidable, partes externas con acabado Scotch Brite. Tapa fijada en bisagra auto-equilibrada de acero inoxidable AISI 304, con manija de gran espesor de acero inoxidable AISI 304.

Cuba de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y ángulos redondeados. Fondo de la cuba radiante de acero espesor 12 mm, soldado externamente. Grifo distribuidor con cuello de gran capacidad colocado sobre el plano. Vuelco motorizado para la elevación de la cuba.

Micro interruptor de seguridad para la parada del funcionamiento con cuba elevada. Termostato de seguridad de rearme manual. Calentamiento uniforme del fondo por medio de resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable AISI 304 fijadas en la parte inferior del fondo de la cuba revestidas con material aislante. Erogación de la potencia controlada por interruptor y termostato (100 - 300 °C).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Construção interna e externa completamente realizada com aço inoxidável, peças externas com acabamento Scotch Brite. Tampa fixada sobre dobradiça auto-ajustável de aço inoxidável AISI 304, com puxador de ampla espessura de aço inoxidável AISI 304.

Cuba de cozedura com superfície e paredes de aço inoxidável AISI 304 de espessura 20/10 e acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas completamente arredondadas. Fundo da cuba radiante de aço com 12 mm de espessura, soldado externamente. Torneira de distribuição com abertura de grande capacidade colocada sobre a superfície. Basculamento motorizado de levantamento da cuba.

Microinterruptor de segurança para a interrupção do funcionamento com a cuba levantada. Termostato de segurança com accionamento manual. Aquecimento uniforme do fundo mediante resistências eléctricas blindadas de aço inoxidável AISI 304 fixadas na parte inferior do fundo da cuba e revestidas com material isolante. Distribuição da potência controlada mediante interruptor e termostato (100 - 300 °C).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcje wewnętrzna i zewnętrzna wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej inox, wykończenie elementów zewnętrznych typu Scotch Brite. Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie, wykonana ze stali nierdzewnej inox AISI 304, uchwyt o dużej grubości ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Zbiornik gotujący z powierzchnią i ściankami ze stali nierdzewnej inox AIS 304 o grubości 20/10, wykończony mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z całkowicie zaokrąglonymi narożnikami. Promieniste dno ze stali o grubości 12 mm, spawane zewnętrznie.

Pokręto rozładunku o dużym przepływie umieszczone na powierzchni. Przechyłanie zmotoryzowane do unoszenia zbiornika. Mikrowyłącznik awaryjny zatrzymujący pracę przy uniesionym zbiorniku. Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Jednolite podgrzewanie dna za pomocą elektrycznych uzbrojonych rezystancji ze stali nierdzewnej inox AISI 304 umieszczonych w dolnej części dna zbiornika i obitych materiałem izolującym. Dostarczana moc kontrolowana wyłącznikiem i termostatem (100 - 300 °C).

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и внешняя конструкция полностью из нержавеющей стали, внешняя сторона с отделкой «Скотч Брайт». Закрепленная крышка на самовыравнивающемся шарнире AISI 304, с ручкой повышенной толщины из нержавеющей стали AISI 304.

Варочная емкость с поверхностью и стенками из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, с противоприлипающим покрытием из керамических микрошаров и закругленными углами. Дно емкости выполнено из стали толщиной 12 мм с наружной сваркой. Подающий кран с шейкой большой пропускной способности, расположенный на поверхности. Система Опрокидывания С приводом для поднятия емкости.

Предохранительный микровыключатель для останова работы при поднятой емкости. Предохранительный терmostat с ручным повторным включением. Однородный разогрев с помощью бронированных ТЭНов из нержавеющей стали AISI 304, прикрепленных с нижней стороны dna емкости и облицованных изоляционным материалом. Выработка мощности контролируется с помощью переключателя и терmostata (100 - 300 °C).



L 80



mm 710 x 590 x 225 h



cm² 4.200



kW 20

kcal/h 17.196

Btu/h 68.242



G30/G31 Kg/h 1,71

G20 m³/h 2,33

G25 m³/h 2,71



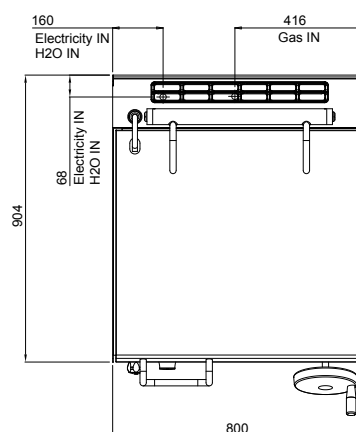
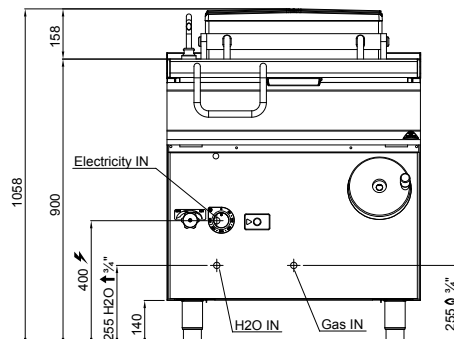
Wcm² 5



V 220-240 V~



Kg 157

**STANDARD**

Versión con tapa doble pared - encendido eléctrico / Versão com tampa de parede dupla - activação eléctrica / Wersja z pokrywą z podwójną ścianką - zapłon elektryczny / Версия с крышкой с двойной стенкой - электроподжиг

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Construcción interna y externa completamente de acero inoxidable, partes externas con acabado Scotch Brite. Tapa fijada en bisagra auto-equilibrada de acero inoxidable AISI 304, con manija de gran espesor de acero inoxidable AISI 304.

Cuba de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y ángulos redondeados. Fondo de la cuba radiante de acero espesor 12 mm, soldado externamente. Grifo distribuidor con cuello de gran capacidad colocado sobre el plano. Volante para la elevación de la cuba con manija reentrante. Calentamiento uniforme del fondo con quemadores de acero inoxidable con más ramas de llama, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Mando con válvula termostática de gran precisión con regulación de la temperatura de 100 a 300 °C.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Construção interna e externa completamente realizada com aço inoxidável, peças externas com acabamento Scotch Brite. Tapa fixada sobre dobradiça auto-ajustável de aço inoxidável AISI 304, com puxador de ampla espessura de aço inoxidável AISI 304.

Cuba de cozedura com superfície e paredes de aço inoxidável AISI 304 de espessura 20/10 e acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas completamente arredondadas. Fundo da cuba radiante de aço com 12 mm de espessura, soldado externamente. Torneira de distribuição com abertura de grande capacidade colocada sobre a superfície. Volante de levantamento da cuba com puxador embutido. Aquecimento uniforme do fundo mediante queimadores de aço inoxidável com diversos ramos de chama, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Activação piezoelétrica com protecção de borracha. Comando com válvula termostática de grande precisão, com regulação da temperatura de 100 a 300 °C.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcje wewnętrzna i zewnętrzna wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej inox, wykończenie elementów zewnętrznych typu Scotch Brite. Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie, wykonana ze stali nierdzewnej inox AISI 304, uchwyt o dużej grubości ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Zbiornik gotujący z powierzchnią i ściankami ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, wykończony mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z całkowicie zaokrąglonymi narożnikami. Promieniste dno ze stali o grubości 12 mm, spawane zewnętrznie. Pokręto rozładunku o dużym przepływie umieszczone na powierzchni. Pokręto z chowaną rączką do unoszenia zbiornika. Jednolite podgrzewanie dna za pomocą palników ze stali nierdzewnej inox i o rozgałęzionym płomieniu, zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomień pilotujący. Zapłon piezoelektryczny z osłoną z gumy. Sterowanie za pomocą zaworu termostaticznego o bardzo dużej precyzji i z regulacją temperatury w zakresie od 100 do 300 °C.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и внешняя конструкция полностью из нержавеющей стали, внешняя сторона с отделкой «Скотч Брайт». Закрепленная крышка на самовыравнивающемся шарнире AISI 304, с ручкой повышенной толщины из нержавеющей стали AISI 304. Варочная емкость с поверхностью и стенками из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, с противоприлипающим покрытием из керамических микрошаров и закругленными углами. Дно емкости выполнено из стали толщиной 12 мм с наружной сваркой. Подающий кран с шейкой большой пропускной способности, расположенный на поверхности. Рычаг для поднятия емкости с задвижной ручкой. Однородный разогрев dna с помощью горелок из нержавеющей стали и несколькими кольцами пламени, с предохранительным клапаном с термопарой и защищенной запальной горелкой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Управление с термостатическим клапаном высокой точности, позволяющим регулировать температуру от 100 до 300 °C.



L 80



mm 710 x 590 x 225 h



cm² 4.200



kW 20

kcal/h 17.196

Btu/h 68.242



G30/G31 Kg/h 1,71

G20 m³/h 2,33

G25 m³/h 2,71



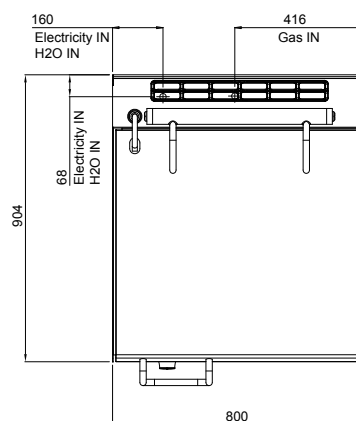
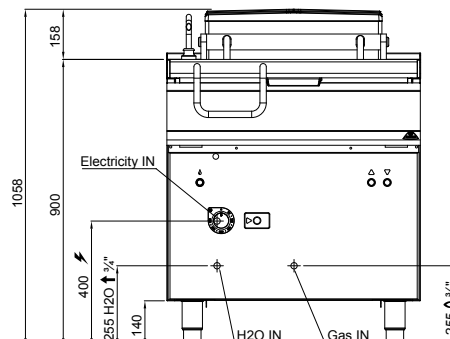
Wcm² 5



V 220-240 V~



Kg 157

**STANDARD**

Versión con tapa doble pared - encendido eléctrico - basculamiento motorizado / Versão com tampa de parede dupla - activação eléctrica - basculamento motorizado / Wersja z pokrywą z podwójną ścianką - zapłon elektryczny - przechyłanie zmotoryzowane / Версия с крышкой с двойной стенкой - электроподжиг - система опрокидывания с приводом

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Construcción interna y externa completamente de acero inoxidable, partes externas con acabado Scotch Brite. Tapa fijada en bisagra auto-equilibrada de acero inoxidable AISI 304, con manija de gran espesor de acero inoxidable AISI 304.

Cuba de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y ángulos redondeados. Fondo de la cuba radiante de acero espesor 12 mm, soldado externamente. Grifo distribuidor con cuello de gran capacidad colocado sobre el plano. Vuelco motorizado para la elevación de la cuba. Calentamiento uniforme del fondo con quemadores de acero inoxidable con más ramas de llama, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Mando con válvula termostática de gran precisión con regulación de la temperatura de 100 a 300 °C.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Construção interna e externa completamente realizada com aço inoxidável, peças externas com acabamento Scotch Brite. Tapa fixada sobre dobradiça auto-ajustável de aço inoxidável AISI 304, com puxador de ampla espessura de aço inoxidável AISI 304.

Cuba de cozedura com superfície e paredes de aço inoxidável AISI 304 de espessura 20/10 e acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas completamente arredondadas. Fundo da cuba radiante de aço com 12 mm de espessura, soldado externamente. Torneira de distribuição com abertura de grande capacidade colocada sobre a superfície. Basculamento motorizado de levantamento da cuba. Aquecimento uniforme do fundo mediante queimadores de aço inoxidável com diversos ramos de chama, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Activação piezoelétrica com protecção de borracha. Comando com válvula termostática de grande precisão, com regulação da temperatura de 100 a 300 °C.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcje wewnętrzna i zewnętrzna wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej inox, wykończenie elementów zewnętrznych typu Scotch Brite. Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie, wykonana ze stali nierdzewnej inox AISI 304, uchwyt o dużej grubości ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Zbiornik gotujący z powierzchnią i ściankami ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, wykończony mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z całkowicie zaokrąglonymi narożnikami. Promieniste dno ze stali o grubości 12 mm, spawane zewnętrznie. Pokręto rozładunku o dużym przepływie umieszczone na powierzchni. Przechyłanie zmotoryzowane do unoszenia zbiornika. Jednolite podgrzewanie dna za pomocą palników ze stali nierdzewnej inox i o rozgałęzionym płomieniu, zawór awaryjny z temporą i osłonięty płomień pilotujący. Zapłon piezoelektryczny z osłoną z gumy. Sterowanie za pomocą zaworu termostaticznego o bardzo dużej precyzji i z regulacją temperatury w zakresie od 100 do 300 °C.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и внешняя конструкция полностью из нержавеющей стали, внешняя сторона с отделкой «Скотч Брайт». Закрепленная крышка на самовыравнивающемся шарнире AISI 304, с ручкой повышенной толщины из нержавеющей стали AISI 304. Варочная емкость с поверхностью и стенками из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, с антиприлипающим покрытием из керамических микрочастиц и закругленными углами. Дно емкости выполнено из стали толщиной 12 мм с наружной сваркой. Подающий кран с шейкой большой пропускной способности, расположенный на поверхности. Система опрокидывания с приводом для поднятия емкости. Однородный разогрев дна с помощью горелок из нержавеющей стали и несколькими кольцами пламени, с предохранительным клапаном с термореле и защищенной запальной горелкой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Управление с термостатическим клапаном высокой точности, позволяющим регулировать температуру от 100 до 300 °C.



L 80



mm 710 x 590 x 225 h



cm² 4.200



kW 20

kcal/h 17.196

Btu/h 68.242



G30/G31 Kg/h 1,71

G20 m³/h 2,33

G25 m³/h 2,71



Wcm² 5



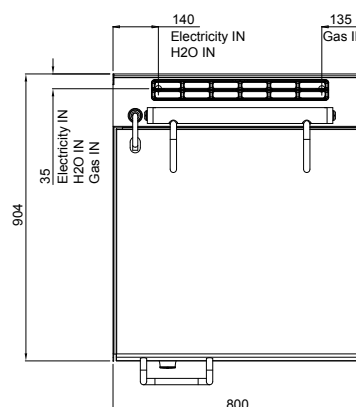
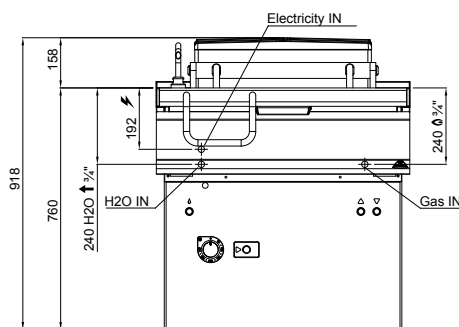
V 220-240 V~



kW 0,4



Kg 150

**STANDARD**

Versión con tapa doble pared - encendido eléctrico - basculamiento motorizado / Versão com tampa de parede dupla - activação eléctrica - basculamento motorizado / Wersja z pokrywą z podwójną ścianką - zapłon elektryczny - przechyłanie zmotoryzowane / Версия с крышкой с двойной стенкой - электроподжиг - система опрокидывания с приводом

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Construcción interna y externa completamente de acero inoxidable, partes externas con acabado Scotch Brite. Tapa fijada en bisagra auto-equilibrada de acero inoxidable AISI 304, con manija de gran espesor de acero inoxidable AISI 304.

Cuba de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y ángulos redondeados. Fondo de la cuba radiante de acero espesor 12 mm, soldado externamente. Grifo distribuidor con cuello de gran capacidad colocado sobre el plano. Vuelco motorizado para la elevación de la cuba. Calentamiento uniforme del fondo con quemadores de acero inoxidable con más ramas de llama, con válvula de seguridad de termpar y llama piloto protegida. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Mando con válvula termostática de gran precisión con regulación de la temperatura de 100 a 300 °C.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Construção interna e externa completamente realizada com aço inoxidável, peças externas com acabamento Scotch Brite. Tapa fixada sobre dobradiça auto-ajustável de aço inoxidável AISI 304, com puxador de ampla espessura de aço inoxidável AISI 304.

Cuba de cozedura com superfície e paredes de aço inoxidável AISI 304 de espessura 20/10 e acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas completamente arredondadas. Fundo da cuba radiante de aço com 12 mm de espessura, soldado externamente. Torneira de distribuição com abertura de grande capacidade colocada sobre a superfície. Basculamento motorizado de levantamento da cuba. Aquecimento uniforme do fundo mediante queimadores de aço inoxidável com diversos ramos de chama, válvula de segurança de termpar e chama piloto protegida. Activação piezoeléctrica com protecção de borracha. Comando com válvula termostática de grande precisão, com regulação da temperatura de 100 a 300 °C.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcje wewnętrzna i zewnętrzna wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej inox, wykończenie elementów zewnętrznych typu Scotch Brite. Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie, wykonana ze stali nierdzewnej inox AISI 304, uchwyt o dużej grubości ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Zbiornik gotujący z powierzchnią i ściankami ze stali nierdzewnej inox AIS 304 o grubości 20/10, wykończony mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z całkowicie zaokrąglonymi narożnikami. Promieniste dno ze stali o grubości 12 mm, spawane zewnętrznie. Pokręto rozładunku o dużym przepływie umieszczone na powierzchni. Przechyłanie zmotoryzowane do unoszenia zbiornika. Jednolite podgrzewanie dna za pomocą palników ze stali nierdzewnej inox i o rozgałęzionym płomieniu, zawór awaryjny z temparą i osłonięty płomień pilotujący. Zapłon piezoelektryczny z osłoną z gumy. Sterowanie za pomocą zaworu termostaticznego o bardzo dużej precyzji i z regulacją tempatury w zakresie od 100 do 300 °C.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и внешняя конструкция полностью из нержавеющей стали, внешняя сторона с отделкой «Скотч Брайт». Закрепленная крышка на самовыравнивающемся шарнире AISI 304, с ручкой повышенной толщины из нержавеющей стали AISI 304. Варочная емкость с поверхностью и стенками из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, с антиприлипающим покрытием из керамических микрошаров и закругленными углами. Дно емкости выполнено из стали толщиной 12 мм с наружной сваркой. Подающий кран с шейкой большой пропускной способности, расположенный на поверхности. Система Опрокидывания с приводом для поднятия емкости. Однородный разогрев дна с помощью горелок из нержавеющей стали и несколькими кольцами пламени, с предохранительным клапаном с термпарой и защищенной запальной горелкой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Управление с термостатическим клапаном высокой точности, позволяющим регулировать температуру от 100 до 300 °C.



L 120



mm 1.100 x 590 x 225 h



cm² 6.500



TOT
kW 30
kcal/h 25.795
Btu/h 102.364



G30/G31 Kg/h 2,37
G20 m³/h 3,17
G25 m³/h 3,69



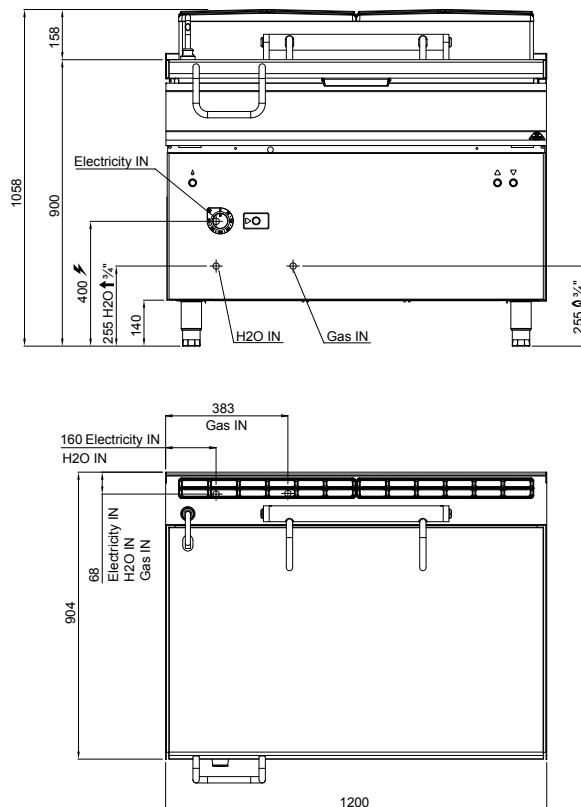
Wcm² 5



V 220-240 V~



Kg 220

**STANDARD**

Versión con tapa doble pared - encendido eléctrico - basculamiento motorizado / Versão com tampa de parede dupla - activação eléctrica - basculamento motorizado / Wersja z pokrywą z podwójną ścianką - zapłon elektryczny - przechyłanie zmotoryzowane / Версия с крышкой с двойной стенкой - электроподжиг - система опрокидывания с приводом

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Construcción interna y externa completamente de acero inoxidable, partes externas con acabado Scotch Brite. Tapa fijada en bisagra auto-equilibrada de acero inoxidable AISI 304, con manija de gran espesor de acero inoxidable AISI 304.

Cuba de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y ángulos redondeados. Fondo de la cuba radiante de acero espesor 12 mm, soldado externamente. Grifo distribuidor con cuello de gran capacidad colocado sobre el plano. Vuelco motorizado para la elevación de la cuba. Calentamiento uniforme del fondo con quemadores de acero inoxidable con más ramas de llama, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Mando con válvula termostática de gran precisión con regulación de la temperatura de 100 a 300 °C.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Construção interna e externa completamente realizada com aço inoxidável, peças externas com acabamento Scotch Brite. Tapa fixada sobre dobradiça auto-ajustável de aço inoxidável AISI 304, com puxador de ampla espessura de aço inoxidável AISI 304.

Cuba de cozedura com superfície e paredes de aço inoxidável AISI 304 de espessura 20/10 e acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas completamente arredondadas. Fundo da cuba radiante de aço com 12 mm de espessura, soldado externamente. Torneira de distribuição com abertura de grande capacidade colocada sobre a superfície. Basculamento motorizado de levantamento da cuba. Aquecimento uniforme do fundo mediante queimadores de aço inoxidável com diversos ramos de chama, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Activação piezoeléctrica com protecção de borracha. Comando com válvula termostática de grande precisão, com regulação da temperatura de 100 a 300 °C.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcje wewnętrzna i zewnętrzna wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej inox, wykończenie elementów zewnętrznych typu Scotch Brite. Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie, wykonana ze stali nierdzewnej inox AISI 304, uchwyt o dużej grubości ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Zbiornik gotujący z powierzchnią i ściankami ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, wykończony mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z całkowicie zaokrąglonymi narożnikami. Promieniste dno ze stali o grubości 12 mm, spawane zewnętrznie. Pokręto rozładunku o dużym przepływie umieszczone na powierzchni. Przechyłanie zmotoryzowane do unoszenia zbiornika. Jednolite podgrzewanie dna za pomocą palników ze stali nierdzewnej inox i o rozgałęzionym płomieniu, zawór awaryjny z temparą i osłonięty płomień pilotujący. Zapłon piezoelektryczny z osłoną z gumy. Sterowanie za pomocą zaworu termostaticznego o bardzo dużej precyzji i z regulacją temperatury w zakresie od 100 do 300 °C.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и внешняя конструкция полностью из нержавеющей стали, внешняя сторона с отделкой «Скотч Брайт». Закрепленная крышка на самовыравнивающемся шарнире AISI 304, с ручкой повышенной толщины из нержавеющей стали AISI 304. Варочная емкость с поверхностью и стенками из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, с антиприлипающим покрытием из керамических микросфер и закругленными углами. Дно емкости выполнено из стали толщиной 12 мм с наружной сваркой. Подающий кран с шейкой большой пропускной способности, расположенный на поверхности. Система опрокидывания с приводом для поднятия емкости. Однородный разогрев dna с помощью горелок из нержавеющей стали и несколькими кольцами пламени, с предохранительным клапаном с термпарой и защищенной запальной горелкой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Управление с термостатическим клапаном высокой точности, позволяющим регулировать температуру от 100 до 300 °C.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



TOT

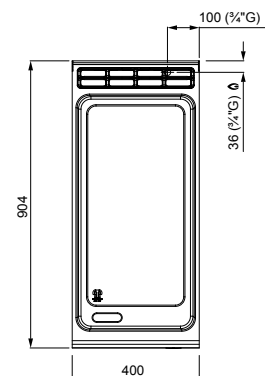
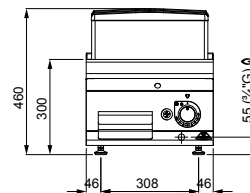
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



G30/G31 Kg/h	0,79
G20 m3/h	1,06
G25 m3/h	1,23



Kg | 63



OPTIONAL

SPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatk / Гладкая лопатка
PSFT40	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
TPTO	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

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 tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Temperatura máxima de más de 300 °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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Temperatura máxima acima de 300 °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. Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rurowe palniki z samoustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprzowanie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą. Zapłon piezoelektryczny z gumową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300 °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. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки с самостабилизирующим огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Запальная горелка и предохранительный клапан с термопарой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Максимальная температура более 300 °C. Гладкая конфорка повышенной толщины на всю поверхность. Двухкомпонентная варочная поверхность, представляющая собой стальную пластину для большей однородности с отделкой поверхности нержавеющей стали AISI 316 с полированной отделкой для улучшения чистки, обеспечения низкого уровня излучения и большего удобства оператора.

Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



TOT

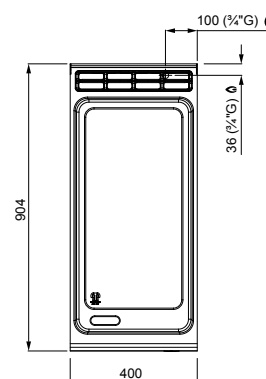
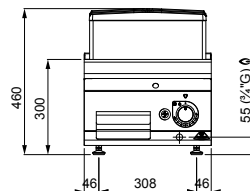
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



G30/G31 Kg/h	0,79
G20 m3/h	1,06
G25 m3/h	1,23



Kg | 73



OPTIONAL

SPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatką / Гладкая лопатка
PSFT40	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
TPT0	Tapón de teflón ovalado / Tapa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона
S1P DX	1 puerta / 1 porta / 1 drzwi / 1 дверь

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 tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Temperatura máxima de más de 300 °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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético. Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Temperatura máxima acima de 300 °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. Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Amplo vão, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rurowe palniki z samoustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprowadzenie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą. Zapłon piezoelektryczny z gumową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300 °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. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Запальная горелка и предохранительный клапан с термopарой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Максимальная температура более 300 °C. Гладкая конфорка повышенной толщины на всю поверхность. 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.

Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



TOT

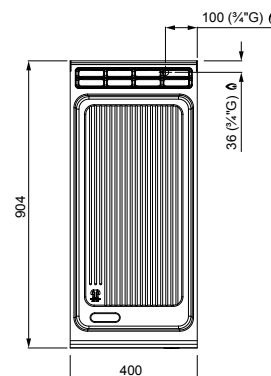
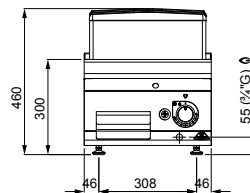
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



G30/G31 Kg/h	0,79
G20 m³/h	1,06
G25 m³/h	1,23



Kg | 63



OPTIONAL

SPR	Espátula rayada / Espátula estriada / Łopatka żebrowana / Рифленая лопатка
PSFT40	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
TPTO	Tapón de teflón ovalado / Tapa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

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 tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termpar.

Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Temperatura máxima de más de 300 °C. Plancha rayada de alto espesor. Plancha 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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termpar.

Ativação piezoelétrica com protecção de borracha. Temperatura máxima acima de 300 °C. Chapa estriada 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.

Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.

Rurowe palniki z samoustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprowadzenie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termparą.

Zapłon piezoelektryczny z gumową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300 °C. Żebrowana 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. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Запальная горелка и предохранительный клапан с термпарой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Максимальная температура более 300 °C. Ребристой конфоркой повышенной толщины на всю поверхность.

Двухкомпонентная варочная поверхность, представляющая собой стальную пластину для большей однородности с отделкой поверхности нержавеющей стали AISI 316 с полированной отделкой для улучшения чистки, обеспечения низкого уровня излучения и большого удобства оператора. Ребристой конфоркой. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



TOT

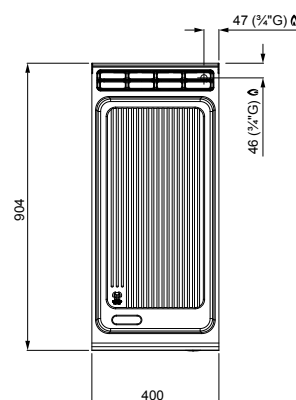
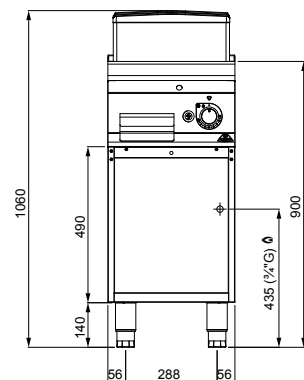
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



G30/G31 Kg/h	0,79
G20 m³/h	1,06
G25 m³/h	1,23



Kg | 73



OPTIONAL

SPR	Espátula rayada / Espátula estriada / Łopatka żebrowana / Рифленая лопатка
PSFT40	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgow / Защита от брызг
TPT0	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона
S1P DX	1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 дверь

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 tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar.

Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Temperatura máxima de más de 300 °C. Plancha rayada de alto espesor. Plancha 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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético. Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar.

Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Temperatura máxima acima de 300 °C. Chapa estriada 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.

Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Amplo vão, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.

Rurowe palniki z samoustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprowadzenie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą.

Zapłon piezoelektryczny z gumową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300 °C. Żebrowana 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. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Запальная горелка и предохранительный клапан с термпарой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Максимальная температура более 300 °C. Ребристой конфоркой повышенной толщины на всю поверхность.

Двухкомпонентная варочная поверхность, представляющая собой стальную пластину для большей однородности с отделкой поверхности нержавеющей стали AISI 316 с полированной отделкой для улучшения чистки, обеспечения низкого уровня излучения и большого удобства оператора. Ребристой конфоркой. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



TOT

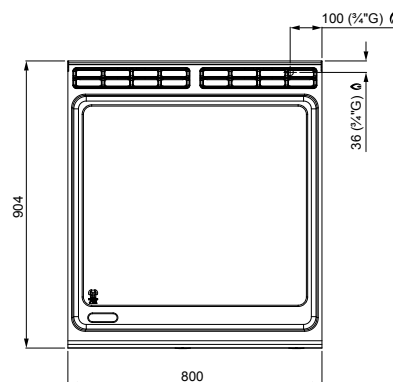
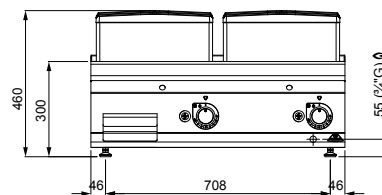
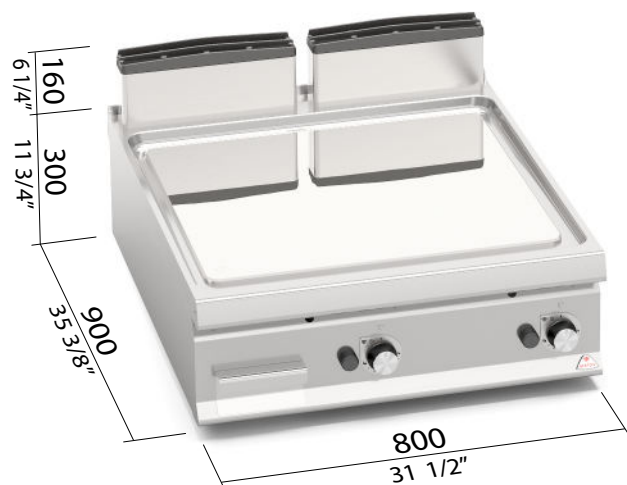
kW	20
kcal/h	17.200
Btu/h	68.240



G30/G31 Kg/h	1,58
G20 m³/h	2,12
G25 m³/h	2,46



Kg | 108



OPTIONAL

SPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatką / Гладкая лопатка
PSFT80	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
TPT0	Tapón de teflón ovalado / Tapa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

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 tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Temperatura máxima de más de 300 °C. Plancha lisa de alto espesor. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. 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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Temperatura máxima acima de 300 °C. Chapa lisa de grande espessura. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. 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. Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rurowe palniki z samoustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprzowanie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą. Zapłon piezoelektryczny z gumową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300 °C. Gładka płyta ze stali satynowej o dużej grubości. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. 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. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Запальная горелка и предохранительный клапан с термопарой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Максимальная температура более 300 °C. Гладкая конфорка повышенной толщины на всю поверхность. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. 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.

Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



TOT

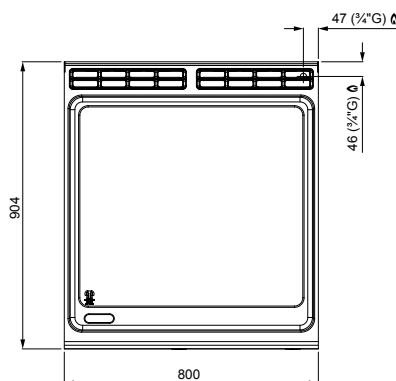
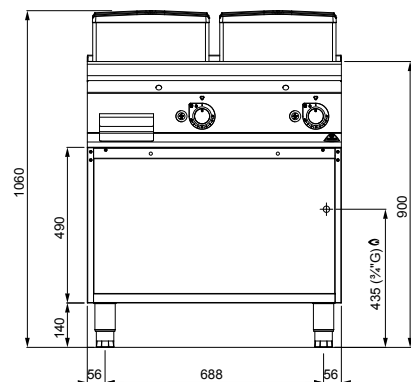
kW	20
kcal/h	17.200
Btu/h	68.240



G30/G31 Kg/h	1,58
G20 m³/h	2,12
G25 m³/h	2,46



Kg | 122



OPTIONAL

SPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatką / Гладкая лопатка
PSFT80	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
TPT0	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона
S2P 400	2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

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 tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Temperatura máxima de más de 300 °C. Plancha lisa de alto espesor. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. 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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético. Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Temperatura máxima acima de 300 °C. Chapa lisa de grande espessura. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. 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. Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanco. Amplo vão, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rurowe palniki z samoustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprowadzenie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą. Zapłon piezoelektryczny z gumową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300 °C. Gładka płyta ze stali satynowej o dużej grubości. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. 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. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Запальная горелка и предохранительный клапан с термopарой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Максимальная температура более 300 °C. Гладкая конфорка повышенной толщины на всю поверхность. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. 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. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



TOT

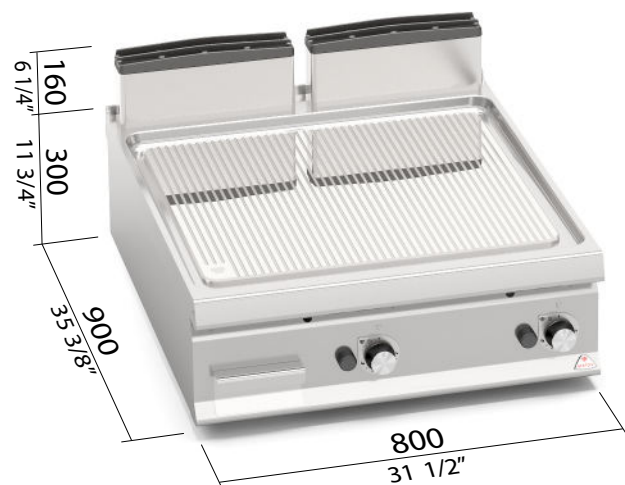
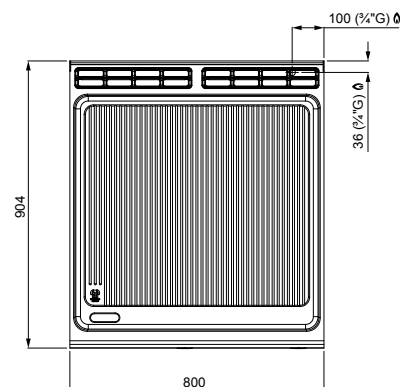
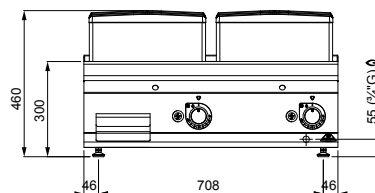
kW	20
kcal/h	17.200
Btu/h	68.240



G30/G31 Kg/h	1,58
G20 m³/h	2,12
G25 m³/h	2,46



Kg | 108



OPTIONAL

SPR	Espátula rayada / Espátula estriada / Łopatka żebrowana / Рифленая лопатка
PSFT80	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgow / Защита от брызг
TPT0	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

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 tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termpar.

Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Temperatura máxima de más de 300 °C.

Plancha rayada de alto espesor. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Plancha 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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termpar.

Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Temperatura máxima acima de 300 °C.

Chapa estriada de grande espessura. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. 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.

Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.

Rurowe palniki z samoustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprzowanie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termparą.

Zapłon piezoelektryczny z gumową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300 °C.

Żebrowaną płytą ze stali satynowej o dużej grubości. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. 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. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Запальная горелка и предохранительный клапан с термпарой.

Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Максимальная температура более 300 °C.

Решетчатой конфоркой повышенной толщины на всю поверхность. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. Двухкомпонентная варочная поверхность, представляющая собой стальную пластину для большей однородности с отделкой поверхности нержавеющей стали AISI 316 с полированной отделкой для улучшения чистки, обеспечения низкого уровня излучения и большего удобства оператора. Решетчатой конфоркой. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



TOT

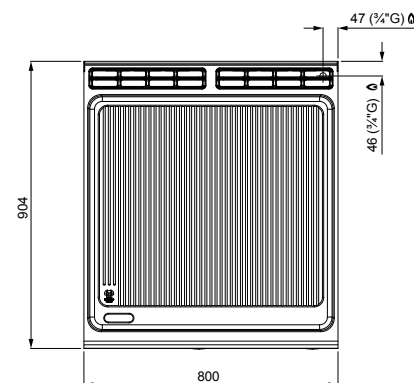
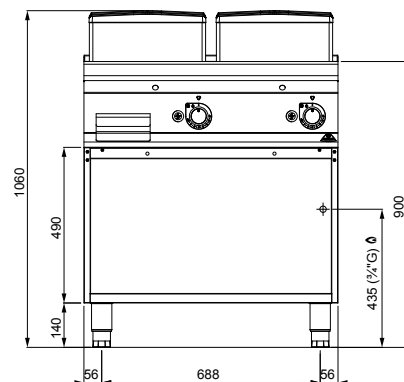
kW	20
kcal/h	17.200
Btu/h	68.240



G30/G31 Kg/h	1,58
G20 m³/h	2,12
G25 m³/h	2,46



Kg | 122



OPTIONAL

SPR	Espátula rayada / Espátula estriada / Łopatka żebrowana / Рифленая лопатка
PSFT80	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
TPT0	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона
S2P 400	2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

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 tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar.

Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Temperatura máxima de más de 300 °C. Plancha rayada de alto espesor. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Plancha 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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético. Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar.

Ativação piezoelétrica com protecção de borracha. Temperatura máxima acima de 300 °C. Chapa estriada de grande espessura. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. 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.

Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Amplo vão, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.

Rurowe palniki z samoustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprzowanie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą.

Zapłon piezoelektryczny z gumową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300 °C. Żebrowana płyta ze stali satynowej o dużej grubości. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. 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. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Запальная горелка и предохранительный клапан с термпарой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Максимальная температура более 300 °C. Ребристой конфоркой повышенной толщины на всю поверхность. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. Двухкомпонентная варочная поверхность, представляющая собой стальную пластину для большей однородности с отделкой поверхности нержавеющей стали AISI 316 с полированной отделкой для улучшения чистки, обеспечения низкого уровня излучения и большего удобства оператора. Ребристой конфоркой. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



TOT

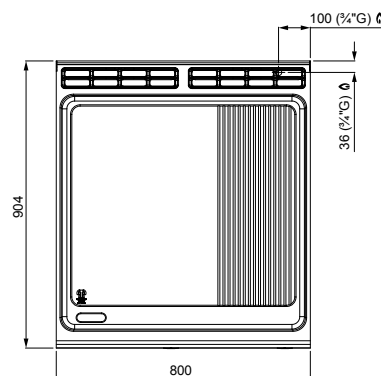
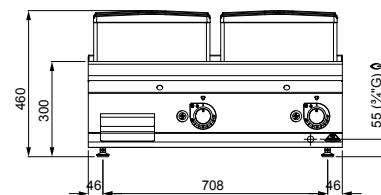
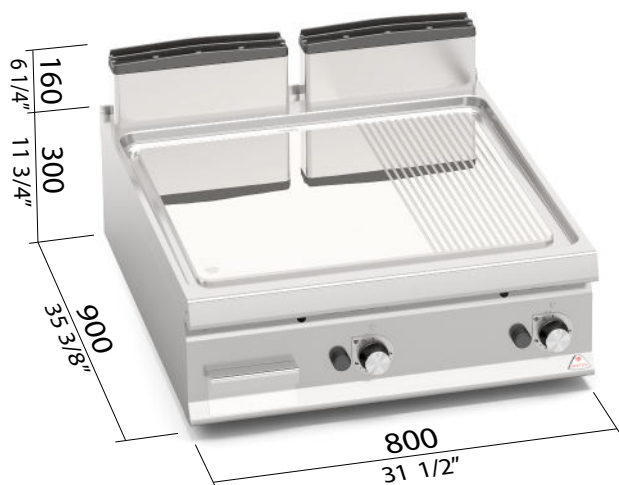
kW	20
kcal/h	17.200
Btu/h	68.240



G30/G31 Kg/h	1,58
G20 m3/h	2,12
G25 m3/h	2,46



Kg | 108



OPTIONAL

SPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatk / Гладкая лопатка
SPR	Espátula rayada / Espátula estriada / Łopatką żebrowaną / Рифленая лопатка
PSFT80	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
TPTO	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

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 tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar.

Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Temperatura máxima de más de 300 °C.

Plancha mixta de alto espesor. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. 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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar.

Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Temperatura máxima acima de 300 °C.

Chapa mista de grande espessura. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. 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. Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rurowe palniki z samoustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprowadzenie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą.

Zapłon piezoelektryczny z gumową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300 °C.

Mieszana płyta ze stali satynowej o dużej grubości. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. 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. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Запальная горелка и предохранительный клапан с термопарой.

Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Максимальная температура более 300 °C.

Смешанного типа конфоркой повышенной толщины на всю поверхность. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. Двухкомпонентная варочная поверхность, представляющая собой стальную пластину для большей однородности с отделкой поверхности нержавеющей стали AISI 316 с полированной отделкой для улучшения чистки, обеспечения низкого уровня излучения и большего удобства оператора. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



TOT

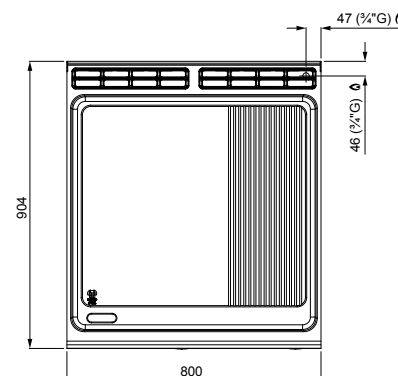
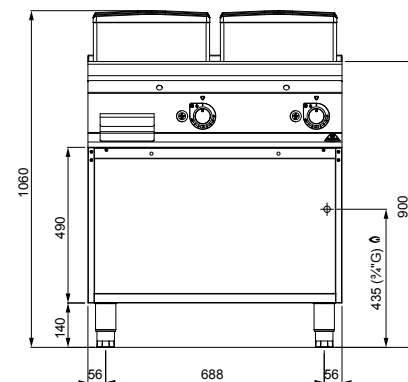
kW	20
kcal/h	17.200
Btu/h	68.240



G30/G31 Kg/h	1,58
G20 m³/h	2,12
G25 m³/h	2,46



Kg | 122



OPTIONAL

SPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatką / Гладкая лопатка
SPR	Espátula rayada / Espátula estriada / Łopatką żebrowaną / Рифленая лопатка
PSFT80	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
TPT0	Tarjón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона
S2P 400	2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

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 tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termpar.

Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Temperatura máxima de más de 300 °C. Plancha mixta de alto espesor. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. 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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético. Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termpar.

Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Temperatura máxima acima de 300 °C. Chapa mista de grande espessura. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. 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. Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanco. Amplo vão, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rurowe palniki z samoustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprowadzenie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termparą.

Zapłon piezoelektryczny z gumową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300 °C. Mieszana płyta ze stali satynowej o dużej grubości. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. 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. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Запальная горелка и предохранительный клапан с термпарой.

Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Максимальная температура более 300 °C. Смешанного типа конфоркой повышенной толщины на всю поверхность. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. 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. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



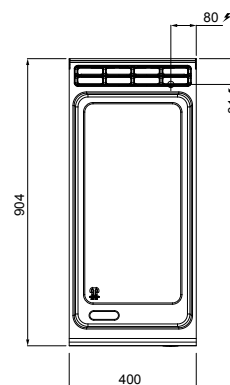
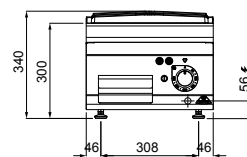
kW | 6,6



V | 380-415 V3N~



Kg | 63

**OPTIONAL**

SPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatką / Гладкая лопатка
PSFT40	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
TPT0	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual.

Regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Plancha lisa de alto espesor. Plancha 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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controle termostático e termostato de segurança com rearmamento manual.

Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. 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. Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje elektryczne ze stali nierdzewnej inox incoloy umieszczone pod powierzchnią gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie.

Regulacja temperatury w zakresie od 50 a 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. 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. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью.

Контроль температуры и предохранительный термостат с ручным повторным включением.

Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Гладкая конфорка повышенной толщины.

Двухкомпонентная варочная поверхность, представляющая собой стальную пластину для большей однородности с отделкой поверхности нержавеющей стали AISI 316 с полированной отделкой для улучшения чистки, обеспечения низкого уровня излучения и большего удобства оператора. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



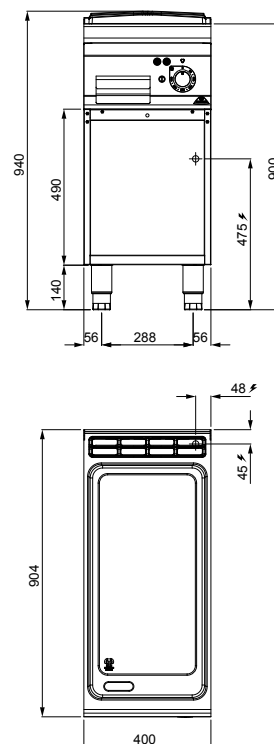
kW | 6,6



V | 380-415 V3N~



Kg | 69

**OPTIONAL**

SPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatką / Гладкая лопатка
PSFT40	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
TPT0	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона
S1P DX	1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 дверь

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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual.

Regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Plancha lisa de alto espesor. Plancha 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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético. Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controle termostático e termostato de segurança com rearmamento manual.

Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. 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. Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Amplo vão, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje elektryczne ze stali nierdzewnej inox incoloy umieszczone pod powierzchnią gotującą. Kontrola termostyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie.

Regulacja temperatury w zakresie od 50 a 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. 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. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНы из нержавеющей стали расположены под варочной поверхностью.

Контроль температуры и предохранительный термостат с ручным повторным включением. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Гладкая конфорка повышенной толщины.

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. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



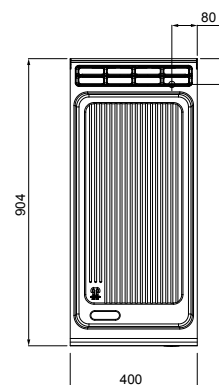
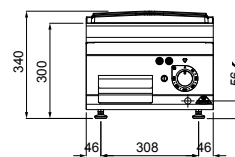
kW | 6,6



V | 380-415 V3N~



Kg | 63

**OPTIONAL**

SPR	Espátula rayada / Espátula estriada / Łopatka żebrowana / Рифленая лопатка
PSFT40	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
TPTO	Tapón de teflón ovalado / Tapa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual.

Regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Plancha rayada de alto espesor. Plancha 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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controle termostático e termostato de segurança com rearmamento manual.

Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa estriada 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. Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje elektryczne ze stali nierdzewnej inox incoloy umieszczone pod powierzchnią gotującą. Kontrola termostyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie.

Regulacja temperatury w zakresie od 50 a 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Żebrowana 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. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью.

Контроль температуры и предохранительный термостат с ручным повторным включением.

Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Ребристой конфорка повышенной толщины.

Двухкомпонентная варочная поверхность, представляющая собой стальную пластину для большей однородности с отделкой поверхности нержавеющей стали AISI 316 с полированной отделкой для улучшения чистки, обеспечения низкого уровня излучения и большего удобства оператора. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере.



cm² | 1.970 (mm 310 x 635)



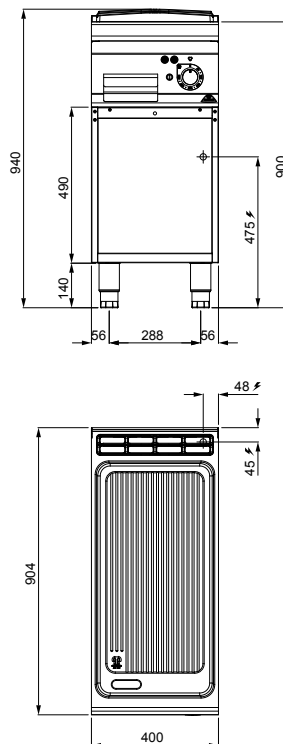
kW | 6,6



V | 380-415 V3N~



Kg | 69

**OPTIONAL**

SPR	Espátula rayada / Espátula estriada / Łopatka żebrowana / Рифленая лопатка
PSFT40	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
TPT0	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона
S1P DX	1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 дверь

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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual.

Regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Plancha rayada de alto espesor. Plancha 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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético. Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controle termostático e termostato de segurança com rearmamento manual.

Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa estriada 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. Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Amplo vão, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje elektryczne ze stali nierdzewnej inox incoloy umieszczone pod powierzchnią gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie.

Regulacja temperatury w zakresie od 50 a 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Żebrowana 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 ciepłego, zapewniające komfort pracy operatora. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью.

Контроль температуры и предохранительный термостат с ручным повторным включением. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Ребристой конфорка повышенной толщины.

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. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



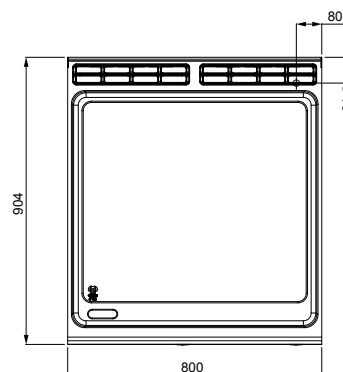
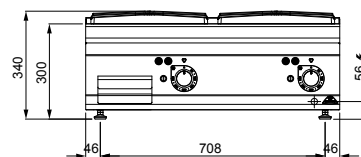
kW | 13,2



V | 380-415 V3N~



Kg | 108



OPTIONAL

SPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatką / Гладкая лопатка
PSFT80	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
TPTO	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual.

Regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Plancha lisa de alto espesor. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Plancha 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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controle termostático e termostato de segurança com rearmamento manual.

Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa lisa de grande espessura. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. 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. Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estancado.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje elektryczne ze stali nierdzewnej inox incoloy umieszczone pod powierzchnią gotującą. Kontrola termostyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie.

Regulacja temperatury w zakresie od 50 a 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Gładka płyta ze stali satynowej o dużej grubości. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. 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. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью.

Контроль температуры и предохранительный термостат с ручным повторным включением. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Гладкая конфорка повышенной толщины. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. 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.

Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



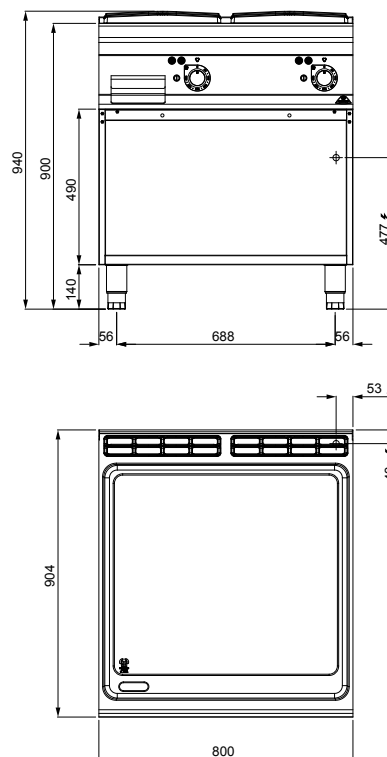
kW | 13,2



V | 380-415 V3N~



Kg | 120

**OPTIONAL**

SPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopátka / Гладкая лопатка
PSFT80	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
TPT0	Tapón de teflón ovalado / Tapa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона
S2P 400	2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual.

Regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Plancha lisa de alto espesor. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Plancha 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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético. Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controle termostático e termostato de segurança com rearmamento manual.

Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa lisa de grande espessura. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. 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. Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Amplo vão, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje elektryczne ze stali nierdzewnej inox incoloy umieszczone pod powierzchnią gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie.

Regulacja temperatury w zakresie od 50 a 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Gładka płyta ze stali satynowej o dużej grubości. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. 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. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью.

Контроль температуры и предохранительный термостат с ручным повторным включением. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Гладкая конфорка повышенной толщины. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. Двухкомпонентная варочная поверхность, представляющая собой стальную пластину для большей однородности с отделкой поверхности нержавеющей стали AISI 316 с полированной отделкой для улучшения чистки, обеспечения низкого уровня излучения и большого удобства оператора.

Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



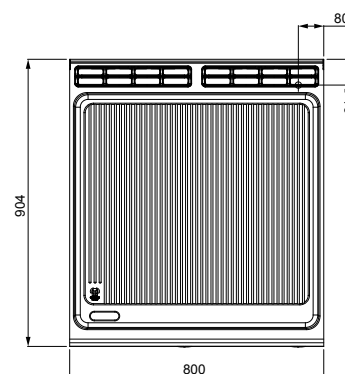
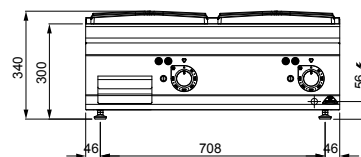
kW | 13,2



V | 380-415 V3N~



Kg | 108

**OPTIONAL**

SPR	Espátula rayada / Espátula estriada / Łopatka żebrowana / Рифленая лопатка
PSFT80	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
TPT0	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual.

Regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Plancha rayada de alto espesor. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Plancha 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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual.

Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa estriada de grande espessura. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. 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. Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje elektryczne ze stali nierdzewnej inox incoloy umieszczone pod powierzchnią gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie.

Regulacja temperatury w zakresie od 50 a 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiaganej temperatury. Żebrowana płyta ze stali satynowej o dużej grubości. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. 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. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт».

ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью. Контроль температуры и предохранительный термостат с ручным повторным включением. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Ребристой конфорка повышенной толщины. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. 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. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



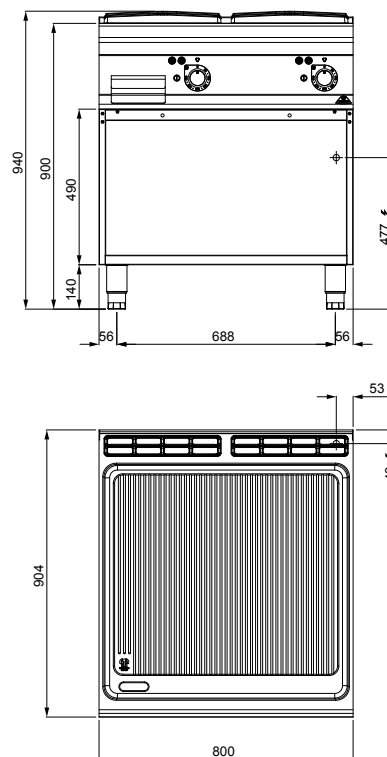
kW | 13,2



V | 380-415 V3N~



Kg | 120

**OPTIONAL**

SPR	Espátula rayada / Espátula estriada / Łopatka żebrowana / Рифленая лопатка
PSFT80	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowia / Защита от брызг
TPT0	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона
S2P 400	2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual.

Regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Plancha rayada de alto espesor. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Plancha 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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético. Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual.

Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa estriada de grande espessura. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. 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. Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Amplo vão, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje elektryczne ze stali nierdzewnej inox incoloy umieszczone pod powierzchnią gotującą. Kontrola termostyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie.

Regulacja temperatury w zakresie od 50 a 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Żebrowana płyta ze stali satynowej o dużej grubości. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. 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. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью.

Контроль температуры и предохранительный термостат с ручным повторным включением. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Ребристой конфорка повышенной толщины. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. Двухкомпонентная варочная поверхность, представляющая собой стальную пластину для большей однородности с отделкой поверхности нержавеющей стали AISI 316 с полированной отделкой для улучшения чистки, обеспечения низкого уровня излучения и большего удобства оператора. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



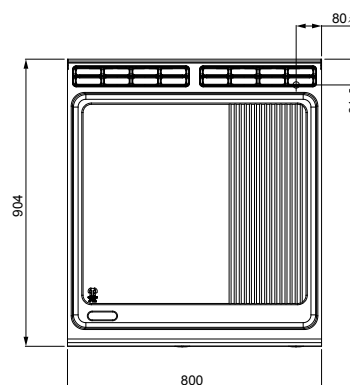
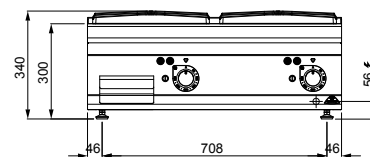
kW | 13,2



V | 380-415 V3N~



Kg | 108

**OPTIONAL**

SPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatką / Гладкая лопатка
SPR	Espátula rayada / Espátula estriada / Łopatką żebrowaną / Рифленая лопатка
PSFT80	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
TPTO	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual.

Regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Plancha mixta de alto espesor. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Plancha 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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controle termostático e termostato de segurança com rearmamento manual.

Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa mista de grande espessura. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. 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. Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estancado.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje elektryczne ze stali nierdzewnej inox incoloy umieszczone pod powierzchnią gotującą. Kontrola termostyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie.

Regulacja temperatury w zakresie od 50 a 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Mieszana płyta ze stali satynowej o dużej grubości. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. 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 ciepłego, zapewniające komfort pracy operatora. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью.

Контроль температуры и предохранительный термостат с ручным повторным включением. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Смешанного типа конфорок повышенной толщины. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. Двухкомпонентная варочная поверхность, представляющая собой стальную пластину для большей однородности с отделкой поверхности нержавеющей стали AISI 316 с полированной отделкой для улучшения чистки, обеспечения низкого уровня излучения и большего удобства оператора. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере.



cm² | 4.510 (mm 710 x 635)



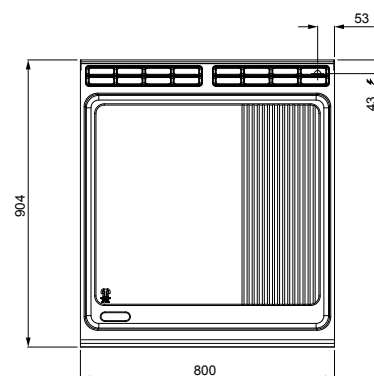
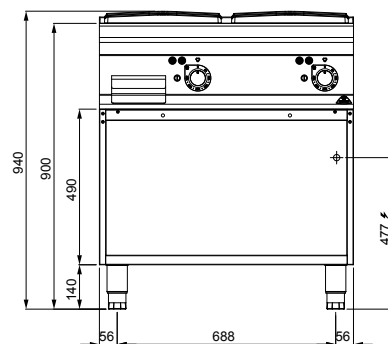
kW | 13,2



V | 380-415 V3N~



Kg | 120

**OPTIONAL**

SPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatką / Гладкая лопатка
SPR	Espátula rayada / Espátula estriada / Łopatką żebrowaną / Рифленая лопатка
PSFT80	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgową / Защита от брызг
TPT0	Tarjón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона
S2P 400	2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual.

Regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Plancha mixta de alto espesor. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Plancha 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. Orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético. Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controle termostático e termostato de segurança com rearmamento manual.

Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa mista de grande espessura. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. 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. Furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Amplo vão, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje elektryczne ze stali nierdzewnej inox incoloy umieszczone pod powierzchnią gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie.

Regulacja temperatury w zakresie od 50 a 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiąganej temperatury. Mieszana płyta ze stali satynowej o dużej grubości. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. 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. Dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью.

Контроль температуры и предохранительный термостат с ручным повторным включением.

Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Смешанного типа конфоркой повышенной толщины. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. 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. Крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.



cm² | 6.800 (1070 x 635 mm)



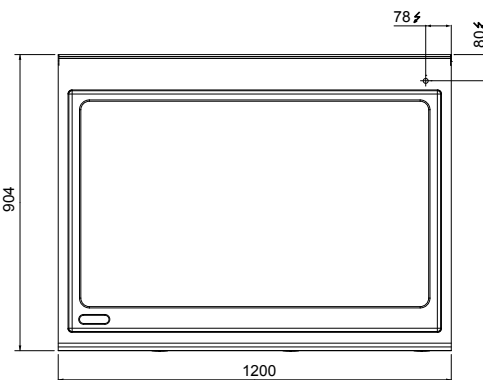
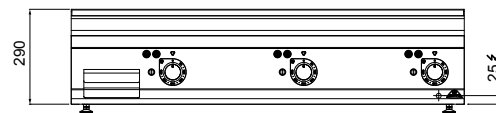
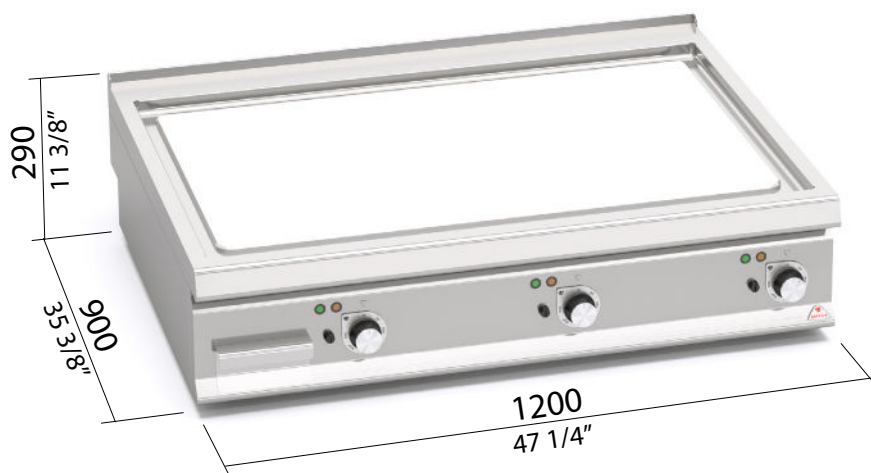
kW | 19,8



V | 380-415 V3N~



Kg | 160

**OPTIONAL**

SSPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatką / Гладкая лопатка
PSFT120	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
STPT0	Tapón de teflón ovalado / Tapa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тefлона

**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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual.

Regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura.

Tres zonas con mandos independientes para regular por separado y de forma excelente la temperatura. Plancha de cocción bicomponente de nada menos que 18 mm que combina una placa de acero, para optimizar la transmisión y la uniformidad del calor, con una capa superior de 3 mm de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una limpieza excelente y un bajo nivel de radiación, con la consiguiente mayor comodidad para el operador.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controle termostático e termostato de segurança com rearmamento manual.

Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada.

Três zonas com comandos separados que permitem a regulação independente e ideal da temperatura. Chapa de cozedura de componente duplo de 18 mm que combina uma placa de aço, para otimizar a transmissão e a uniformidade do calor, e uma camada superior de 3 mm de aço inox AISI 316 com acabamento brilhante, para garantir uma ótima limpeza e um baixo nível de irradiação e, portanto, maior conforto ao operador.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje elektryczne ze stali nierdzewnej inox incoloy umieszczone pod powierzchnią gotującą. Kontrola termostyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie.

Regulacja temperatury w zakresie od 50 a 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury.

Trzy strefy z osobnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury.

Dwukomponentowa płyta gotująca, 18 mm, zawierająca stalową płytę zapewniającą optymalizację transmisji ciepła i jego jednolitość oraz górną płaszczyznę 3 mm, ze stali nierdzewnej inox AISI 316 z błyszczącym wykończeniem, dla doskonałego czyszczenia i niskiego poziomu promieniowania, z jednoczesnym zwiększonym komfortem operatora.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью.

Контроль температуры и предохранительный термостат с ручным повторным включением.

Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры.

Три зоны с отдельным управлением для независимой и оптимальной регулировки температуры.

Двухкомпонентная 18-миллиметровая жарочная поверхность, которая сочетает в себе стальную плиту для оптимизации теплопередачи и однородности, верхний слой которой из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 3 мм с полированной поверхностью для оптимальной очистки и низкого уровня излучения, что повышает удобство работы оператора.



cm² | 6.800 (1070 x 635 mm)



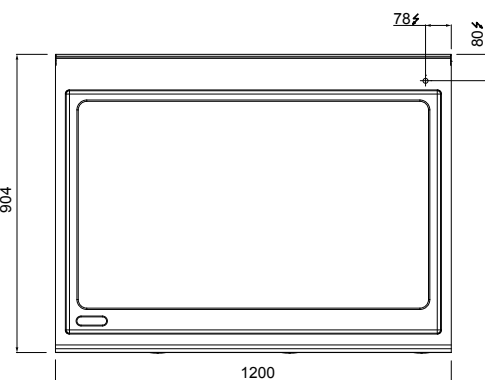
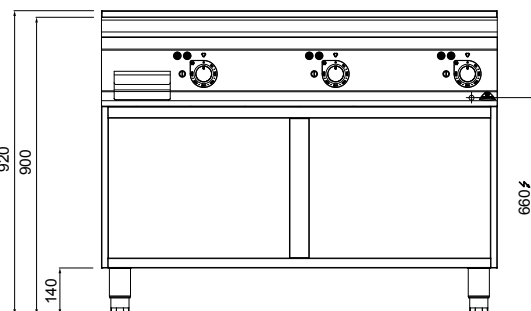
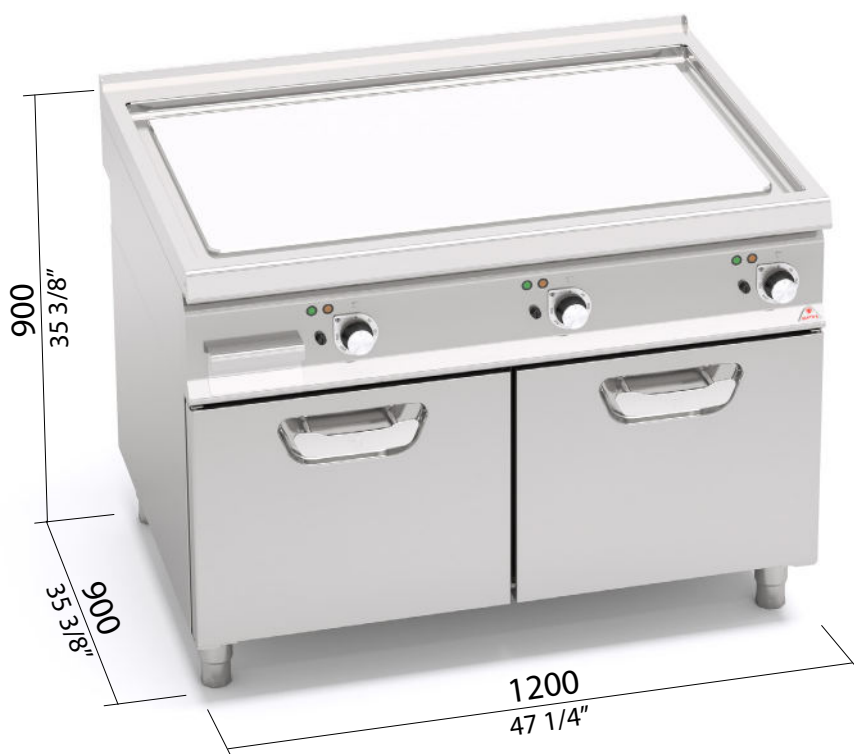
kW | 19,8



V | 380-415 V3N~



Kg | 195

**OPTIONAL**

SSPL Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatk / Гладкая лопатка
PSFT120 Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa /
 Защита от брызг

STPT0

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

S2P 600

2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

**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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual.

Regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura.

Tres zonas con mandos independientes para regular por separado y de forma excelente la temperatura. Plancha de cocción bicomponente de nada menos que 18 mm que combina una placa de acero, para optimizar la transmisión y la uniformidad del calor, con una capa superior de 3 mm de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una limpieza excelente y un bajo nivel de radiación, con la consiguiente mayor comodidad para el operador. Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controle termostático e termostato de segurança com rearmamento manual.

Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada.

Três zonas com comandos separados que permitem a regulação independente e ideal da temperatura. Chapa de cozedura de componente duplo de 18 mm que combina uma placa de aço, para otimizar a transmissão e a uniformidade do calor, e uma camada superior de 3 mm de aço inox AISI 316 com acabamento brilhante, para garantir uma ótima limpeza e um baixo nível de irradiação e, portanto, maior conforto ao operador. Amplo vão, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje elektryczne ze stali nierdzewnej inox incoloy umieszczone pod powierzchnią gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie.

Regulacja temperatury w zakresie od 50 a 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury.

Trzy strefy z osobnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury.

Dwukomponentowa płyta gotująca, 18 mm, zawierająca stalową płytę zapewniającą optymalizację transmisji ciepła i jego jednolitość oraz górną płaszczyznę 3 mm, ze stali nierdzewnej inox AISI 316 z błyszczącym wykończeniem, dla doskonałego czyszczenia i niskiego poziomu promieniowania, z jednoczesnym zwiększonym komfortem operatora. Obszerna komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью.

Контроль температуры и предохранительный термостат с ручным повторным включением.

Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры.

Три зоны с отдельным управлением для независимой и оптимальной регулировки температуры.

Двухкомпонентная 18-миллиметровая жарочная поверхность, которая сочетает в себе стальную плиту для оптимизации теплопередачи и однородности, верхний слой которой из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 3 мм с полированной поверхностью для оптимальной очистки и низкого уровня излучения, что повышает удобство работы оператора. Большая емкость полностью из стали.



cm² | 1.630



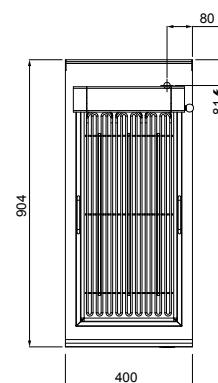
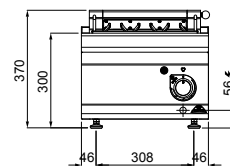
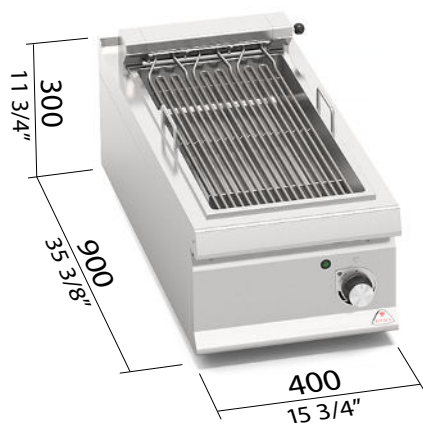
kW | 5,4



V | 380-415 V3N~



Kg | 52

**STANDARD**

Espátula rayada para parrilla eléctrico / Espátula estriada para grelhador eléctrico / Łopatka żebrowana do grill elektryczny / Рифленая лопатка для электрический гриль

OPTIONAL

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10.
Regulación de la potencia con regulador de energía, temperatura máxima 400 °C.
Testigos de aviso. Resistencias acorazadas de alta potencia que permiten cocinar los alimentos por contacto directo.
Programa de limpieza con tecnología pirolítica que en tan solo unos minutos pulveriza los residuos.
Resistencias giratorias y componentes fáciles de desmontar para las operaciones comunes de mantenimiento y limpieza.
Palangana extraíble de acero inoxidable para la recogida de grasas y la retención del agua.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Placa em aço inoxidável AISI 304 com espessura 20/10.
Regulação da potência através de regulador de energia, temperatura máxima 400°C.
Indicadores luminosos. Resistências blindadas de alta potência que permitem a cozedura dos alimentos por contacto direto.
Programa de limpeza com tecnologia pirolítica que, em poucos minutos, pulveriza os resíduos de cozedura.
Resistências rotativas e peças fáceis de desmontar para as operações normais de manutenção e limpeza.
Tabuleiro amovível em aço inoxidável para a recolha das gorduras de cozimento e para a contenção da água.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna pracy ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10.
Regulacja mocy przy pomocy regulatora energii, maksymalna temperatura 400 °C.
Sygnalizujące lampki kontrolne. Obudowane rezystancje o dużej mocy, które umożliwiają gotowanie potraw przez kontakt bezpośredni.
Program czyszczący z pirolityczną technologią, która w zaledwie kilka minut proszkuje pozostałości po gotowaniu.
Rotacyjne rezystancje i łatwo demontowane komponenty dla regularnych operacji czyszczenia i konserwacji.
Wyciągane misy ze stali inox dla gromadzenia pochodzących z gotowania tłuszczu i zbierania wody.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10.
Мощность регулируется с помощью регулятора энергии, максимальная температура 400 °C.
Сигнальные индикаторы. Мощные нагревательные элементы с защитой позволяют готовить еду непосредственно на контактной поверхности.
Программа очистки с пиролитической технологией, которая в течение нескольких минут измельчает остатки еды.
Вращающиеся ТЭНы и легко снимаемые компоненты позволяют выполнять операции по ежедневному уходу и чистке.
Выдвигаемый поддон из нержавеющей стали для воды и сбора жира.



cm² | 1.630



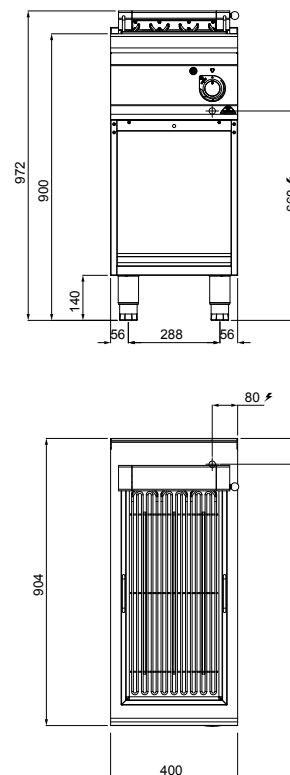
kW | 5,4



V | 380-415 V3N~



Kg | 61

**STANDARD**

Espátula rayada para parrilla eléctrico / Espátula estriada para grelhador eléctrico / Łopatka żebrowana do grill elektryczny / Рифленая лопатка для электрический гриль

OPTIONAL

S1P DX 1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 дверь

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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, con acabado Scotch Brite.

Regulación de la potencia con regulador de energía, temperatura máxima 400 °C.

Testigos de aviso. Resistencias acorazadas de alta potencia que permiten cocinar los alimentos por contacto directo.

Programa de limpieza con tecnología pirolítica que en tan solo unos minutos pulveriza los residuos.

Resistencias giratorias y componentes fáciles de desmontar para las operaciones comunes de mantenimiento y limpieza.

Palangana extraíble de acero inoxidable para la recogida de grasas y la retención del agua.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Placa em aço inoxidável AISI 304 com espessura 20/10, painéis frontais e laterais em aço inoxidável AISI 304, com acabamento Scotch Brite.

Regulação da potência através de regulador de energia, temperatura máxima 400 °C.

Indicadores luminosos. Resistências blindadas de alta potência que permitem a cozedura dos alimentos por contacto direto.

Programa de limpeza com tecnologia pirolítica que, em poucos minutos, pulveriza os resíduos de cozedura.

Resistências rotativas e peças fáceis de desmontar para as operações normais de manutenção e limpeza.

Tabuleiro amovível em aço inoxidável para a recolha das gorduras de cozimento e para a contenção da água.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna pracy ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z wykończeniem typu Scotch Brite.

Regulacja mocy przy pomocy regulatora energii, maksymalna temperatura 400 °C.

Sygnalizujące lampi kontrolne. Obudowane rezystancje o dużej mocy, które umożliwiają gotowanie potraw przez kontakt bezpośredni.

Program czyszczenia z pirolityczną technologią, która w zaledwie kilka minut proszkuje pozostałości po gotowaniu.

Rotacyjne rezystancje i łatwo demontowane komponenty dla regularnych operacji czyszczenia i konserwacji.

Wyciągane misy ze stali inox dla gromadzenia pochodzących z gotowani tłuszczu i zbierania wody.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой Scotch Brite.

Мощность регулируется с помощью регулятора энергии, максимальная температура 400 °C.

Сигнальные индикаторы. Мощные нагревательные элементы с защитой позволяют готовить еду непосредственно на контактной поверхности.

Программа очистки с пиrolитической технологией, которая в течение несколько минут измельчает остатки еды.

Вращающиеся ТЭНы и легко снимаемые компоненты позволяют выполнять операции по ежедневному уходу и чистке.

Выдвигаемый поддон из нержавеющей стали для воды и сбора жира.



cm² | 3.488



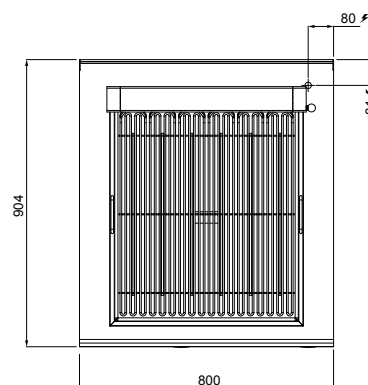
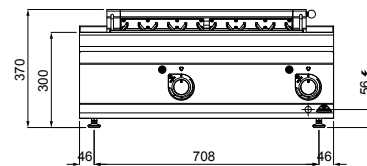
kW | 10,8



V | 380-415 V3N~



Kg | 55

**STANDARD**

Espátula rayada para parrilla eléctrico / Espátula estriada para grelhador eléctrico / Łopátka żebrowana do grill elektryczny / Рифленая лопатка для электрический гриль

OPTIONAL

Bflex/2 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10.

Dos zonas de cocción independientes controladas por dos reguladores de energía, temperatura máxima 400 °C. Testigos de aviso. Resistencias acorazadas de alta potencia que permiten cocinar los alimentos por contacto directo.

Programa de limpieza con tecnología pirolítica que en tan solo unos minutos pulveriza los residuos.

Resistencias giratorias y componentes fáciles de desmontar para las operaciones comunes de mantenimiento y limpieza.

Palangana extraíble de acero inoxidable para la recogida de grasas y la retención del agua.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Placa em aço inoxidável AISI 304 com espessura 20/10.

Duas zonas de cozedura independentes comandadas por dois reguladores de energia, temperatura máxima 400 °C. Indicadores luminosos. Resistências blindadas de alta potência que permitem a cozedura dos alimentos por contacto direto.

Programa de limpeza com tecnologia pirolítica que, em poucos minutos, pulveriza os resíduos de cozedura.

Resistências rotativas e peças fáceis de desmontar para as operações normais de manutenção e limpeza.

Tabuleiro amovível em aço inoxidável para a recolha das gorduras de cozimento e para a contenção da água.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna pracy ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10.

Dwie niezależne strefy gotowania, sterowane dwoma regulatorami energii, maksymalna temperatura 400 °C. Sygnalizujące lampki kontrolne. Obudowane rezystancje o dużej mocy, które umożliwiają gotowanie potraw przez kontakt bezpośredni.

Program czyszczący z pirolityczną technologią, która w zaledwie kilka minut proszkuje pozostałości po gotowaniu.

Rotacyjne rezystancje i łatwo demontowane komponenty dla regularnych operacji czyszczenia i konserwacji.

Wyciągane misy ze stali nierdzewnej inox dla gromadzenia pochodzących z gotowani tłuszczu i zbierania wody.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10.

Две варочные зоны, управляемые двумя независимыми регуляторами энергии, максимальная температура 400 °C. Сигнальные индикаторы. Мощные нагревательные элементы с защитой позволяют готовить еду непосредственно на контактной поверхности.

Программа очистки с пиролитической технологией, которая в течение нескольких минут измельчает остатки еды.

Вращающиеся ТЭНы и легко снимаемые компоненты позволяют выполнять операции по ежедневному уходу и чистке.

Выдвигаемый поддон из нержавеющей стали для воды и сбора жира.



cm² | 3.488



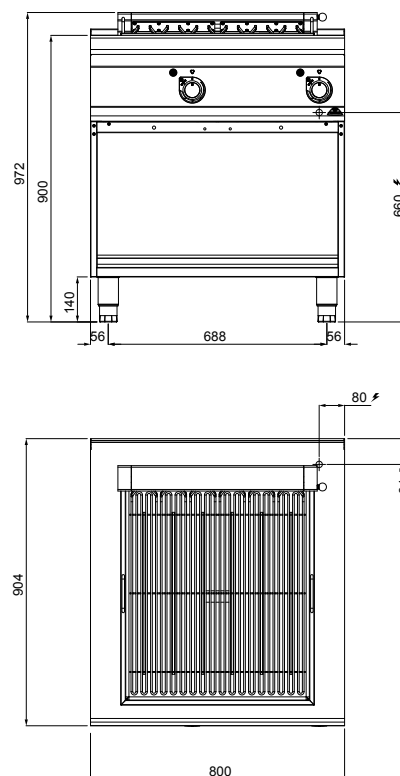
kW | 10,8



V | 380-415 V3N~



Kg | 70

**STANDARD**

Espátula rayada para parrilla eléctrico / Espátula estriada para grelhador eléctrico / Łopatka żebrowana do grill elektryczny / Рифленая лопатка для электрический гриль

OPTIONAL

S2P 400 2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

Bflex/2 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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, con acabado Scotch Brite.

Dos zonas de cocción independientes controladas por dos reguladores de energía, temperatura máxima 400 °C. Testigos de aviso. Resistencias acorazadas de alta potencia que permiten cocinar los alimentos por contacto directo.

Programa de limpieza con tecnología pirolítica que en tan solo unos minutos pulveriza los residuos.

Resistencias giratorias y componentes fáciles de desmontar para las operaciones comunes de mantenimiento y limpieza.

Palangana extraíble de acero inoxidable para la recogida de grasas y la retención del agua.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Placa em aço inoxidável AISI 304 com espessura 20/10, painéis frontais e laterais em aço inoxidável AISI 304, com acabamento Scotch Brite.

Duas zonas de cozedura independentes comandadas por dois reguladores de energia, temperatura máxima 400 °C. Indicadores luminosos. Resistências blindadas de alta potência que permitem a cozedura dos alimentos por contacto direto.

Programa de limpeza com tecnologia pirolítica que, em poucos minutos, pulveriza os resíduos de cozedura.

Resistências rotativas e peças fáceis de desmontar para as operações normais de manutenção e limpeza.

Tabuleiro amovível em aço inoxidável para a recolha das gorduras de cozimento e para a contenção da água.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna pracy ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z wykończeniem typu Scotch Brite.

Dwie niezależne strefy gotowania, sterowane dwoma regulatorami energii, maksymalna temperatura 400 °C. Sygnalizujące lampi kontrolne. Obudowane rezystancje o dużej mocy, które umożliwiają gotowanie potraw przez kontakt bezpośredni.

Program czyszczenia z pirolityczną technologią, która w zaledwie kilka minut proszkuje pozostałości po gotowaniu.

Rotacyjne rezystancje i łatwo demontowane komponenty dla regularnych operacji czyszczenia i konserwacji.

Wyciągane misy ze stali nierdzewnej inox dla gromadzenia pochodzących z gotowani tłuszczu i zbierania wody.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой Scotch Brite.

Две варочные зоны, управляемые двумя независимыми регуляторами энергии, максимальная температура 400 °C. Сигнальные индикаторы. Мощные нагревательные элементы с защитой позволяют готовить еду непосредственно на контактной поверхности.

Программа очистки с пиrolитической технологией, которая в течение нескольких минут измельчает остатки еды.

Вращающиеся ТЭНы и легко снимаемые компоненты позволяют выполнять операции по ежедневному уходу и чистке.

Выдвигаемый поддон из нержавеющей стали для воды и сбора жира.



cm² | 2.300 (mm 360 x 640)



TOT

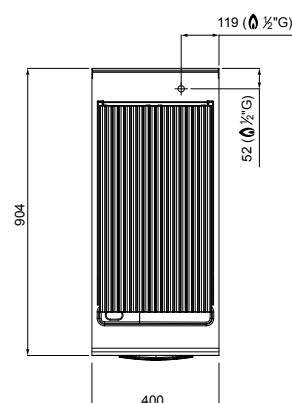
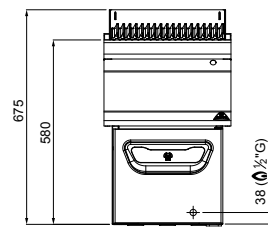
kW	12
kcal/h	10.318
Btu/h	40.945



G30/G31 Kg/h	0,95
G20 m³/h	1,27
G25 m³/h	1,48



Kg | 50

**STANDARD**

Parrilla de hierro fundido - espátula rayada para parrilla a gas / Grelha de ferro fundido - espátula estriada para grelhador a gás / Ruszt z żeliwa - łopatką żebrowaną do grill gazowa / Решеткой из чугуна - рифленая лопатка-скребок для газового гриля

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, con acabado Scotch Brite. Cubeta recolectora aceite moldeada. Regulación de la potencia con llave de mínimo/máximo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. Quemadores y elementos de protección de acero inoxidable 304. Amplia superficie de cocción de hierro fundido con parrilla fácil de extraer. Componentes fáciles de desmontar para las normales operaciones de mantenimiento y limpieza. Amplio cajón extraíble de acero inoxidable para recoger la grasa de cocción y para el agua.

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, com acabamento Scotch Brite. Bandeja de recolha do óleo moldada. Regulação da potência com torneira de mínimo/máximo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Queimadores e revestimento de proteção de aço inoxidável 304. Ampla superfície de cozedura com grelha de ferro fundido facilmente removível. Os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza. Ampla caixa removível de aço inoxidável para a recolha da gordura e contenção de água.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna 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. Tłoczony zbiorniczek zbierania oleju. Regulacja mocy przy pomocy pokrętki poziomu minimalnego/maksymalnego. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termoparze. Włączanie piezoelektryczne z silikonową osłoną. Palniki i płytki ochronne ze stali nierdzewnej inox 304. Obszerna powierzchnia gotowania z łatwousuwalnym rusztem z żeliwa. Łatwo usuwane komponenty w celu dogodnych operacji konserwacji i czyszczenia. Obszerna wyciągana kaseta ze stali nierdzewnej inox do zbierania tłuszczu i powstrzymywania wody.

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. Штампованный поддон для сбора масла. Регулировка мощности краном минимум/максимум. Пилотная горелка и предохранительный клапан на термопаре. Пьезоэлектрическое зажигание с защитой из силикона. Горелки и защитные чашки из нержавеющей стали 304. Большие варочные поверхности с чугунной легкосъемной решеткой. Быстросъемные компоненты для регулярных операций по техобслуживанию и очистке. Большой съемный ящик из нержавеющей стали для сбора жира и воды.



cm² | 2.300 (mm 360 x 640)



TOT

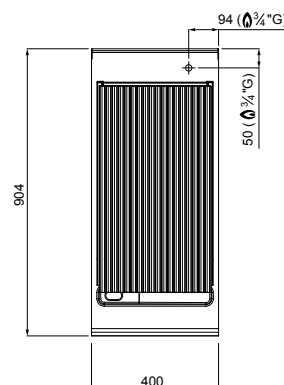
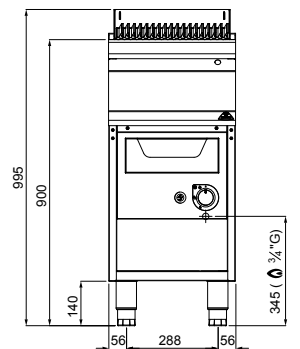
kW	12
kcal/h	10.318
Btu/h	40.945



G30/G31 Kg/h	0,95
G20 m3/h	1,27
G25 m3/h	1,48



Kg | 60

**STANDARD**

Parrilla de hierro fundido - espátula rayada para parrilla a gas / Grelha de ferro fundido - espátula estriada para grelhador a gás / Ruszt z żeliwa - łopatką żebrowaną do grill gazowa / Решеткой из чугуна - рифленая лопатка-скребок для газового гриля

OPTIONAL

S1P DX 1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 дверь

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, con acabado Scotch Brite. Cubeta recolectora aceite moldeada. Regulación de la potencia con llave de mínimo/máximo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de silicón. Quemadores y elementos de protección de acero inoxidable 304. Amplia superficie de cocción de hierro fundido con parrilla fácil de extraer. Componentes fáciles de desmontar para las normales operaciones de mantenimiento y limpieza. Amplio cajón extraíble de acero inoxidable para recoger la grasa de cocción y para el agua.

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, com acabamento Scotch Brite. Bandeja de recolha do óleo moldada. Regulação da potência com torneira de mínimo/máximo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Queimadores e revestimento de proteção de aço inoxidável 304. Ampla superfície de cozedura com grelha de ferro fundido facilmente removível. Os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza. Ampla caixa removível de aço inoxidável para a recolha da gordura e contenção de água.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna 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. Tłoczony zbiorniczek zbierania oleju. Regulacja mocy przy pomocy pokrętki poziomu minimalnego/maksymalnego. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termoparze. Włączanie piezoelektryczne z silikonową osłoną. Palniki i płytki ochronne ze stali nierdzewnej inox 304. Obszerna powierzchnia gotowania z łatwousuwalnym rusztem z żeliwa. Łatwo usuwane komponenty w celu dogodnych operacji konserwacji i czyszczenia. Obszerna wyciągana kaseta ze stali nierdzewnej inox do zbierania tłuszczu i powstrzymywania wody.

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. Штампованный поддон для сбора масла. Регулировка мощности краном минимум/максимум. Пилотная горелка и предохранительный клапан на термопаре. Пьезоэлектрическое зажигание с защитой из силикона. Горелки и защитные чашки из нержавеющей стали 304. Большие варочные поверхности с чугунной легкосъемной решеткой. Быстросъемные компоненты для регулярных операций по техобслуживанию и очистке. Большой съемный ящик из нержавеющей стали для сбора жира и воды.



cm² | 4.540 (mm 710 x 640)



TOT

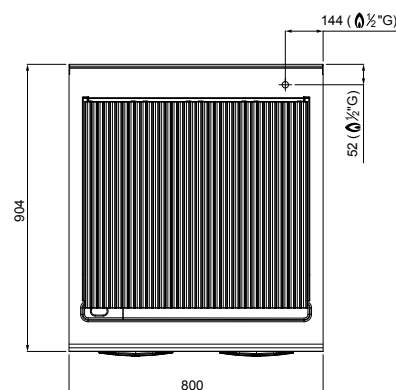
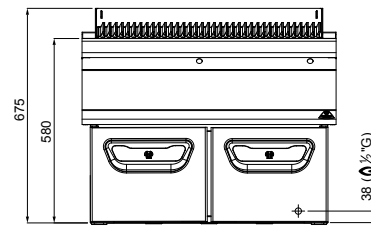
kW	24
kcal/h	20.636
Btu/h	81.891



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



Kg | 92

**STANDARD**

Parrilla de hierro fundido - espátula rayada para parrilla a gas / Grelha de ferro fundido - espátula estriada para grelhador a gás / Ruszt z żeliwa - łopátka żebrowana do grill gazowa / Решеткой из чугуна - рифленая лопатка-скребок для газового гриля

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, con acabado Scotch Brite. Cubeta recolectora aceite moldeada. Regulación de la potencia con llave de mínimo/máximo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. Quemadores y elementos de protección de acero inoxidable 304. Amplia superficie de cocción de hierro fundido con parrilla fácil de extraer. Componentes fáciles de desmontar para las normales operaciones de mantenimiento y limpieza. Amplio cajón extraíble de acero inoxidable para recoger la grasa de cocción y para el agua.

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, com acabamento Scotch Brite. Bandeja de recolha do óleo moldada. Regulação da potência com torneira de mínimo/máximo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Queimadores e revestimento de proteção de aço inoxidável 304. Ampla superfície de cozedura com grelha de ferro fundido facilmente removível. Os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza. Ampla caixa removível de aço inoxidável para a recolha da gordura e contenção de água.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyzna 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. Tłoczony zbiorniczek zbierania oleju. Regulacja mocy przy pomocy pokrętła poziomu minimalnego/maksymalnego. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termoparze. Włączanie piezoelektryczne z silikonową osłoną. Palniki i płytki ochronne ze stali nierdzewnej inox 304. Obszerna powierzchnia gotowania z łatwousuwalnym rusztem z żeliwa. Łatwo usuwane komponenty w celu dogodnych operacji konserwacji i czyszczenia. Obszerna wyciągana kaseta ze stali nierdzewnej inox do zbierania tłuszczu i powstrzymywania wody.

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. Штампованный поддон для сбора масла. Регулировка мощности краном минимум/максимум. Пилотная горелка и предохранительный клапан на термопаре. Пьезоэлектрическое зажигание с защитой из силикона. Горелки и защитные чашки из нержавеющей стали 304. Большие варочные поверхности с чугунной легкоъемной решеткой. Быстросъемные компоненты для регулярных операций по техобслуживанию и очистке. Большой съемный ящик из нержавеющей стали для сбора жира и воды.



cm² | 4.540 (mm 710 x 640)



TOT

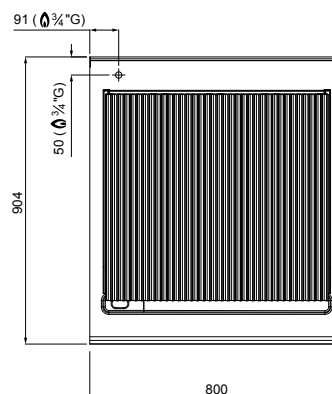
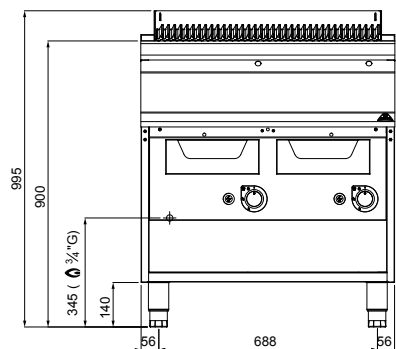
kW	24
kcal/h	20.636
Btu/h	81.891



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



Kg | 105

**STANDARD**

Parrilla de hierro fundido - espátula rayada para parrilla a gas / Grelha de ferro fundido - espátula estriada para grelhador a gás / Ruszt z żeliwa - łopatką żebrowaną do grill gazowa / Решеткой из чугуна - рифленая лопатка-скребок для газового гриля

OPTIONAL

S2P 400 2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

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, con acabado Scotch Brite. Cubeta recolectora aceite moldeada. Regulación de la potencia con llave de mínimo/máximo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. Quemadores y elementos de protección de acero inoxidable 304. Amplia superficie de cocción de hierro fundido con parrilla fácil de extraer. Componentes fáciles de desmontar para las normales operaciones de mantenimiento y limpieza. Amplio cajón extraíble de acero inoxidable para recoger la grasa de cocción y para el agua.

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, com acabamento Scotch Brite. Bandeja de recolha do óleo moldada. Regulação da potência com torneira de mínimo/máximo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Queimadores e revestimento de proteção de aço inoxidável 304. Ampla superfície de cozedura com grelha de ferro fundido facilmente removível. Os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza. Ampla caixa removível de aço inoxidável para a recolha da gordura e contenção de água.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna 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. Tłoczony zbiorniczek zbierania oleju. Regulacja mocy przy pomocy pokrętła poziomu minimalnego/maksymalnego. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termoparze. Włączanie piezoelektryczne z silikonową osłoną. Palniki i płytki ochronne ze stali nierdzewnej inox 304. Obszerna powierzchnia gotowania z łatwousuwalnym rusztem z żeliwa. Łatwo usuwane komponenty w celu dogodnych operacji konserwacji i czyszczenia. Obszerna wyciągana kaseta ze stali nierdzewnej inox do zbierania tłuszczu i powstrzymywania wody.

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. Штампованный поддон для сбора масла. Регулировка мощности крапом минимум/максимум. Пилотная горелка и предохранительный клапан на термопаре. Пьезоэлектрическое зажигание с защитой из силикона. Горелки и защитные чашки из нержавеющей стали 304. Большие варочные поверхности с чугунной легкоъемной решеткой. Быстроразъемные компоненты для регулярных операций по техобслуживанию и очистке. Большой съемный ящик из нержавеющей стали для сбора жира и воды.



cm² | 2.500 (mm 360 x 700)



TOT

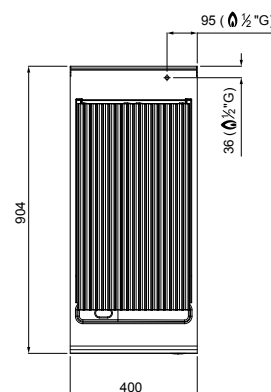
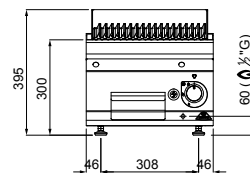
kW	9
kcal/h	7.738
Btu/h	30.709



G30/G31 Kg/h	0,70
G20 m3/h	0,95
G25 m3/h	1,11



Kg | 50

**STANDARD**

Parrilla de hierro fundido - espátula rayada para parrilla a gas / Grelha de ferro fundido - espátula estriada para grelhador a gás / Ruszt z żeliwa - łopatką żebrowaną do grill gazowa / Решеткой из чугуна - рифленая лопатка-скребок для газового гриля

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 tubulares de acero inoxidable de dos ramas. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Amplia superficie de cocción de hierro fundido con parrilla fácil de extraer. El diseño especial permite cocinar pescado, carne y verduras, previniendo la combustión de las grasas. Todos los componentes se desmontan fácilmente para las regulares operaciones de mantenimiento y limpieza. Cajón de cierre hermético completamente de acero de gran longitud para la recogida de cenizas y grasas. Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares de aço inoxidável com dois ramos. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Braseira de aço inoxidável. Ampla superfície de cozedura com grelha de ferro fundido facilmente removível. O desenho especial permite cozinhar peixe, carne e verdura, evitando a queima da gordura. Todos os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza. Caixa estanque realizada inteiramente com aço, de grande comprimento, para a recolha das cinzas e da gordura. Amplo vão, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Podwójnie rozgałęzione palniki rurowe ze stali nierdzewnej inox. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą. Zapłon piezoelektryczny z gumową osłoną. Misa ze stali nierdzewnej inox. Obszerna powierzchnia gotowania z łatwousuwalnym rusztem z żeliwa. Specyficzny projekt umożliwia gotowanie ryb, mięs i warzyw oraz zapobiega zapaleniu się tłuszczu. Wszystkie elementy są łatwe w demontażu dla regularnych operacji konserwacyjnych i czyszczenia urządzenia. Szczelna, długa kaseta wykonana całkowicie ze stali do zbierania popiołu i tłuszczu. Obszerna komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки из нержавеющей стали с двойным кольцом. Регулировка мощности производится постоянно работающим крапом. Запальная горелка и предохранительный клапан с термпарой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Жаровня из нержавеющей стали. Большие варочные поверхности с чугунной легкоъемной решеткой. Особая конструкция позволяет готовить рыбу, мясо и овощи, не допуская сгорания жиров. Все детали легко демонтируются для выполнения регулярной чистки и операций технического обслуживания. Герметичный полностью стальной ящик большой длины для сбора золы и жиров. Большая емкость полностью из стали.



cm² | 2.500 (mm 360 x 700)



TOT

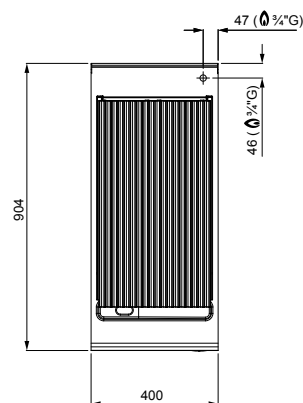
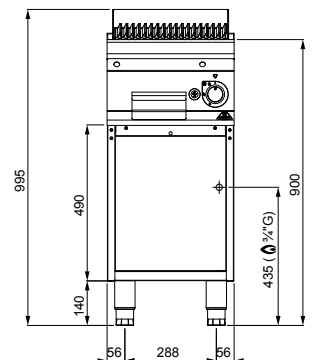
kW	9
kcal/h	7.738
Btu/h	30.709



G30/G31 Kg/h	0,70
G20 m3/h	0,95
G25 m3/h	1,11



Kg | 60

**STANDARD**

Parrilla de hierro fundido - espátula rayada para parrilla a gas / Grelha de ferro fundido - espátula estriada para grelhador a gás / Ruszt z żeliwa - łopatką zebrowaną do grill gazowa / Решеткой из чугуна - рифленая лопатка-скребок для газового гриля

OPTIONAL

S1P DX 1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 дверь

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 tubulares de acero inoxidable de dos ramas. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Amplia superficie de cocción de hierro fundido con parrilla fácil de extraer. El diseño especial permite cocinar pescado, carne y verduras, previniendo la combustión de las grasas. Todos los componentes se desmontan fácilmente para las regulares operaciones de mantenimiento y limpieza. Cajón de cierre hermético completamente de acero de gran longitud para la recogida de cenizas y grasas. Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares de aço inoxidável com dois ramos. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Braseira de aço inoxidável. Ampla superfície de cozedura com grelha de ferro fundido facilmente removível. O desenho especial permite cozinhar peixe, carne e verdura, evitando a queima da gordura. Todos os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza. Caixa estanco realizada inteiramente com aço, de grande comprimento, para a recolha das cinzas e da gordura. Amplo vão, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Podwójnie rozgałęzione palniki rurowe ze stali nierdzewnej inox. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą. Zapłon piezoelektryczny z gumową osłoną. Misa ze stali nierdzewnej inox. Obszerna powierzchnia gotowania z łatwousuwalnym rusztem z żeliwa. Specyficzny projekt umożliwia gotowanie ryb, mięs i warzyw oraz zapobiega zapaleniu się tłuszczu. Wszystkie elementy są łatwe w demontażu dla regularnych operacji konserwacyjnych i czyszczenia urządzenia. Szczelna, długa kaseta wykonana całkowicie ze stali do zbierania popiołu i tłuszczu. Obszerna komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки из нержавеющей стали с двойным кольцом. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Запальная горелка и предохранительный клапан с термпарой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Жаровня из нержавеющей стали. Большие варочные поверхности с чугунной легкоъемной решеткой. Особая конструкция позволяет готовить рыбу, мясо и овощи, не допуская сгорания жиров. Все детали легко демонтируются для выполнения регулярной чистки и операций технического обслуживания. Герметичный полностью стальной ящик большой длины для сбора золы и жиров. Большая емкость полностью из стали.



cm² | 5.300 (mm 760 x 700)



TOT

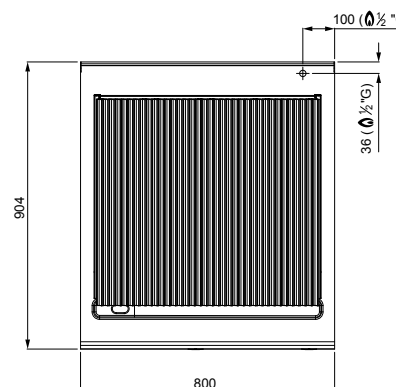
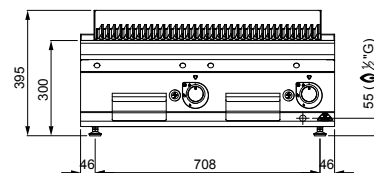
kW	18
kcal/h	15.477
Btu/h	61.418



G30/G31 Kg/h	1,40
G20 m³/h	1,90
G25 m³/h	2,22



Kg | 92

**STANDARD**

Parrilla de hierro fundido - espátula rayada para parrilla a gas / Grelha de ferro fundido - espátula estriada para grelhador a gás / Ruszt z żeliwa - łopátka żebrowana do grill gazowa / Решеткой из чугуна - рифленая лопатка-скребок для газового гриля

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 tubulares de acero inoxidable de dos ramas. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Amplia superficie de cocción de hierro fundido con parrilla fácil de extraer. El diseño especial permite cocinar pescado, carne y verduras, previniendo la combustión de las grasas. Todos los componentes se desmontan fácilmente para las regulares operaciones de mantenimiento y limpieza. Cajón de cierre hermético completamente de acero de gran longitud para la recogida de cenizas y grasas. Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares de aço inoxidável com dois ramos. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Braseira de aço inoxidável. Ampla superfície de cozedura com grelha de ferro fundido facilmente removível. O desenho especial permite cozinhar peixe, carne e verdura, evitando a queima da gordura. Todos os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza. Caixa estanque realizada inteiramente com aço, de grande comprimento, para a recolha das cinzas e da gordura. Amplo vão, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Podwójnie rozgałęzione palniki rurowe ze stali nierdzewnej inox. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą. Zapłon piezoelektryczny z gumową osłoną. Misa ze stali nierdzewnej inox. Obszerna powierzchnia gotowania z łatwousuwalnym rusztem z żeliwa. Specyficzny projekt umożliwia gotowanie ryb, mięs i warzyw oraz zapobiega zapaleniu się tłuszczu. Wszystkie elementy są łatwe w demontażu dla regularnych operacji konserwacyjnych i czyszczenia urządzenia. Szczelna, długa kaseta wykonana całkowicie ze stali do zbierania popiołu i tłuszczu. Obszerna komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки из нержавеющей стали с двойным кольцом. Регулировка мощности производится постоянно работающим крапом. Запальная горелка и предохранительный клапан с термопарой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Жаровня из нержавеющей стали. Большие варочные поверхности с чугунной легкосъемной решеткой. Особая конструкция позволяет готовить рыбу, мясо и овощи, не допуская сгорания жиров. Все детали легко демонтируются для выполнения регулярной чистки и операций технического обслуживания. Герметичный полностью стальной ящик большой длины для сбора золы и жиров. Большая емкость полностью из стали.



cm² | 5.300 (mm 760 x 700)



TOT

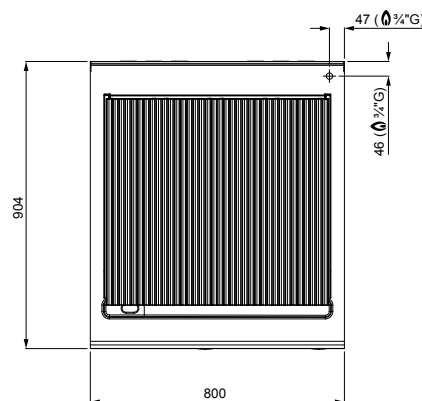
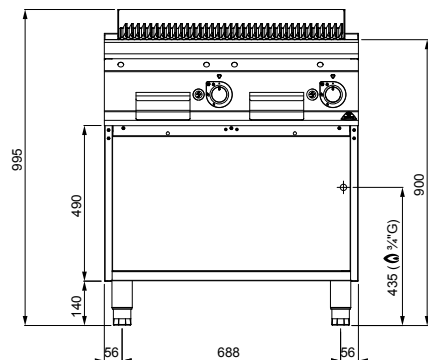
kW	18
kcal/h	15.477
Btu/h	61.418



G30/G31 Kg/h	1,40
G20 m³/h	1,90
G25 m³/h	2,22



Kg | 105

**STANDARD**

Parrilla de hierro fundido - espátula rayada para parrilla a gas / Grelha de ferro fundido - espátula estriada para grelhador a gás / Ruszt z żeliwa - łopatką żebrowaną do grill gazowa / Решеткой из чугуна - рифленая лопатка-скребок для газового гриля

OPTIONAL

S2P 400 2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

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 tubulares de acero inoxidable de dos ramas. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Amplia superficie de cocción de hierro fundido con parrilla fácil de extraer. El diseño especial permite cocinar pescado, carne y verduras, previniendo la combustión de las grasas. Todos los componentes se desmontan fácilmente para las regulares operaciones de mantenimiento y limpieza. Cajón de cierre hermético completamente de acero de gran longitud para la recogida de cenizas y grasas. Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares de aço inoxidável com dois ramos. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Braseira de aço inoxidável. Ampla superfície de cozedura com grelha de ferro fundido facilmente removível. O desenho especial permite cozinhar peixe, carne e verdura, evitando a queima da gordura. Todos os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza. Caixa estanco realizada inteiramente com aço, de grande comprimento, para a recolha das cinzas e da gordura. Amplo vão, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Podwójnie rozgałęzione palniki rurowe ze stali nierdzewnej inox. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą. Zapłon piezoelektryczny z gumową osłoną. Misa ze stali nierdzewnej inox. Obszerna powierzchnia gotowania z łatwousuwalnym rusztem z żeliwa. Specyficzny projekt umożliwia gotowanie ryb, mięs i warzyw oraz zapobiega zapaleniu się tłuszczu. Wszystkie elementy są łatwe w demontażu dla regularnych operacji konserwacyjnych i czyszczenia urządzenia. Szczelna, długa kaseta wykonana całkowicie ze stali do zbierania popiołu i tłuszczu. Obszerna komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки из нержавеющей стали с двойным кольцом. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Запальная горелка и предохранительный клапан с терморпарой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Жаровня из нержавеющей стали. Большие варочные поверхности с чугунной легкоъемной решеткой. Особая конструкция позволяет готовить рыбу, мясо и овощи, не допуская сгорания жиров. Все детали легко демонтируются для выполнения регулярной чистки и операций технического обслуживания. Герметичный полностью стальной ящик большой длины для сбора золы и жиров. Большая емкость полностью из стали.



L 40



mm 306 x 510 x 292 h



TOT

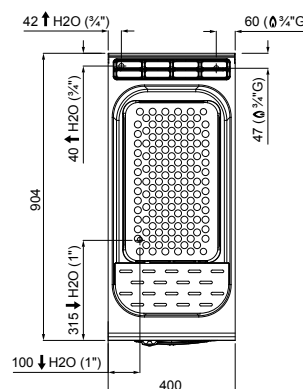
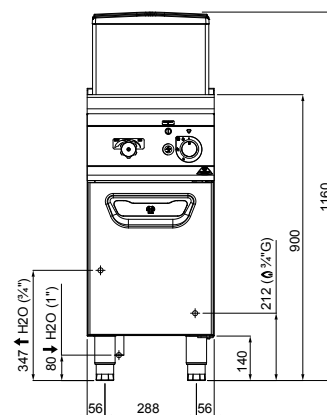
kW	12
kcal/h	10.320
Btu/h	40.944



G30/G31 Kg/h	0,95
G20 m3/h	1,27
G25 m3/h	1,48



Kg 57

**STANDARD**

Tablero de apoyo con función escurridor / Superfície de apoio com escurridor / Płaszczyna wsporcza z funkcją odprowadzania cieczy / Стол с функцией сбора капель

CESTAS NO SUMINISTRADOS / CESTAS NÃO FORNECIDOS / KOSZE NIE DOSTARCZONY / КОРЗИНЫ НЕ ВХОДЯТ

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. Altas prestaciones garantizadas por el sistema de calentamiento que envuelve externamente toda la superficie de la cuba. Llama piloto y válvula de seguridad de termpar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma.

Cuba estampada con amplios bordes redondeados realizada completamente en acero inoxidable AISI 316. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que separa los cestos 10 cm del fondo. Desagüe de gran diámetro para la eliminación de los almidones en exceso durante la cocción. Plano de apoyo con función escurridor, desmontable, a borde del plano. La boquilla colocada en el plano permite regular el flujo de agua por medio de un mando colocado en el tablero. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica.

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, com acabamento Scotch Brite. Alto rendimento garantido pelo sistema de aquecimento, que envolve externamente toda a superfície da cuba. Chama piloto e válvula de segurança com termpar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha.

Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço inoxidável AISI 316. Circulação da água garantida pelo fundo perfurado, que separa em 10 cm as cestas do fundo. Abertura de extravasão de grande diâmetro para a eliminação do amido excessivo durante a cozedura. Superfície de apoio com função escurridor, desmontável, no mesmo nível da superfície. O bico situado na superfície permite regular o fluxo de água através de um comando colocado no painel. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Duża wydajność zagwarantowana dzięki systemowi podgrzewania obejmującemu całą powierzchnię zbiornika po stronie zewnętrznej. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termparą. Zapłon piezoelektryczny z gumową osłoną. Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316.

Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze o 10 cm od dna zbiornika. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Płaszczyna wsporcza z funkcją odprowadzania cieczy, demontowalna, na poziomie płaszczyny. Kranik umieszczony na płaszczynie umożliwiający regulację przepływu wody, sterowany poleceniem na obudowie. Kulowy kranik odprowadzający umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki z obudową odporną na ciepło.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Высокая производительность обеспечивается системой разогрева, которая полностью обволакивает всю поверхность емкости. Запальная горелка и предохранительный клапан с термпарой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой.

Штампованная емкость с широкими закругленными бортами полностью из нержавеющей стали AISI 316. Циркуляция воды создается благодаря перфорированному дну, которое отделяет корзины на 10 см от дна емкости. Устройство слива при переполнении большого размера для удаления крахмала, образуемого во время приготовления. Опорная поверхность с функцией сливного желоба, снимаемая, в один уровень с поверхностью. Носик, расположенный на поверхности, позволяет регулировать поток воды через регулятор, расположенный на приборной панели. Штампованная емкость. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием.



L 40 + 40



mm 306 x 510 x 292 h (x2)



TOT

kW 24

kcal/h 20.640

Btu/h 81.888



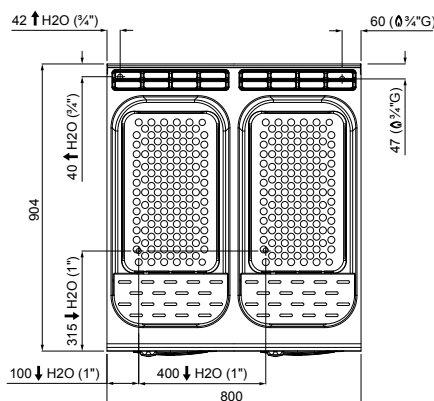
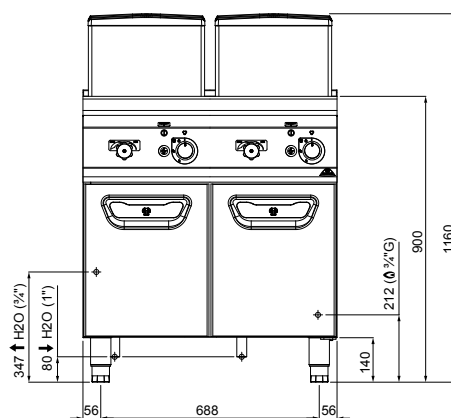
G30/G31 Kg/h 1,89

G20 m3/h 2,54

G25 m3/h 2,96



Kg 94



STANDARD

Tablero de apoyo con función escurridor / Superfície de apoio com escurridor / Płaszczyna wsporcza z funkcją odprowadzania cieczy / Стол с функцией сбора капель

CESTAS NO SUMINISTRADOS / CESTAS NÃO FORNECIDOS / KOSZE NIE DOSTARCZONY / КОРЗИНЫ НЕ ВХОДЯТ

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. Altas prestaciones garantizadas por el sistema de calentamiento que envuelve externamente toda la superficie de la cuba. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma.

Cuba estampada con amplios bordes redondeados realizada completamente en acero inoxidable AISI 316. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que separa los cestos 10 cm del fondo. Desagüe de gran diámetro para la eliminación de los almidones en exceso durante la cocción. Plano de apoyo con función escurridor, desmontable, a borde del plano. La boquilla colocada en el plano permite regular el flujo de agua por medio de un mando colocado en el tablero. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica.

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, com acabamento Scotch Brite. Alto rendimento garantido pelo sistema de aquecimento, que envolve externamente toda a superfície da cuba. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha.

Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço inoxidável AISI 316. Circulação da água garantida pelo fundo perfurado, que separa em 10 cm as cestas do fundo. Abertura de extravasão de grande diâmetro para a eliminação do amido excessivo durante a cozedura. Superfície de apoio com função escurridor, desmontável, no mesmo nível da superfície. O bico situado na superfície permite regular o fluxo de água através de um comando colocado no painel. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Duża wydajność zagwarantowana dzięki systemowi podgrzewania obejmującemu całą powierzchnię zbiornika po stronie zewnętrznej. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą. Zapłon piezoelektryczny z gumową osłoną. Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316.

Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze o 10 cm od dna zbiornika. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Płaszczyna wsporcza z funkcją odprowadzania cieczy, demontowalna, na poziomie płaszczyny. Kranik umieszczony na płaszczynie umożliwiający regulację przepływu wody, sterowany poleceniem na obudowie. Kulowy kranik odprowadzający umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki z obudową odporną na ciepło.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Высокая производительность обеспечивается системой разогрева, которая полностью обволакивает всю поверхность емкости. Запальная горелка и предохранительный клапан с термopарой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой.

Штампованная емкость с широкими закругленными бортами полностью из нержавеющей стали AISI 316. Циркуляция воды создается благодаря перфорированному дну, которое отделяет корзины на 10 см от дна емкости. Устройство слива при переполнении большого размера для удаления крахмала, образуемого во время приготовления. Опорная поверхность с функцией сливного желоба, снимаемая, в один уровень с поверхностью. Носик, расположенный на поверхности, позволяет регулировать поток воды через регулятор, расположенный на приборной панели. Штампованная емкость. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием.



L 40



mm 306 x 510 x 292 h



TOT

kW 12

kcal/h 10.320

Btu/h 40.944



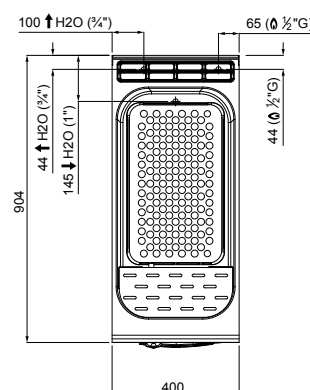
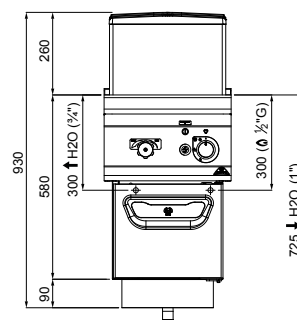
G30/G31 Kg/h 0,95

G20 m3/h 1,27

G25 m3/h 1,48



Kg 50



STANDARD

Tablero de apoyo con función escurridor / Superfície de apoio com escurridor / Płazczyzna wsporcza z funkcją odprowadzania cieczy / Стол с функцией сбора капель

CESTAS NO SUMINISTRADOS / CESTAS NÃO FORNECIDOS / KOSZE NIE DOSTARCZONY / КОРЗИНЫ НЕ ВХОДЯТ

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. Altas prestaciones garantizadas por el sistema de calentamiento que envuelve externamente toda la superficie de la cuba. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma.

Cuba estampada con amplios bordes redondeados realizada completamente en acero inoxidable AISI 316. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que separa los cestos 10 cm del fondo. Desagüe de gran diámetro para la eliminación de los almidones en exceso durante la cocción. Plano de apoyo con función escurridor, desmontable, a borde del plano. La boquilla colocada en el plano permite regular el flujo de agua por medio de un mando colocado en el tablero. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica.

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, com acabamento Scotch Brite. Alto rendimento garantido pelo sistema de aquecimento, que envolve externamente toda a superfície da cuba. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha.

Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço inoxidável AISI 316. Circulação da água garantida pelo fundo perfurado, que separa em 10 cm as cestas do fundo. Abertura de extravasão de grande diâmetro para a eliminação do amido excessivo durante a cozedura. Superfície de apoio com função escurridor, desmontável, no mesmo nível da superfície. O bico situado na superfície permite regular o fluxo de água através de um comando colocado no painel. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Duża wydajność zagwarantowana dzięki systemowi podgrzewania obejmującemu całą powierzchnię zbiornika po stronie zewnętrznej. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą. Zapłon piezoelektryczny z gumową osłoną. Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316.

Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze o 10 cm od dna zbiornika. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Płazczyzna wsporcza z funkcją odprowadzania cieczy, demontowalna, na poziomie płazczyzny. Kranik umieszczony na płazczyźnie umożliwiający regulację przepływu wody, sterowany poleceniem na obudowie. Kulowy kranik odprowadzający umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki z obudową odporną na ciepło.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Высокая производительность обеспечивается системой разогрева, которая полностью обволакивает всю поверхность емкости. Запальная горелка и предохранительный клапан с термopарой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой.

Штампованная емкость с широкими закругленными бортами полностью из нержавеющей стали AISI 316. Циркуляция воды создается благодаря перфорированному дну, которое отделяет корзины на 10 см от дна емкости. Устройство слива при переполнении большого размера для удаления крахмала, образуемого во время приготовления. Опорная поверхность с функцией сливного желоба, снимаемая, в один уровень с поверхностью. Носик, расположенный на поверхности, позволяет регулировать поток воды через регулятор, расположенный на приборной панели. Штампованная емкость. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием.



L 40



mm 306 x 510 x 292 h



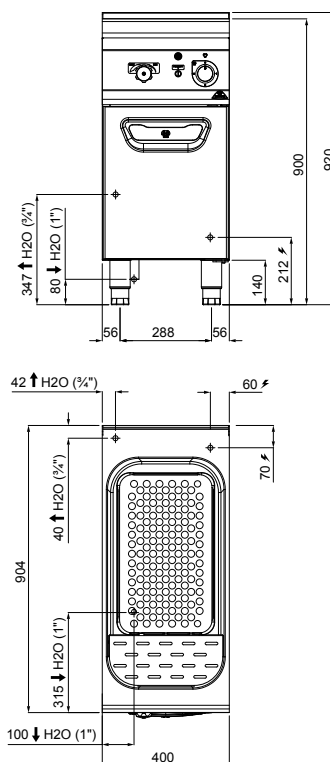
kW 8



V 380-415 V3N~



Kg 57

**STANDARD**

Tablero de apoyo con función escurridor / Superfície de apoio com escurridor / Płasczyna wsporcza z funkcją odprowadzania cieczy / Стол с функцией сбора капель

CESTAS NO SUMINISTRADOS / CESTAS NÃO FORNECIDOS / KOSZE NIE DOSTARCZONY / КОРЗИНЫ НЕ ВХОДИТ

OPTIONAL

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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. Altas prestaciones garantizadas por resistencias de infrarrojos situadas en el exterior de la cuba para que el fondo se pueda limpiar a la perfección. Mando para la regulación de la potencia erogada con indicador luminoso de control.

Cuba estampada con amplios bordes redondeados realizada completamente en acero inoxidable AISI 316. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que separa los cestos 10 cm del fondo. Desagüe de gran diámetro para la eliminación de los almidones en exceso durante la cocción. Plano de apoyo con función escurridor, desmontable, a borde del plano. La boquilla colocada en el plano permite regular el flujo de agua por medio de un mando colocado en el tablero. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica.

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, com acabamento Scotch Brite. Altos desempenhos garantidos por resistências de infravermelhos situadas fora da cuba para permitir uma limpeza ótima do fundo. Comando de regulação da potência fornecida com luz de controlo.

Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço inoxidável AISI 316. Circulação da água garantida pelo fundo perfurado, que separa em 10 cm as cestas do fundo. Abertura de extravasação de grande diâmetro para a eliminação do amido excessivo durante a cozedura. Superfície de apoio com função escurridor, desmontável, no mesmo nível da superfície. O bico situado na superfície permite regular o fluxo de água através de um comando colocado no painel. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Duża wydajność zagwarantowana dzięki rezystancjom na podczerwień umieszczonymi na zewnątrz zbiornika dla umożliwienia optymalnego czyszczenia dna. Polecenie regulacji dostarczanej mocy posiadające lampkę kontrolną. Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316. Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze o 10 cm od dna zbiornika. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Płasczyna wsporcza z funkcją odprowadzania cieczy, demontowalna, na poziomie płasczyny. Kranik umieszczony na płasczynie umożliwiający regulację przepływu wody, sterowany poleceniem na obudowie. Kulowy kranik odprowadzający umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą rączki z obudową odporną na ciepło.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Высокая производительность гарантируется инфракрасными резисторами, расположенными вне чаши для обеспечения оптимальной очистки dna. Регулятор мощности с контрольным индикатором.

Штампованная емкость с широкими закругленными бортами полностью из нержавеющей стали AISI 316. Циркуляция воды создается благодаря перфорированному дну, которое отделяет корзины на 10 см от dna емкости.

Устройство слива при переполнении большого размера для удаления крахмала, образуемого во время приготовления. Опорная поверхность в функции сливного желоба, снимаемая, в один уровень с поверхностью. Носик, расположенный на поверхности, позволяет регулировать поток воды через регулятор, расположенный на приборной панели. Штампованная емкость. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием.



L 40



mm 306 x 510 x 292 h



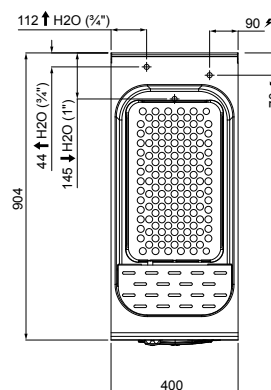
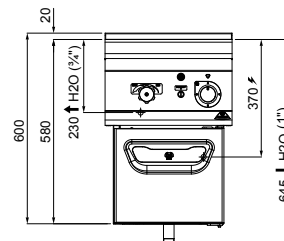
kW 10



V 380-415 V3N~



Kg 50

**STANDARD**

Tablero de apoyo con función escurridor / Superfície de apoio com escurridor / Płaszczyzna wsporcza z funkcją odprowadzania cieczy / Стол с функцией сбора капель

CESTAS NO SUMINISTRADOS / CESTAS NÃO FORNECIDOS / KOSZE NIE DOSTARCZONY / КОРЗИНЫ НЕ ВХОДИТ

OPTIONAL

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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. Altas prestaciones garantizadas por resistencias de acero inoxidable incoloy situadas directamente en el interior de la cuba y protegidas por el fondo perforado para el apoyo de los cestos.

Mando para la regulación de la potencia erogada con indicador luminoso de control.

Cuba estampada con amplios bordes redondeados realizada completamente en acero inoxidable AISI 316. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que separa los cestos 10 cm del fondo. Desagüe de gran diámetro para la eliminación de los almidones en exceso durante la cocción. Plano de apoyo con función escurridor, desmontable, a borde del plano. La boquilla colocada en el plano permite regular el flujo de agua por medio de un mando colocado en el tablero. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura térmica.

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, com acabamento Scotch Brite. Alto rendimento garantido pelas resistências de aço inoxidável incoloy, situadas directamente no interior da cuba e protegidas pelo fundo perfurado de apoio das cestas.

Comando de regulação da potência fornecida com luz de controlo.

Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço inoxidável AISI 316. Circulação da água garantida pelo fundo perfurado, que separa em 10 cm as cestas do fundo. Abertura de extravasão de grande diâmetro para a eliminação do amido excessivo durante a cozedura. Superfície de apoio com função escurridor, desmontável, no mesmo nível da superfície. O bico situado na superfície permite regular o fluxo de água através de um comando colocado no painel. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Duża wydajność zagwarantowana przez rezystancje ze stali nierdzewnej inox incoloy umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika i chronione dnem z otworami dla podpory koszy. Polecenie regulacji dostarczanej mocy posiadające lampkę kontrolną.

Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316. Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze o 10 cm od dna zbiornika. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Płaszczyzna wsporcza z funkcją odprowadzania cieczy, demontowalna, na poziomie płaszczyzny. Kranik umieszczony na płaszczyźnie umożliwiający regulację przepływu wody, sterowany poleceniem na obudowie. Kulowy kranik odprowadzający umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki z obudową odporną na ciepło.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Высокая производительность обеспечивается ТЭНами из нержавеющей стали сплава инколой, расположенного непосредственно внутри емкости и оснащенными защитой от рифленого дна для установки корзин. Регулятор мощности с контрольным индикатором. Штампованная емкость с широкими закругленными бортами полностью из нержавеющей стали AISI 316. Циркуляция воды создается благодаря перфорированному дну, которое отделяет корзины на 10 см от дна емкости.

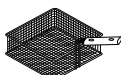
Устройство слива при переполнении большого размера для удаления крахмала, образуемого во время приготовления. Опорная поверхность в функции сливного желоба, снимаемая, в один уровень с поверхностью. Носик, расположенный на поверхности, позволяет регулировать поток воды через регулятор, расположенный на приборной панели. Штампованная емкость. Шаровый сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием.



L 18



mm 307 x 342 x 125 h



mm 275 x 285 x 135 h



TOT

kW 14

kcal/h 12.040

Btu/h 47.768



G30/G31 Kg/h 1,57

G20 m3/h 2,12

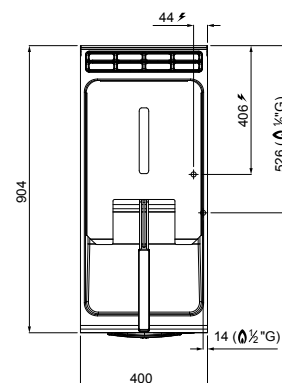
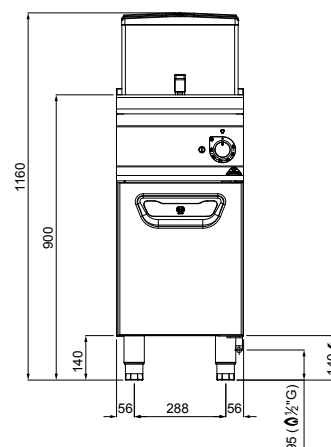
G25 m3/h 2,46



V 220-240 V~



Kg 56

**STANDARD**

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

OPTIONAL

9IC2/18

2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkowe / 2 половинчатые корзины

Bflex/1

Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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. Tanque estampado con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida y gran facilidad de limpieza gracias a la ausencia de tubos y a la gran sección de la descarga de 1".

El plano, de bordes redondeados, incorpora una superficie para el apoyo de los cestos ligeramente inclinada que favorece la descarga del aceite.

Dos quemadores de acero inoxidable, colocados externamente en el tanque, controlados por electroválvulas con control de la temperatura por medio de termostato eléctrico de alta precisión. Termostato de seguridad de rearme manual, llama piloto y sistema de seguridad con termo par. Llave de desagüe esférica situada dentro de la cámara controlada por Manija con agarre atórmico, con cubeta de recogida de acero. Encendido eléctrico. Pies regulables.

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, com acabamento Scotch Brite. Cuba moldada com perfil com ampla área fria para a recolha de resíduos de alimentos, e grande facilidade de limpeza devido à ausência de tubos e à grande secção da descarga, de 1".

A superfície, que tem bordas arredondadas, é equipada com uma superfície de apoio das cestas levemente inclinada, que favorece a descarga do óleo.

Dois queimadores de aço inoxidável, colocados no exterior da cuba, accionados por uma electroválvula com controlo da temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão. Termostato de segurança com accionamento manual, chama piloto e sistema de segurança com termopar. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico, com caixa de recolha de aço.

Ativação eléctrica. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Tłoczony profilowany zbiornik z obszerną strefą chłodną dla zbierania pozostałości potraw i bardzo łatwe czyszczenie dzięki nieobecności rur oraz dużemu przekrojowi odpływu 1".

Płaszczyzna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Dwa palniki ze stali inox, umieszczone na zewnątrz zbiornika, sterowane elektrozaworem, kontrola temperatury za pomocą elektrycznego, bardzo precyzyjnego termostatu.

Termostat awaryjny uzbrajamy ręcznie, płomień pilotujący i system awaryjny z termoparą.

Kranik odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło. Zapłon elektryczny. Stopki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Штампованная емкость с профилем в виде широкой холодной зоны для сбора остатков пищи, очень легко очищаемая благодаря отсутствию труб и большому сечению слива размером 1".

Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла.

Две горелки из нержавеющей стали, расположенные снаружи емкости, управляемые электроклапаном с контролем температуры, осуществляемым электрическим термостатом высокой точности.

Предохранительный термостат с ручным включением, Пилотный огонь и система обеспечения безопасности с термопарой. Сливной шаровый кран внутри емкости, регулируемый с помощью ненагревающейся ручки, со стальной ванночкой-сборником.

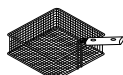
Электрический поджиг. Регулируемые ножки.



L 18 + 18



mm 307 x 342 x 125 h



mm 275 x 285 x 135 h



TOT

kW 28

kcal/h 24.075

Btu/h 95.539



G30/G31 Kg/h 1,57 + 1,57

G20 m3/h 2,12 + 2,12

G25 m3/h 2,46 + 2,46

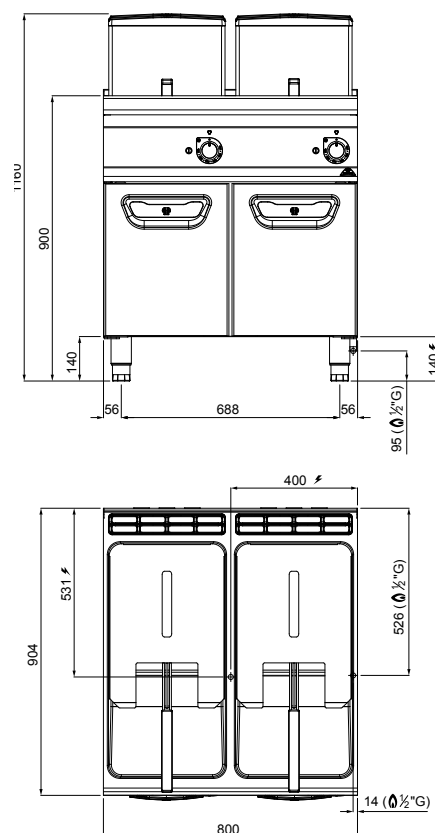


VOLT

V 220-240 V~



Kg 98

**STANDARD**

2 cestos enteros / 2 Cestos inteiros / 2 kosze pełne / 2 целые корзины

OPTIONAL

9IC2/18 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkowe / 2 половинчатые корзины

9IC4/18 4 medios cestos / 4 meias-cestas / 4 kosze półkowe / 4 половинчатые корзины

Bflex/2 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Versja с командами Bflex

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. Tanque estampado con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida y gran facilidad de limpieza gracias a la ausencia de tubos y a la gran sección de la descarga de 1".

El plano, de bordes redondeados, incorpora una superficie para el apoyo de los cestos ligeramente inclinada que favorece la descarga del aceite. Dos quemadores de acero inoxidable, colocados externamente en el tanque, controlados por electroválvulas con control de la temperatura por medio de termostato eléctrico de alta precisión.

Termostato de seguridad de rearme manual, llama piloto y sistema de seguridad con termo par. Dos cubas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Llave de desagüe esférica situada dentro de la cámara controlada por Manija con agarre atómico, con cubeta de recogida de acero. Encendido eléctrico. Pies regulables.

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, com acabamento Scotch Brite. Cuba moldada com perfil com ampla área fria para a recolha de resíduos de alimentos, e grande facilidade de limpeza devido à ausência de tubos e à grande secção da descarga, de 1". A superfície, que tem bordas arredondadas, é equipada com uma superfície de apoio das cestas levemente inclinada, que favorece a descarga do óleo. Dois queimadores de aço inoxidável, colocados no exterior da cuba, accionados por uma electroválvula com controlo da temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão.

Termostato de segurança com accionamento manual, chama piloto e sistema de segurança com termopar. Duas cubas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura.

Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico, com caixa de recolha de aço.

Activação eléctrica. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Tłoczony profilowany zbiornik z obszerną strefą chłodną dla zbierania pozostałości potraw i bardzo łatwe czyszczenie dzięki nieobecności rur oraz dużemu przekrojowi odpływu 1".

Plaszczyzna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Dwa palniki ze stali inox, umieszczone na zewnątrz zbiornika, sterowane elektrozaporem, kontrola temperatury za pomocą elektrycznego, bardzo precyzyjnego termostatu. Termostat awaryjny uzbrajamy ręcznie, płomień pilotujący i system awaryjny z termoparą.

Dwa osobne zbiorniki z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Kranik odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło. Zapłon elektryczny. Stopki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Штампованная емкость с профилем в виде широкой холодной зоны для сбора остатков пищи, очень легко очищаемая благодаря отсутствию труб и большому сечению слива размером 1". Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла.

Две горелки из нержавеющей стали, расположенные снаружи емкости, управляемые электроклапаном с контролем температуры, осуществляемым электрическим термостатом высокой точности.

Предохранительный термостат с ручным включением, Пилотный огонь и система обеспечения безопасности с термопарой. Две емкости с отдельными панелями управления и приводом для независимой регулировки и получения оптимальной температуры.

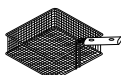
Сливной шаровой кран внутри емкости, регулируемый с помощью ненагревающей ручки, со стальной ванночкой-сборником. Электрический поджиг. Регулируемые ножки.



L 18



mm 307 x 342 x 125 h



mm 275 x 285 x 135 h



TOT

kW 14

kcal/h 12.040

Btu/h 47.768



G30/G31 Kg/h 1,57

G20 m3/h 2,12

G25 m3/h 2,46



VOLT

V 220-240 V~

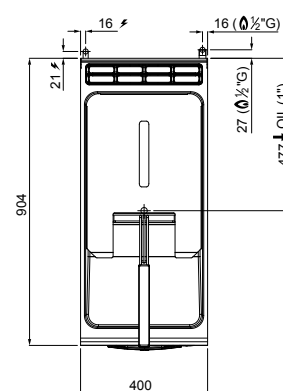
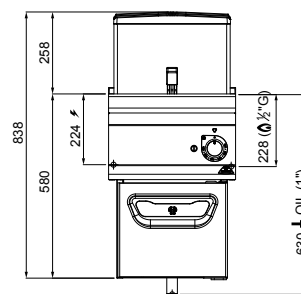


TOT

W 6



Kg 54

**STANDARD**

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

OPTIONAL

9IC2/18

Bflex/1

2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połowkowe / 2 половинчатые корзины

Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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. Tanque estampado con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida y gran facilidad de limpieza gracias a la ausencia de tubos y a la gran sección de la descarga de 1".

El plano, de bordes redondeados, incorpora una superficie para el apoyo de los cestos ligeramente inclinada que favorece la descarga del aceite.

Dos quemadores de acero inoxidable, colocados externamente en el tanque, controlados por electroválvulas con control de la temperatura por medio de termostato eléctrico de alta precisión. Termostato de seguridad de rearme manual, llama piloto y sistema de seguridad con termo par. Llave de desagüe esférica situada dentro de la cámara controlada por Manija con agarre térmico, con cubeta de recogida de acero. Encendido eléctrico.

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, com acabamento Scotch Brite. Cuba moldada com perfil com ampla área fria para a recolha de resíduos de alimentos, e grande facilidade de limpeza devido à ausência de tubos e à grande secção da descarga, de 1".

A superfície, que tem bordas arredondadas, é equipada com uma superfície de apoio das cestas levemente inclinada, que favorece a descarga do óleo.

Dois queimadores de aço inoxidável, colocados no exterior da cuba, accionados por uma electroválvula com controlo da temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão. Termostato de segurança com accionamento manual, chama piloto e sistema de segurança com termopar. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico, com caixa de recolha de aço. Activação eléctrica.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Tłoczony profilowany zbiornik z obszerną strefą chłodną dla zbierania pozostałości potraw i bardzo łatwe czyszczenie dzięki nieobecności rur oraz dużemu przekrojowi odpływu 1".

Płaszczyzna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Dwa palniki ze stali inox, umieszczone na zewnątrz zbiornika, sterowane elektrozaworem, kontrola temperatury za pomocą elektrycznego, bardzo precyzyjnego termostatu.

Termostat awaryjny uzbrajamy ręcznie, płomień pilotujący i system awaryjny z termoparą. Kranik odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło. Zapłon elektryczny.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Штампованная емкость с профилем в виде широкой холодной зоны для сбора остатков пищи, очень легко очищаемая благодаря отсутствию труб и большому сечению слива размером 1".

Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла.

Две горелки из нержавеющей стали, расположенные снаружи емкости, управляемые электроклапаном с контролем температуры, осуществляемым электрическим термостатом высокой точности.

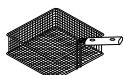
Предохранительный термостат с ручным включением, Пилотный огонь и система обеспечения безопасности с термопарой. Сливной шаровый кран внутри емкости, регулируемый с помощью ненагреваемой ручки, со стальной ванночкой-сборником. Электрический поджиг.



L 20



mm 302 x 402 x 170 h



mm 255 x 335 x 125h



TOT

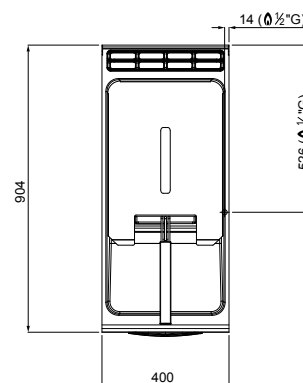
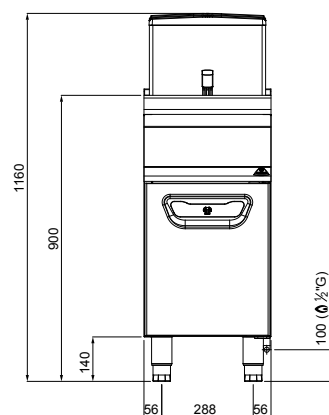
kW	17,5
kcal/h	15.050
Btu/h	59.710



G30/G31 Kg/h	1,38
G20 m3/h	1,85
G25 m3/h	2,16



Kg 56

**STANDARD**

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

OPTIONAL

9C2/20 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkowe / 2 половинчатые корзины
 Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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 acero inoxidable de sección ovalada de nido de abeja. Intercambiadores de calor de sección ovalada de gran superficie, colocados directamente en el interior de la cuba, para un calentamiento rápido y homogéneo. Llama piloto y válvula de seguridad de termpar. Cuba de acero inoxidable AISI 304 con amplios bordes redondeados y amplia zona fría, debajo de los quemadores, para la sedimentación de los residuos. El plano, de bordes redondeados, incorpora una superficie para el apoyo de los cestos ligeramente inclinada que favorece la descarga del aceite. Control de la temperatura por medio de la válvula termostática de 110 a 190 °C con detección más precisa gracias a los sensores colocados en el interior de la cuba. Termostato de seguridad de rearme manual. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica, con contenedor de recogida de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores de aço inoxidável com secção oval com estrutura alveolar. Permutadores de calor com secção oval de grande superfície, colocados directamente no interior da cuba, para garantir um aquecimento rápido e homogéneo. Chama piloto e válvula de segurança com termpar. Cuba de aço inoxidável AISI 304 com bordas arredondadas e ampla área fria, sob os queimadores, para permitir a decantação dos resíduos. A superfície, que tem bordas arredondadas, é equipada com uma superfície de apoio das cestas levemente inclinada, que favorece a descarga do óleo. Controlo da temperatura mediante válvula termostática de 110 a 190 °C, com detecção mais precisa, graças aos sensores posicionados no interior da cuba. Termostato de segurança com accionamento manual. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico, com caixa de recolha de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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 ze stali nierdzewnej inox w formie plastra miodu. Wymienniki ciepła o owalnym przekroju i dużej powierzchni, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika zapewniają szybkie i jednolite podgrzewanie. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termparą. Zbiornik ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod palnikami, do dekantacji pozostałości. Płaszczyzna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Kontrola temperatury za pomocą termostatycznego zaworu o zakresie od 110 do 190 °C, z dokładnym pomiarem dzięki czujnikom umieszczonym wewnątrz zbiornika. Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Kulowy kranik odprowadzający, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki z obudową odporną na ciepło, stalowa miseczka zbiorcza.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

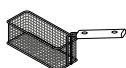
Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки из нержавеющей стали овального сечения в форме пчелиных сот. Теплообменники овального сечения с большой поверхностью, расположенные непосредственно в емкости, для обеспечения быстрого и однородного разогрева. Запальная горелка и предохранительный клапан с термпарой. Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными бортами и широкой холодной зоной, расположенная под горелками, для сбора остатков продуктов. Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла. Контроль температуры с помощью терmostатического клапана с 110 до 190 °C для более точного определения благодаря датчикам, расположенным внутри емкости. Предохранительный терmostат с ручным повторным включением. Шаровый сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием, со стальной ванночкой для сбора слива.



L 20



mm 302 x 402 x 170 h

mm 130 x 390 x 150 h
Kg MAX 1,2 + 1,2

TOT

kW 17,5
kcal/h 15.050
Btu/h 59.710G30/G31 Kg/h 1,38
G20 m3/h 1,85
G25 m3/h 2,16

VOLT

V 220-240 V~

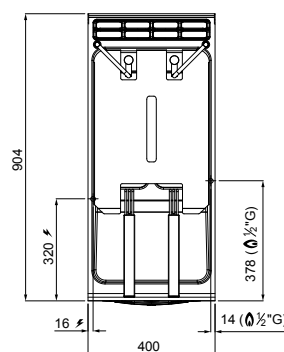
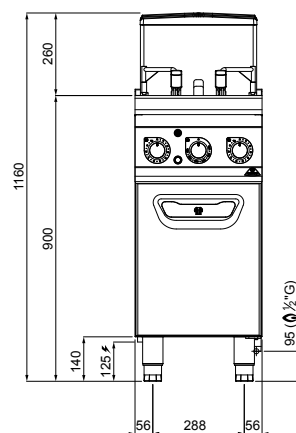


TOT

W 150



Kg 70

**STANDARD**

2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połówkowe / 2 половинчатые корзины

OPTIONAL

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

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 acero inoxidable de sección ovalada de nido de abeja. Intercambiadores de calor de sección ovalada de gran superficie, colocados directamente en el interior de la cuba, para un calentamiento rápido y homogéneo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Cuba de acero inoxidable AISI 304 con amplios bordes redondeados y amplia zona fría, debajo de los quemadores, para la sedimentación de los residuos. El plano, de bordes redondeados, incorpora una superficie para el apoyo de los cestos ligeramente inclinada que favorece la descarga del aceite. Control de la temperatura con termostato eléctrico de alta precisión. Termostato de seguridad de rearme manual. El sistema de filtrado, completamente integrado en el cuerpo de la máquina, permite filtrar el aceite en menos de 4 minutos reteniendo todas las partículas de más de 400 micrones. Eleva-cestos independientes y automáticos, con soportes de acero inoxidable AISI 304, completamente desmontables y lavables en el lavavajillas. Patas regulables en altura.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores de aço inoxidável com secção oval com estrutura alveolar. Permutadores de calor com secção oval de grande superfície, colocados directamente no interior da cuba, para garantir um aquecimento rápido e homogéneo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Cuba de aço inoxidável AISI 304 com bordas arredondadas e ampla área fria, sob os queimadores, para permitir a decantação dos resíduos. A superfície, que tem bordas arredondadas, é equipada com uma superfície de apoio das cestas levemente inclinada, que favorece a descarga do óleo. Controlo de temperatura mediante termostato elétrico de alta precisão. Termostato de segurança com rearmamento manual. O sistema de filtragem, completamente integrado no corpo da máquina, permite filtrar o óleo em menos de 4 minutos retendo todas as partículas com mais de 400 micrómetros. Levantadores de cestos independentes e automáticos, com suportes em aço inox AISI 304, completamente desmontáveis e laváveis em máquina. Pés com altura regulável.

O sistema de filtragem, completamente integrado no corpo da máquina, permite filtrar o óleo em menos de 4 minutos retendo todas as partículas com mais de 400 micrómetros. Levantadores de cestos independentes e automáticos, com suportes em aço inox AISI 304, completamente desmontáveis e laváveis em máquina. Pés com altura regulável.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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 ze stali nierdzewnej inox w formie plastra miodu. Wymienniki ciepła o owalnym przekroju i dużej powierzchni, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika zapewniają szybkie i jednolite podgrzewanie. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą. Zbiornik ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod palnikami, do dekantacji pozostałości. Płaszczyna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Kontrola temperatury przy pomocy elektrycznego termostatu o dużej precyzji. Uzbrany ręcznie termostaw awaryjny.

Całkowicie zintegrowany z korpusem maszyny system filtrujący umożliwia filtrowanie oleju w czasie poniżej 4 minut i zatrzymuje wszystkie cząsteczki powyżej 400 mikronów.

Niezależne i automatyczne unoszenie koszy, ze wspornikami ze stali nierdzewnej inox AISI 304, całkowicie usuwane i zdadne do mycie w maszynie do mycia naczyń. Nastawna wysokość stopek.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки из нержавеющей стали овального сечения в форме пчелиных сот. Теплообменники овального сечения с большой поверхностью, расположенные непосредственно в емкости, для обеспечения быстрого и однородного разогрева. Запальная горелка и предохранительный клапан с термпарой. Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными бортами и широкой холодной зоной, расположенная под горелками, для сбора остатков продуктов. Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла. Контроль температуры с помощью высокоточного электрического термостата. Предохранительный термостат с ручным сбросом.

Система фильтрации, встроенная в корпус машины, позволяет фильтровать масло менее чем за 4 минуты, останавливая все частицы размером более 400 микрон.

Независимые и автоматические подъемники корзин, с подставками из нержавеющей стали AISI 304, полностью снимаются и их можно мыть в посудомоечной машине. Ножки регулируются по высоте.

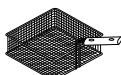




L 20



mm 302 x 402 x 170 h

mm 255 x 335 x 125h
Kg MAX 1,2 + 1,2

TOT

kW 17,5
kcal/h 15.050
Btu/h 59.710G30/G31 Kg/h 1,38
G20 m3/h 1,85
G25 m3/h 2,16

VOLT

V 220-240 V~

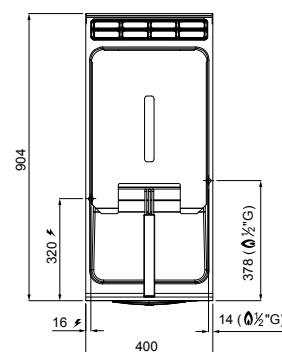
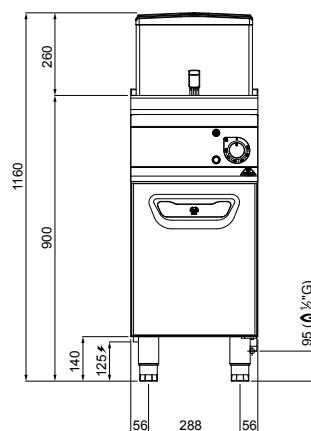


TOT

W 150



Kg 70

**STANDARD**

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

OPTIONAL

9C2/20 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połówkowe / 2 половинчатые корзины

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 acero inoxidable de sección ovalada de nido de abeja. Intercambiadores de calor de sección ovalada de gran superficie, colocados directamente en el interior de la cuba, para un calentamiento rápido y homogéneo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Cuba de acero inoxidable AISI 304 con amplios bordes redondeados y amplia zona fría, debajo de los quemadores, para la sedimentación de los residuos. El plano, de bordes redondeados, incorpora una superficie para el apoyo de los cestos ligeramente inclinada que favorece la descarga del aceite. Control de la temperatura con termostato eléctrico de alta precisión. Termostato de seguridad de rearme manual. El sistema de filtrado, completamente integrado en el cuerpo de la máquina, permite filtrar el aceite en menos de 4 minutos reteniendo todas las partículas de más de 400 micrones. Patas regulables en altura.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores de aço inoxidável com secção oval com estrutura alveolar. Permutadores de calor com secção oval de grande superfície, colocados directamente no interior da cuba, para garantir um aquecimento rápido e homogéneo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Cuba de aço inoxidável AISI 304 com bordas arredondadas e ampla área fria, sob os queimadores, para permitir a decantação dos resíduos. A superfície, que tem bordas arredondadas, é equipada com uma superfície de apoio das cestas levemente inclinada, que favorece a descarga do óleo. Controlo de temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão. Termostato de segurança com rearmamento manual.

O sistema de filtragem, completamente integrado no corpo da máquina, permite filtrar o óleo em menos de 4 minutos retendo todas as partículas com mais de 400 micrómetros. Pés com altura regulável.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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 ze stali nierdzewnej inox w formie plastra miodu. Wymienniki ciepła o owalnym przekroju i dużej powierzchni, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika zapewniają szybkie i jednolite podgrzewanie. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą. Zbiornik ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod palnikami, do dekantacji pozostałości. Płaszczyzna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Kontrola temperatury przy pomocy elektrycznego termostatu o dużej precyzji. Uzbrajany ręcznie termostat awaryjny. Całkowicie zintegrowany z korpusem maszyny system filtrujący umożliwia filtrowanie oleju w czasie poniżej 4 minut i zatrzymuje wszystkie cząsteczki powyżej 400 mikronów. Nastawna wysokość stopek.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки из нержавеющей стали овального сечения в форме пчелиных сот. Теплообменники овального сечения с большой поверхностью, расположенные непосредственно в емкости, для обеспечения быстрого и однородного разогрева. Запальная горелка и предохранительный клапан с термопарой. Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными бортами и широкой холодной зоной, расположенная под горелками, для сбора остатков продуктов. Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла. Контроль температуры с помощью высокоточного электрического термостата. Предохранительный термостат с ручным сбросом.

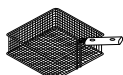
Система фильтрации, встроенная в корпус машины, позволяет фильтровать масло менее чем за 4 минуты, останавливая все частицы размером более 400 микрон. Ножи регулируются по высоте.



L 20 + 20



mm 302 x 402 x 170 h



mm 255 x 335 x 125h (x2)



TOT

kW 35

kcal/h 30.100

Btu/h 119.420



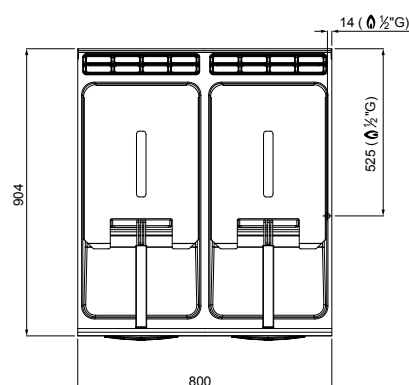
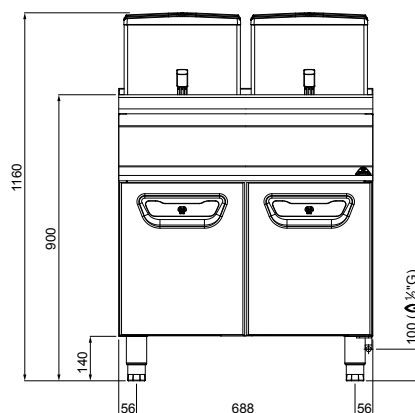
G30/G31 Kg/h 1,38 + 1,38

G20 m3/h 1,35 + 1,35

G25 m3/h 2,15 + 2,15



Kg 98

**STANDARD**

2 cestos enteros / 2 Cestos inteiros / 2 kosze pełne / 2 целые корзины

OPTIONAL

9C2/20 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkowe / 2 половинчатые корзины

9C4/20 4 medios cestos / 4 meias-cestas / 4 kosze półkowe / 4 половинчатые корзины

Bflex/2 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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 acero inoxidable de sección ovalada de nido de abeja. Intercambiadores de calor de sección ovalada de gran superficie, colocados directamente en el interior de la cuba, para un calentamiento rápido y homogéneo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Cuba de acero inoxidable AISI 304 con amplios bordes redondeados y amplia zona fría, debajo de los quemadores, para la sedimentación de los residuos. El plano, de bordes redondeados, incorpora una superficie para el apoyo de los cestos ligeramente inclinada que favorece la descarga del aceite. Control de la temperatura por medio de la válvula termostática de 110 a 190 °C con detección más precisa gracias a los sensores colocados en el interior de la cuba. Termostato de seguridad de rearme manual. Dos cubas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica, con contenedor de recogida de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores de aço inoxidável com secção oval com estrutura alveolar. Permutadores de calor com secção oval de grande superfície, colocados directamente no interior da cuba, para garantir um aquecimento rápido e homogéneo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Cuba de aço inoxidável AISI 304 com bordas arredondadas e ampla área fria, sob os queimadores, para permitir a decantação dos resíduos. A superfície, que tem bordas arredondadas, é equipada com uma superfície de apoio das cestas levemente inclinada, que favorece a descarga do óleo. Controlo da temperatura mediante válvula termostática de 110 a 190 °C, com detecção mais precisa, graças aos sensores posicionados no interior da cuba. Termostato de segurança com accionamento manual. Duas cubas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico, com caixa de recolha de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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 ze stali nierdzewnej inox w formie plastra miodu. Wymienniki ciepła o owalnym przekroju i dużej powierzchni, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika zapewniają szybkie i jednolite podgrzewanie. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą. Zbiornik ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod palnikami, do dekantacji pozostałości. Płaszczyzna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Kontrola temperatury za pomocą termostatycznego zaworu o zakresie od 110 do 190 °C, z dokładnym pomiarem dzięki czujnikom umieszczonym wewnątrz zbiornika. Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Dwa osobne zbiorniki z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Kulowy kranik odprowadzający, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki z obudową odporną na ciepło, stalowa miseczka zbiorcza.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки из нержавеющей стали овального сечения в форме пчелиных сот. Теплообменники овального сечения с большой поверхностью, расположенные непосредственно в емкости, для обеспечения быстрого и однородного разогрева. Запальная горелка и предохранительный клапан с терморпарой. Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными бортами и широкой холодной зоной, расположенная под горелками, для сбора остатков продуктов. Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла. Контроль температуры с помощью терmostатического клапана с 110 до 190 °C для более точного определения благодаря датчикам, расположенным внутри емкости. Предохранительный терmostат с ручным повторным включением.

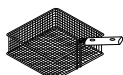
Две емкости с отдельными панелями управления и приводом для независимой регулировки и получения оптимальной температуры. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием, со стальной ванночкой для сбора слива.



L 20



mm 302 x 402 x 170 h



mm 255 x 335 x 125 h



TOT

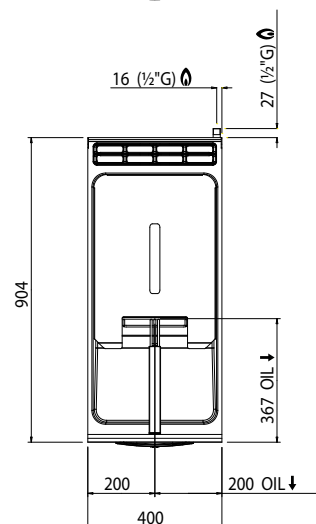
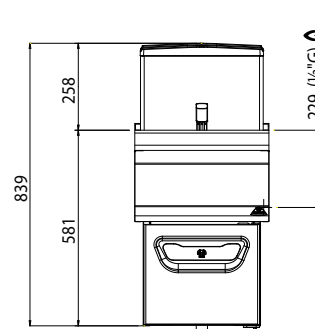
kW	17,5
kcal/h	15.050
Btu/h	59.710



G30/G31 Kg/h	1,38
G20 m3/h	1,85
G25 m3/h	2,16



Kg 54

**STANDARD**

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

OPTIONAL

9C2/20 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkowe / 2 половинчатые корзины
 Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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 acero inoxidable de sección ovalada de nido de abeja. Intercambiadores de calor de sección ovalada de gran superficie, colocados directamente en el interior de la cuba, para un calentamiento rápido y homogéneo.

Llama piloto y válvula de seguridad de termpar. Cuba de acero inoxidable AISI 304 con amplios bordes redondeados y amplia zona fría, debajo de los quemadores, para la sedimentación de los residuos. El plano, de bordes redondeados, incorpora una superficie para el apoyo de los cestos ligeramente inclinada que favorece la descarga del aceite. Control de la temperatura por medio de la válvula termostática de 110 a 190 °C con detección más precisa gracias a los sensores colocados en el interior de la cuba. Termostato de seguridad de rearme manual.

Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica, con contenedor de recogida de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Queimadores de aço inoxidável com secção oval com estrutura alveolar. Permutadores de calor com secção oval de grande superfície, colocados directamente no interior da cuba, para garantir um aquecimento rápido e homogéneo. Chama piloto e válvula de segurança com termpar.

Cuba de aço inoxidável AISI 304 com bordas arredondadas e ampla área fria, sob os queimadores, para permitir a decantação dos resíduos. A superfície, que tem bordas arredondadas, é equipada com uma superfície de apoio das cestas levemente inclinada, que favorece a descarga do óleo. Controlo da temperatura mediante válvula termostática de 110 a 190 °C, com detecção mais precisa, graças aos sensores posicionados no interior da cuba. Termostato de segurança com accionamento manual. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico, com caixa de recolha de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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 ze stali nierdzewnej inox w formie plastra miodu. Wymienniki ciepła o owalnym przekroju i dużej powierzchni, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika zapewniają szybkie i jednolite podgrzewanie. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termparą. Zbiornik ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod palnikami, do dekantacji pozostałości. Płaszczyzna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Kontrola temperatury za pomocą termostatycznego zaworu o zakresie od 110 do 190 °C, z dokładnym pomiarem dzięki czujnikom umieszczonym wewnątrz zbiornika.

Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Kulowy kranik odprowadzający, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki z obudową odporną na ciepło, stalowa miseczka zbiorcza.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки из нержавеющей стали овального сечения в форме пчелиных сот. Теплообменники овального сечения с большой поверхностью, расположенные непосредственно в емкости, для обеспечения быстрого и однородного разогрева. Запальная горелка и предохранительный клапан с термпарой. Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными бортами и широкой холодной зоной, расположенная под горелками, для сбора остатков продуктов. Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла. Контроль температуры с помощью терmostатического клапана с 110 до 190 °C для более точного определения благодаря датчикам, расположенным внутри емкости. Предохранительный терmostат с ручным повторным включением.

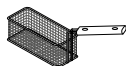
Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием, со стальной ванночкой для сбора слива.



L 7 + 7



mm 140 x 342 x 258 h



mm 115 x 280 x 135 h

Kg MAX 0,8 + 0,8



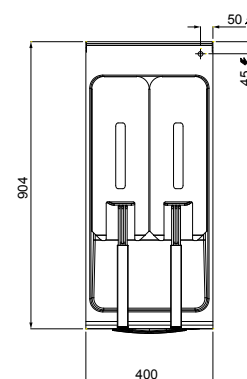
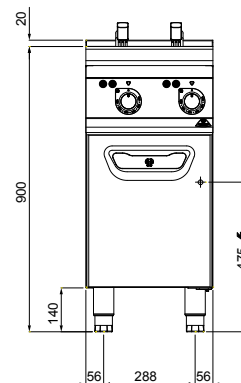
kW 16



V 380-415 V3N~



Kg 70

**STANDARD**

2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połówkowe / 2 половничатые корзины

OPTIONAL

SV3/A

Volts 220 - 240 3~

Bflex/2

Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Dos tanques estampados y redondeados equipados con mandos independientes y especiales resistencias giratorias de acero inoxidable incoloy de elevada duración que pueden alcanzar en breve tiempo la temperatura de trabajo, permitiendo un ahorro del aceite del 60%. El sistema de freído, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de forma sana limitando el número de cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura ajustada mediante termostato regulable hasta 190 °C y termostato de seguridad de rearme manual. Contenedor de recogida de acero inoxidable. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite. Duas cubas moldadas e arredondadas equipadas com comandos independentes e resistências espaciais rotatórias de aço inox incoloy de elevada duração, que podem alcançar em brevíssimo tempo a temperatura de exercício, permitindo uma poupança de óleo de 60%. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. A rotação das resistências facilita as operações de limpeza. Controle da temperatura programada realizado mediante termostato regulável até 190 °C e termostato de segurança com rearmamento manual. Caixa de recolha de aço inox. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płascyzna robocza wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie oraz boczne wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z wykończeniem typu Scotch Brite. Dwa zbiorniki tłoczone i zaokrąglone, wyposażone w niezależne polecenia oraz w specjalne rezystancje obrotowe wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy o wysokiej wytrzymałości, mogące osiągnąć w bardzo krótkim czasie temperaturę roboczą i umożliwiającą zaoszczędzenie nawet do 60% oleju. System smażenia, zachowując niezmienną charakterystyki organoleptyczne oleju, umożliwia gotowanie żywności w zdrowy sposób, ograniczając wymianę oleju oraz zapewniając znaczną ogólną oszczędność kosztów. Rotacja rezystancji ułatwia operacje czyszczenia. Kontrola temperatury ustawiana przy pomocy nastawnego termostatu, do 190 °C oraz uzbrajany ręcznie termostat awaryjny. Stalowa Miseczka zbiorcza ze stali nierdzewnej. Nastawne nóżki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

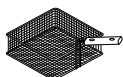
Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, с отделкой Scotch Brite. Две штампованные округленные емкости с независимыми панелями управления и приводом и специальными вращающимися ТЭНами из нержавеющей сплава инколой повышенной прочности, позволяющими достичь рабочую температуру в кратчайший промежуток времени, что экономит масло на 60%. Система жарки, сохраняя органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом ограничивая частоту смены масла, что дает значительную экономию. Вращение нагревательных элементов облегчает операции по чистке. Управление установленной температуры с помощью регулируемого термостата до 190 °C и предохранительного термостата с ручным возвратом. Стальной ванночкой для сбора слива. Регулируемые ножки.



L 18



mm 302 x 402 x 260 h



mm 265 x 345 x 150 h



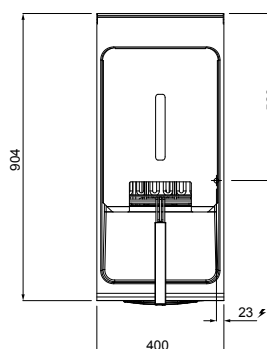
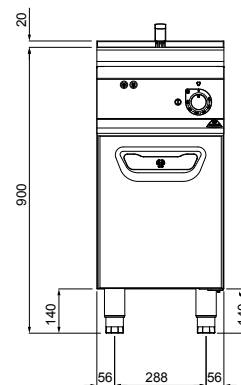
kW 18



V 380-415 V3N~



Kg 57

**STANDARD**

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

OPTIONAL

9CE2/18 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połówkowe / 2 половинчатые корзины

V3/A Volts 220 - 240 3~

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Versia с командами Bflex

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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas directamente en el interior de la cuba, basculantes en posición vertical para facilitar las operaciones de limpieza. Dispositivo de seguridad para la desactivación de la alimentación eléctrica con resistencias en posición vertical. Control de la temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisión. Cuba de acero inoxidable AISI 304 con amplios bordes redondeados y amplia zona fría, debajo de las resistencias, para la sedimentación de los residuos.

El plano, de bordes redondeados, incorpora una superficie para el apoyo de los cestos ligeramente inclinada que favorece la descarga del aceite. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica, con contenedor de recogida de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy situadas directamente no interior da cuba, com basculamento na posição vertical, para facilitar as operações de limpeza. Dispositivo de segurança para o corte da alimentação eléctrica, com resistências em posição vertical. Controlo da temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão. Cuba de aço inoxidável AISI 304 com amplas bordas arredondadas e ampla área fria, sob as resistências, para permitir a decantação dos resíduos. A superfície, que tem bordas arredondadas, é equipada com uma superfície de apoio das cestas levemente inclinada, que favorece a descarga do óleo. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico, com caixa de recolha de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika i przechylane w pozycji pionowej dla łatwego czyszczenia. Urządzenie awaryjne odcinające zasilanie elektryczne w przypadku rezystancji ustawionych w pozycji pionowej. Kontrola temperatury przy pomocy elektrycznego termostatu wysokiej precyzji.

Zbiornik ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod rezystancje, do dekantacji pozostałości.

Płasczyna z zaokrąglonymi brzożami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Kulowy kranik odprowadzający, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki z obudową odporną na ciepło, stalowa miseczka zbiorcza.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

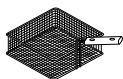
Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные внутри емкости, поворачиваемые в вертикальное положение для упрощения чистки. Предохранительное устройство отключения электропитания при переводе ТЭНов в вертикальное положение. Проверка температуры с помощью электрического термостата высокой точности. Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с широкими закругленными краями, расположенные под ТЭНами, для сброса остатков. Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием, со стальной ванночкой для сбора слива.



L | 18



mm | 302 x 402 x 260 h



mm | 265 x 345 x 150 h



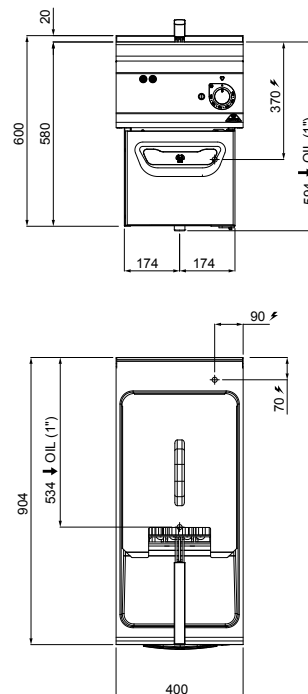
kW | 18



V | 380-415 V3N~



kg | 57

**STANDARD**

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

OPTIONAL

9CE2/18 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkowe / 2 половинчатые корзины

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Вeрсия с командами Bflex

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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas directamente en el interior de la cuba, basculantes en posición vertical para facilitar las operaciones de limpieza. Dispositivo de seguridad para la desactivación de la alimentación eléctrica con resistencias en posición vertical. Control de la temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisión. Cuba de acero inoxidable AISI 304 con amplios bordes redondeados y amplia zona fría, debajo de las resistencias, para la sedimentación de los residuos.

El plano, de bordes redondeados, incorpora una superficie para el apoyo de los cestos ligeramente inclinada que favorece la descarga del aceite. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica, con contenedor de recogida de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy situadas directamente no interior da cuba, com basculamento na posição vertical, para facilitar as operações de limpeza. Dispositivo de segurança para o corte da alimentação elétrica, com resistências em posição vertical. Controlo da temperatura mediante termostato elétrico de alta precisão. Cuba de aço inoxidável AISI 304 com amplas bordas arredondadas e ampla área fria, sob as resistências, para permitir a decantação dos resíduos. A superfície, que tem bordas arredondadas, é equipada com uma superfície de apoio das cestas levemente inclinada, que favorece a descarga do óleo. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico, com caixa de recolha de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika i przechylane w pozycji pionowej dla łatwego czyszczenia. Urządzenie awaryjne odcinające zasilanie elektryczne w przypadku rezystancji ustawionych w pozycji pionowej. Kontrola temperatury przy pomocy elektrycznego termostatu wysokiej precyzji.

Zbiornik ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod rezystancje, do dekantacji pozostałości.

Plaszczyzna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Kulowy kranik odprowadzający, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki z obudową odporną na ciepło, stalowa miseczka zbiorcza.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

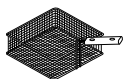
Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНов из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные внутри емкости, поворачиваемые в вертикальное положение для упрощения чистки. Предохранительное устройство отключения электропитания при переводе ТЭНов в вертикальное положение. Проверка температуры с помощью электрического термостата высокой точности. Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с широкими закругленными краями, расположенные под ТЭНами, для сброса остатков. Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла. Шаровый сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием, со стальной ванночкой для сбора слива.



L | 22



mm | 302 x 402 x 260 h



mm | 260 x 400 x 150 h



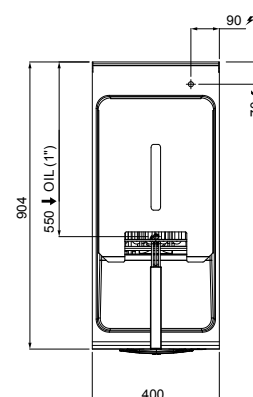
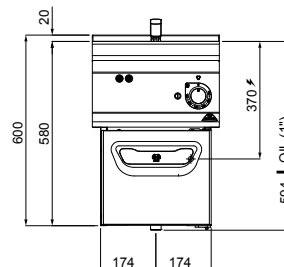
kW | 22



V | 380-415 V3N~



Kg | 51

**STANDARD**

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

OPTIONAL

9CE2/22 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połówkowe / 2 половинчатые корзины

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Вёрсия с командами Bflex

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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas directamente en el interior de la cuba, basculantes en posición vertical para facilitar las operaciones de limpieza. Dispositivo de seguridad para la desactivación de la alimentación eléctrica con resistencias en posición vertical. Control de la temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisión. Cuba de acero inoxidable AISI 304 con amplios bordes redondeados y amplia zona fría, debajo de las resistencias, para la sedimentación de los residuos.

El plano, de bordes redondeados, incorpora una superficie para el apoyo de los cestos ligeramente inclinada que favorece la descarga del aceite. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica, con contenedor de recogida de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy situadas directamente no interior da cuba, com basculamento na posição vertical, para facilitar as operações de limpeza. Dispositivo de segurança para o corte da alimentação elétrica, com resistências em posição vertical. Controlo da temperatura mediante termostato elétrico de alta precisão. Cuba de aço inoxidável AISI 304 com amplas bordas arredondadas e ampla área fria, sob as resistências, para permitir a decantação dos resíduos. A superfície, que tem bordas arredondadas, é equipada com uma superfície de apoio das cestas levemente inclinada, que favorece a descarga do óleo. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico, com caixa de recolha de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika i przechylane w pozycji pionowej dla łatwego czyszczenia. Urządzenie awaryjne odcinające zasilanie elektryczne w przypadku rezystancji ustawionych w pozycji pionowej. Kontrola temperatury przy pomocy elektrycznego termostatu wysokiej precyzji.

Zbiornik ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod rezystancje, do dekantacji pozostałości.

Plaszczyzna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Kulowy kranik odprowadzający, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki z obudową odporną na ciepło, stalowa miseczka zbiorcza.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

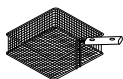
Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНов из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные внутри емкости, поворачиваемые в вертикальное положение для упрощения чистки. Предохранительное устройство отключения электропитания при переводе ТЭНов в вертикальное положение. Проверка температуры с помощью электрического термостата высокой точности. Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с широкими закругленными краями, расположенные под ТЭНами, для сброса остатков. Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием, со стальной ванночкой для сбора слива.



L | 22



mm | 306 x 460 x 170 h



mm | 260 x 400 x 150 h



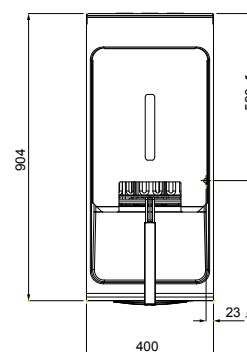
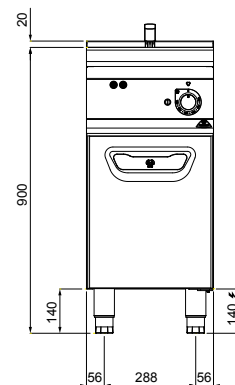
kW | 22



V | 380-415 V3N~



Kg | 57

**STANDARD**

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

OPTIONAL

9CE2/22

2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połówkowe / 2 половинчатые корзины

Bflex/1

Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas directamente en el interior de la cuba, basculantes en posición vertical para facilitar las operaciones de limpieza. Dispositivo de seguridad para la desactivación de la alimentación eléctrica con resistencias en posición vertical. Control de la temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisión. Cuba de acero inoxidable AISI 304 con amplios bordes redondeados y amplia zona fría, debajo de las resistencias, para la sedimentación de los residuos.

El plano, de bordes redondeados, incorpora una superficie para el apoyo de los cestos ligeramente inclinada que favorece la descarga del aceite. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica, con contenedor de recogida de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy situadas diretamente no interior da cuba, com basculamento na posição vertical, para facilitar as operações de limpeza. Dispositivo de segurança para o corte da alimentação elétrica, com resistências em posição vertical. Controle da temperatura mediante termostato elétrico de alta precisão. Cuba de aço inoxidável AISI 304 com amplas bordas arredondadas e ampla área fria, sob as resistências, para permitir a decantação dos resíduos. A superfície, que tem bordas arredondadas, é equipada com uma superfície de apoio das cestas levemente inclinada, que favorece a descarga do óleo. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico, com caixa de recolha de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika i przechyłane w pozycji pionowej dla łatwego czyszczenia. Urządzenie awaryjne odcinające zasilanie elektryczne w przypadku rezystancji ustawionych w pozycji pionowej. Kontrola temperatury przy pomocy elektrycznego termostatu wysokiej precyzji.

Zbiornik ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod rezystancje, do dekantacji pozostałości.

Płaszczyzna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Kulowy kranik odprowadzający, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki z obudową odporną na ciepło, stalowa miseczka zbiorcza.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

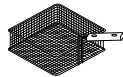
Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные внутри емкости, поворачиваемые в вертикальное положение для упрощения чистки. Предохранительное устройство отключения электропитания при переводе ТЭНов в вертикальное положение. Проверка температуры с помощью электрического термостата высокой точности. Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с широкими закругленными краями, расположенные под ТЭНами, для сброса остатков. Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием, со стальной ванночкой для сбора слива.



L | 22



mm | 306 x 460 x 170 h

mm | 130 x 390 x 150 h
Kg | MAX 1,4 + 1,4

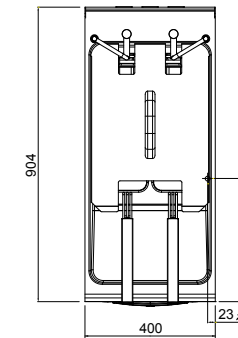
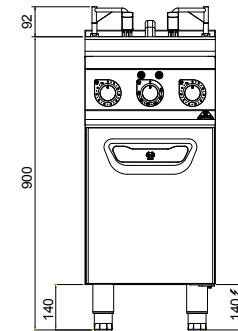
kW | 22



V | 380-415 V3N~



Kg | 70

**STANDARD**

2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półowkowe / 2 половинчатые корзины

OPTIONAL

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas directamente en el interior de la cuba, basculantes en posición vertical para facilitar las operaciones de limpieza. Dispositivo de seguridad para la desactivación de la alimentación eléctrica con resistencias en posición vertical. Control de la temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisión. Cuba de acero inoxidable AISI 304 con amplios bordes redondeados y amplia zona fría, debajo de las resistencias, para la sedimentación de los residuos.

El plano, de bordes redondeados, incorpora una superficie para el apoyo de los cestos ligeramente inclinada que favorece la descarga del aceite. Control de la temperatura con termostato eléctrico de alta precisión. Termostato de seguridad de rearme manual.

El sistema de filtrado, completamente integrado en el cuerpo de la máquina, permite filtrar el aceite en menos de 4 minutos reteniendo todas las partículas de más de 400 micrones.

Eleva-cestos independientes y automáticos, con soportes de acero inoxidable AISI 304, completamente desmontables y lavables en el lavavajillas. Patas regulables en altura.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy situadas directamente no interior da cuba, com basculamento na posição vertical, para facilitar as operações de limpeza. Dispositivo de segurança para o corte da alimentação elétrica, com resistências em posição vertical. Controlo da temperatura mediante termostato elétrico de alta precisão. Cuba de aço inoxidável AISI 304 com amplas bordas arredondadas e ampla área fria, sob as resistências, para permitir a decantação dos resíduos. A superfície, que tem bordas arredondadas, é equipada com uma superfície de apoio das cestas levemente inclinada, que favorece a descarga do óleo. Controlo de temperatura mediante termostato elétrico de alta precisão. Termóstato de segurança com rearmamento manual.

O sistema de filtragem, completamente integrado no corpo da máquina, permite filtrar o óleo em menos de 4 minutos retendo todas as partículas com mais de 400 micrômetros.

Levantadores de cestos independentes e automáticos, com suportes em aço inox AISI 304, completamente desmontáveis e laváveis em máquina. Pés com altura regulável.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika i przechylane w pozycji pionowej dla łatwego czyszczenia. Urządzenie awaryjne odcinające zasilanie elektryczne w przypadku rezystancji ustawionych w pozycji pionowej. Kontrola temperatury przy pomocy elektrycznego termostatu wysokiej precyzji.

Zbiornik ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod rezystancje, do dekantacji pozostałości.

Płaszczyna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Kontrola temperatury przy pomocy elektrycznego termostatu o dużej precyzji. Uzbrajany ręcznie termostaw awaryjny.

Całkowicie zintegrowany z korpusem maszyny system filtrujący umożliwia filtrowanie oleju w czasie poniżej 4 minut i zatrzymuje wszystkie cząsteczki powyżej 400 mikronów.

Niezależne i automatyczne unoszenie koszy, ze wspornikami ze stali nierdzewnej inox AISI 304, całkowicie usuwane i podatne do mycia w maszynie do mycia naczyń. Nastawna wysokość stopek.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные внутри емкости, поворачиваемые в вертикальное положение для упрощения чистки. Предохранительное устройство отключения электропитания при переводе ТЭНов в вертикальное положение. Проверка температуры с помощью электрического термостата высокой точности. Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с широкими закругленными краями, расположенные под ТЭНами, для сброса остатков. Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла. Контроль температуры с помощью высокоточного электрического термостата. Предохранительный термостат с ручным сбросом.

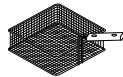
Система фильтрации, встроенная в корпус машины, позволяет фильтровать масло менее чем за 4 минуты, останавливая все частицы размером более 400 микрон. Независимые и автоматические подъемники корзин, с подставками из нержавеющей стали AISI 304, полностью снимаются и их можно мыть в посудомоечной машине. Ножи регулируются по высоте.



L | 22



mm | 306 x 460 x 170 h

mm | 260 x 400 x 150 h
Kg | MAX 1,4 + 1,4

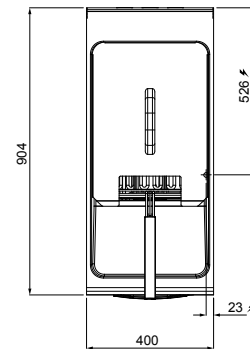
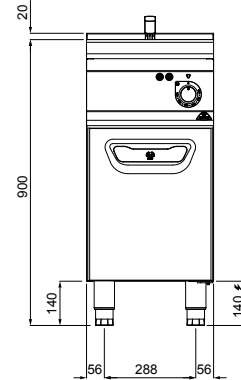
kW | 22



V | 380-415 V3N~



Kg | 70

**STANDARD**

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

OPTIONAL

9CE2/22 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połówkowe / 2 половинчатые корзины

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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas directamente en el interior de la cuba, basculantes en posición vertical para facilitar las operaciones de limpieza. Dispositivo de seguridad para la desactivación de la alimentación eléctrica con resistencias en posición vertical. Control de la temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisión. Cuba de acero inoxidable AISI 304 con amplios bordes redondeados y amplia zona fría, debajo de las resistencias, para la sedimentación de los residuos.

El plano, de bordes redondeados, incorpora una superficie para el apoyo de los cestos ligeramente inclinada que favorece la descarga del aceite. Control de la temperatura con termostato eléctrico de alta precisión. Termostato de seguridad de rearme manual.

El sistema de filtrado, completamente integrado en el cuerpo de la máquina, permite filtrar el aceite en menos de 4 minutos reteniendo todas las partículas de más de 400 micrones.

Patas regulables en altura.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy situadas directamente no interior da cuba, com basculamento na posição vertical, para facilitar as operações de limpeza. Dispositivo de segurança para o corte da alimentação eléctrica, com resistências em posição vertical. Controlo da temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão. Cuba de aço inoxidável AISI 304 com amplas bordas arredondadas e ampla área fria, sob as resistências, para permitir a decantação dos resíduos. A superfície, que tem bordas arredondadas, é equipada com uma superfície de apoio das cestas levemente inclinada, que favorece a descarga do óleo. Controlo de temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão. Termóstato de segurança com rearmamento manual.

O sistema de filtragem, completamente integrado no corpo da máquina, permite filtrar o óleo em menos de 4 minutos retendo todas as partículas com mais de 400 micrómetros.

Pés com altura regulável.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika i przechylane w pozycji pionowej dla łatwego czyszczenia. Urządzenie awaryjne odcinające zasilanie elektryczne w przypadku rezystancji ustawionych w pozycji pionowej. Kontrola temperatury przy pomocy elektrycznego termostatu wysokiej precyzji.

Zbiornik ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod rezystancje, do dekantacji pozostałości.

Płaszczyzna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Kontrola temperatury przy pomocy elektrycznego termostatu o dużej precyzji. Uzbrajany ręcznie termostat awaryjny.

Całkowicie zintegrowany z korpusem maszyny system filtrujący umożliwia filtrowanie oleju w czasie poniżej 4 minut i zatrzymuje wszystkie cząsteczki powyżej 400 mikronów. Nastawna wysokość stopek.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные внутри емкости, поворачиваемые в вертикальное положение для упрощения чистки. Предохранительное устройство отключения электропитания при переводе ТЭНов в вертикальное положение. Проверка температуры с помощью электрического термостата высокой точности. Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с широкими закругленными краями, расположенные под ТЭНами, для сброса остатков. Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла. Контроль температуры с помощью высокоточного электрического термостата. Предохранительный термостат с ручным сбросом.

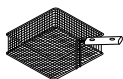
Система фильтрации, встроенная в корпус машины, позволяет фильтровать масло менее чем за 4 минуты, останавливая все частицы размером более 400 микрон. Ножи регулируются по высоте.



L | 22 + 22



mm | 306 x 460 x 170 h (x2)



mm | 260 x 400 x 150 h (x2)



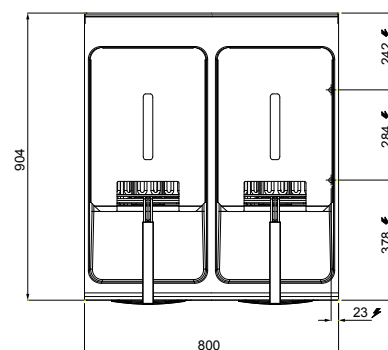
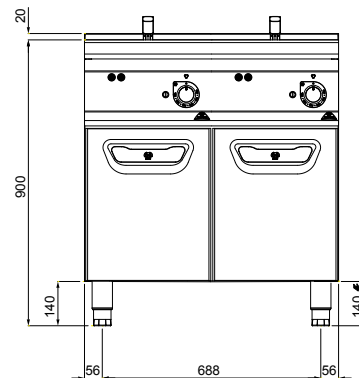
kW | 22 + 22



V | 380-415 V3N~



Kg | 98

**STANDARD**

2 cestos enteros / 2 Cestos inteiros / 2 kosze pełne / 2 целые корзины

OPTIONAL

9CE2/22 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkowe / 2 половинчатые корзины

9CE4/22 4 medios cestos / 4 meias-cestas / 4 kosze półkowe / 4 половинчатые корзины

Bflex/2 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

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. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas directamente en el interior de la cuba, basculantes en posición vertical para facilitar las operaciones de limpieza. Dispositivo de seguridad para la desactivación de la alimentación eléctrica con resistencias en posición vertical. Control de la temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisión. Cuba de acero inoxidable AISI 304 con amplios bordes redondeados y amplia zona fría, debajo de las resistencias, para la sedimentación de los residuos.

El plano, de bordes redondeados, incorpora una superficie para el apoyo de los cestos ligeramente inclinada que favorece la descarga del aceite. Dos cubas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica, con contenedor de recogida de acero.

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, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy situadas diretamente no interior da cuba, com basculamento na posição vertical, para facilitar as operações de limpeza. Dispositivo de segurança para o corte da alimentação elétrica, com resistências em posição vertical. Controle da temperatura mediante termostato elétrico de alta precisão.

Cuba de aço inoxidável AISI 304 com amplas bordas arredondadas e ampla área fria, sob as resistências, para permitir a decantação dos resíduos. A superfície, que tem bordas arredondadas, é equipada com uma superfície de apoio das cestas levemente inclinada, que favorece a descarga do óleo. Duas cubas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico, com caixa de recolha de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Rezystancje ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika i przechyłane w pozycji pionowej dla łatwego czyszczenia. Urządzenie awaryjne odcinające zasilanie elektryczne w przypadku rezystancji ustawionych w pozycji pionowej. Kontrola temperatury przy pomocy elektrycznego termostatu wysokiej precyzji. Zbiornik ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod rezystancje, do dekantacji pozostałości.

Płasczyna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Dwa osobne zbiorniki z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Kulowy kranik odprowadzający, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki z obudową odporną na ciepło, stalowa miseczka zbiorcza.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные внутри емкости, поворачиваемые в вертикальное положение для упрощения чистки. Предохранительное устройство отключения электропитания при переводе ТЭНов в вертикальное положение. Проверка температуры с помощью электрического термостата высокой точности.

Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с широкими закругленными краями, расположенные под ТЭНами, для сброса остатков. Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла. Две емкости с отдельными панелями управления и приводом для независимой регулировки и получения оптимальной температуры. Шаровый сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием, со стальной ванночкой для сбора слива.



GN 1/1 + 1/3
mm 306 x 686 x 163 h



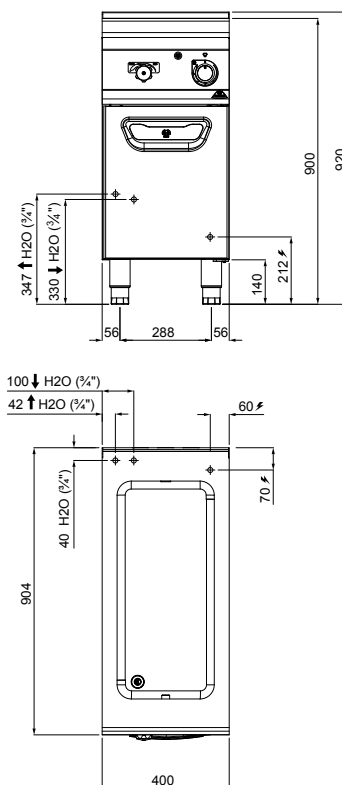
kW 1,5



V 220-240 V~



Kg 33



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.

Resistencias de silicona situadas en el exterior de la cuba. Ajuste electrónico de la potencia. Cuba de acero inoxidable AISI 304, realizada por un único molde, con amplio rayado para favorecer la limpieza. Grifo de carga del agua con mando en el tablero y desagüe en la cuba. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura térmica.

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, com acabamento Scotch Brite.

Resistências de silicone situadas fora da cuba. Regulação eletrônica da potência. Cuba de aço inoxidável AISI 304, realizada com um único molde, com amplo raio para facilitar a limpeza. Torneira de carga da água com comando no painel e abertura de extravasão na cuba. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.

Silikonowe rezystancje umieszczone na zewnątrz zbiornika. Elektroniczna regulacja mocy. Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z jednego odlewu, o szerokim promieniu ułatwiającym jego czyszczenie. Kranik załadunku wody sterowany na obrzeżu oraz system przepięnienia zbiornika. Kulowy kranik odprowadzający, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki z obudową odporną na ciepło.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт».

Силиконовые резисторы размещены на внешней стороне чаши. Электронная регулировка мощности. Цельноштампованная емкость из нержавеющей стали AISI 304, с широким радиусом для облегчения чистки. Кран для слива воды с управлением на панели инструментов и сливом в ванночку при переполнении. Штампованная емкость. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием.



GN 1/1 + 1/3
mm 306 x 686 x 163 h



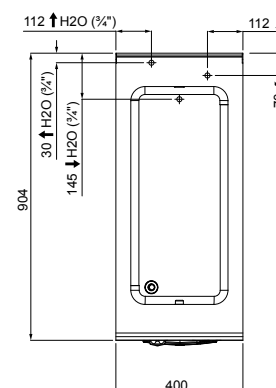
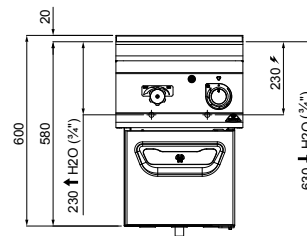
kW 1,5



V 220-240 V~



Kg 30



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.

Resistencias de silicona situadas en el exterior de la cuba. Ajuste electrónico de la potencia. Cuba de acero inoxidable AISI 304, realizada por un único molde, con amplio rayado para favorecer la limpieza. Grifo de carga del agua con mando en el tablero y desagüe en la cuba. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica.

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, com acabamento Scotch Brite.

Resistências de silicone situadas fora da cuba. Regulação eletrônica da potência. Cuba de aço inoxidável AISI 304, realizada com um único molde, com amplo raio para facilitar a limpeza. Torneira de carga da água com comando no painel e abertura de extravasação na cuba. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.

Silikonowe rezystancje umieszczone na zewnątrz zbiornika. Elektroniczna regulacja mocy. Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z jednego odlewu, o szerokim promieniu ułatwiającym jego czyszczenie. Kranik załadunku wody sterowany na obrzeżu oraz system przepelnienia zbiornika. Kulowy kranik odprowadzający, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki z obudową odporną na ciepło.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт».

Силиконовые резисторы размещены на внешней стороне чаши. Электронная регулировка мощности. Цельноштампованная емкость из нержавеющей стали AISI 304, с широким радиусом для облегчения чистки. Кран для слива воды с управлением на панели инструментов и сливом в ванночку при переполнении. Штампованная емкость. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием.



GN 1 x 1/1
mm 305 x 510 x 175 h



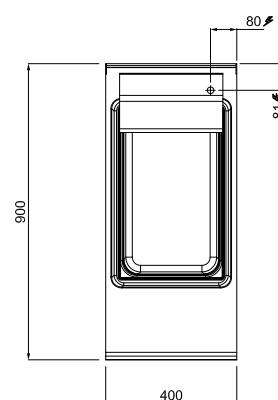
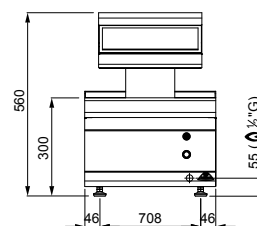
kW 1,1



V 220-240 V~



Kg 22



CARÁCTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, acabado Scotch Brite.
Cubeta 1/1 GN de recogida de acero inoxidable y sistema de calentamiento superior e inferior para la conservación excelente del producto listo para ser servido. La uniformidad del calor la garantiza una resistencia de infrarrojos encapsulada que irradia por arriba y una robusta resistencia acorazada que calienta por debajo.

El falso fondo extraíble perforado y moldeado facilita el goteo y la fácil recogida del producto. El preciso control del calentamiento lo garantiza un regulador continuo de energía. Canaleta y sumidero para grasas. Interruptor de encendido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Placa em aço inoxidável AISI 304 com espessura 20/10, acabamento Scotch Brite.
Cuba 1/1 GN de recolha em aço inoxidável e sistema de aquecimento superior e inferior para uma conservação ideal do produto pronto a ser servido. A uniformidade do calor é garantida por uma resistência infravermelha colocada atrás do vidro, que irradia por cima, e por uma robusta resistência protegida, que aquece por baixo.

O fundo falso removível, furado e moldado, facilita o gotejamento e a fácil remoção do produto. O controlo preciso do aquecimento é garantido por um regulador contínuo de energia. Presença de rampa e escoadouro para gorduras, interruptor de acendimento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna pracy ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, z wykończeniem typu Scotch Brite. Pojemnik zbiorczy 1/1 GN ze stali nierdzewnej inox, oraz system górnego i dolnego podgrzewania dla optymalnej konserwacji produktu, gotowego do podawania. Jednolite ciepło jest zagwarantowane dzięki rezystencji na podczerwień pod szkłem, która promieniuje od góry, oraz dzięki mocnej i obudowanej rezystencji, która ogrzewa od dołu. Podwójne dno, wyciągane, z otworami i kształtowane ułatwia odprowadzenie cieczy i łatwe zbieranie produktu.

Precyzyjna kontrola ogrzewania jest zapewniona dzięki ciągłej kontroli energii. Obecny kanał odprowadzania tłuszczu oraz włącznik uruchamiania.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой Scotch Brite.

Лоток 1/1 GN для сбора из нержавеющей стали и верхняя и нижняя система нагрева для оптимального поддержания температуры продукта, готового к подаче. Одинаковое распределение тепла обеспечивается нагревательным элементом на инфракрасных лучах под стеклом, который излучает тепло сверху, и массивным бронированным нагревательным элементом, который греет снизу.

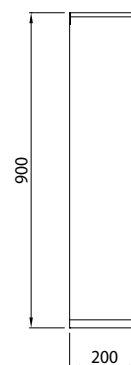
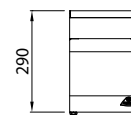
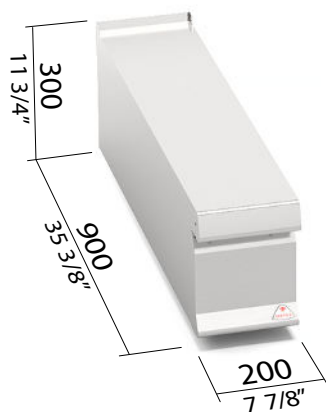
Выдвижное, перфорированное, фигурное фальшдно облегчает стекание и делает легким сбор продукта. Точный контроль нагрева обеспечивается постоянным регулятором энергии. Наличие спускного желоба и стока для жира. Выключатель.



cm² | 1.760



kg | 15



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.

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, com acabamento Scotch Brite.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

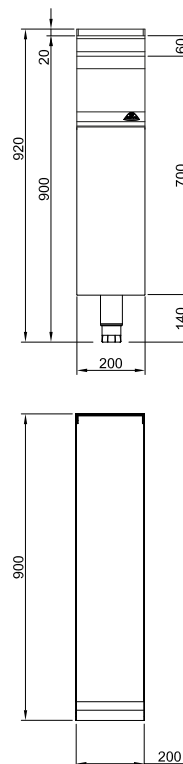
Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт».



cm² | 1.760



Kg | 20



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.

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, com acabamento Scotch Brite.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

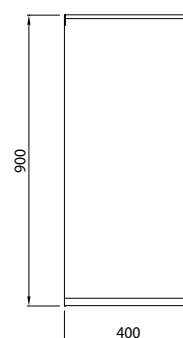
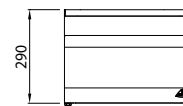
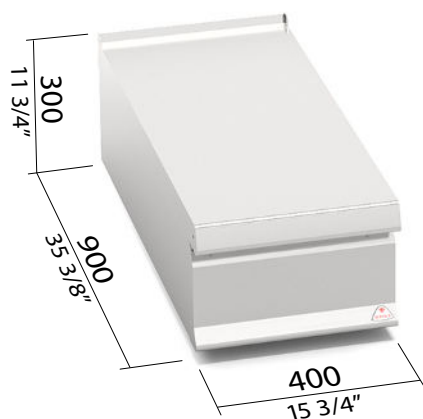
Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт».



cm² | 3.480



Kg | 28

**LXX9-4C - 13910000**

Versión con cesta extraíble / Versão com cesto removível / Wersja z wyciaganym koszem / Исполнение с выдвигной корзиной

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.
Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite.
Ampla vão, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.
Szeroka komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

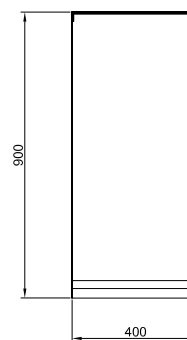
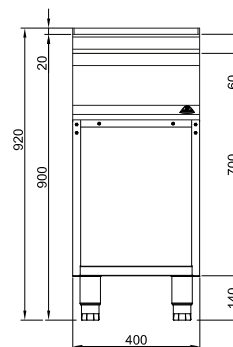
Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт».
Большая емкость полностью из стали.



cm² | 3.480



Kg | 37



SN9-4MC - 13901500

Versión con cesta extraíble / Versão com cesto removível / Wersja z wyciaganym koszem / Исполнение с выдвижной корзиной

OPTIONAL

S1P DX 1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 дверь

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.
Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite.
Ampla vão, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.
Szeroka komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

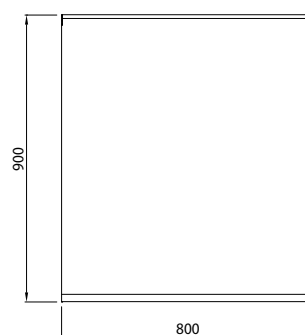
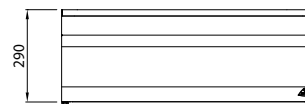
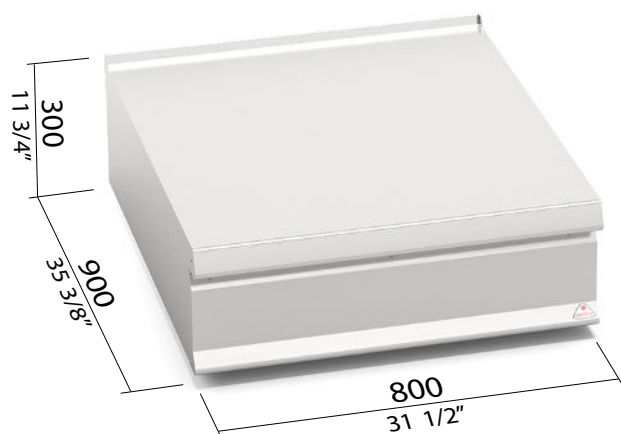
Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт».
Большая емкость полностью из стали.



cm² | 6.960



Kg | 45

**LXX9-8C - 13901300**

Versión con cesta extraíble / Versão com cesto removível / Wersja z wyciaganym koszem / Исполнение с выдвижной корзиной

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.
Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite.
Ampla vao, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.
Szeroka komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

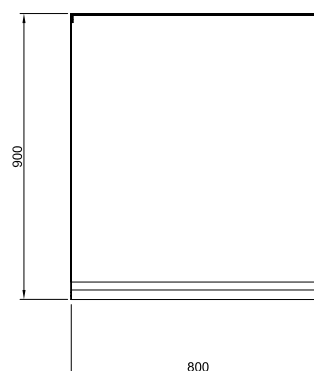
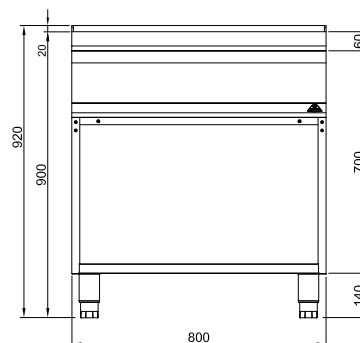
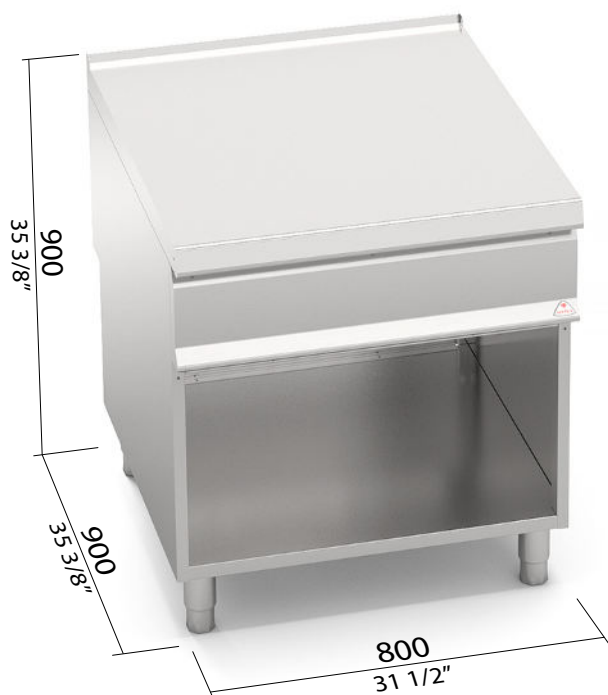
Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт».
Большая емкость полностью из стали.



cm² | 6.960



Kg | 58

**SN9-8MC - 13901700**

Versión con cesta extraíble / Versão com cesto removível / Wersja z wyciaganym koszem / Исполнение с выдвижной корзиной

OPTIONAL

S2P 400 2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

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.
Hueco amplio completamente de acero.

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, com acabamento Scotch Brite.
Ampla vão, inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.
Szeroka komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

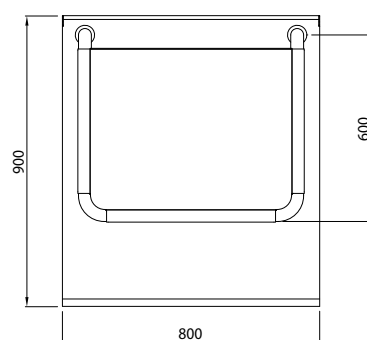
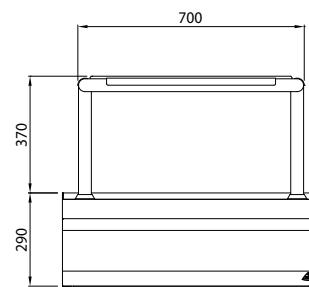
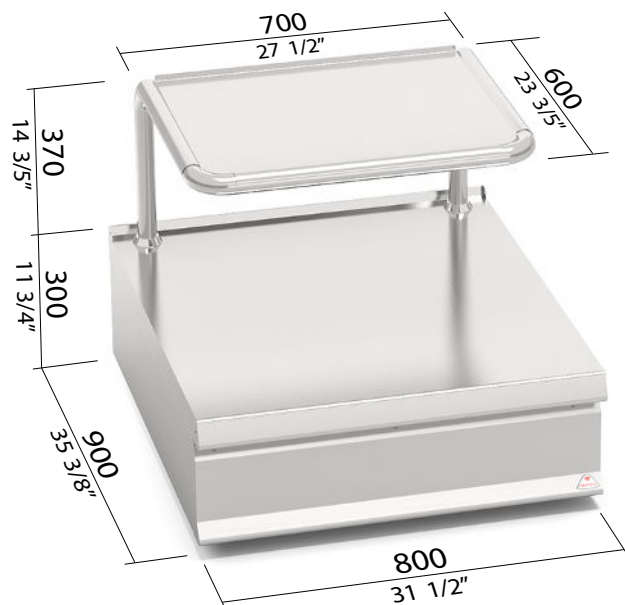
Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт».
Большая емкость полностью из стали.



cm² | 6.960



Kg | 58



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.

Huevo amplio completamente de acero.

Versión con soporte para salamandra.

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, com acabamento Scotch Brite.

Amplo vão, inteiramente de aço.

Versão com suporte para salamandra.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.

Szeroka komora wykonana całkowicie ze stali.

Wersja ze wspornikiem dla rezystancji typu salamandra.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт».

Большая емкость полностью из стали.

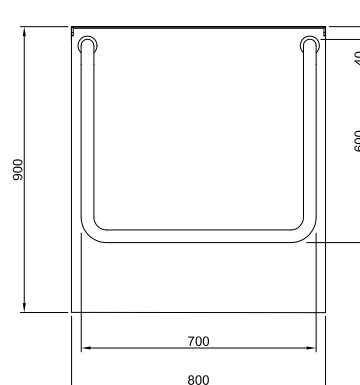
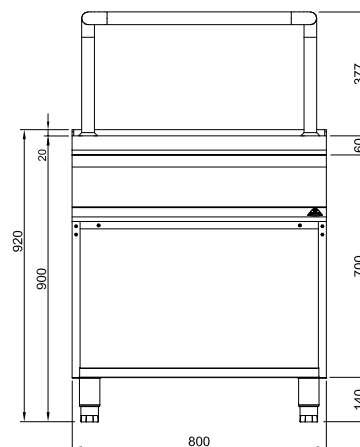
Версия с опорой для термoeлементa.



cm² | 6.960



Kg | 72

**OPTIONAL**

S2P 400 2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 двери

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.

Hueco amplio completamente de acero.

Versión con soporte para salamandra.

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, com acabamento Scotch Brite.

Ampla vão, inteiramente de aço.

Versão com suporte para salamandra.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.

Szeroka komora wykonana całkowicie ze stali.

Wersja ze wspornikiem dla rezystancji typu salamandra.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт».

Большая емкость полностью из стали.

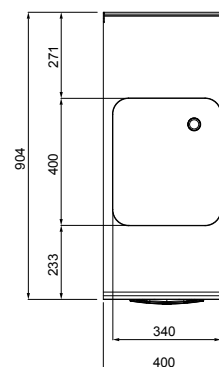
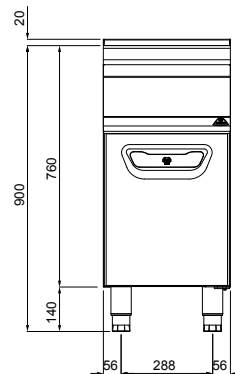
Версия с опорой для термоэлемента.



mm | 340 x 400 x 300 h



Kg | 45



OPTIONAL

Grupo mezclador • Grupo Misturador • Grupa mieszalnika • Смеситель

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.

Seno moldeado con esquinas redondeadas anchas de acero pulido. Patas regulables en altura.

OPCIONAL: práctico grifo monomando de alta calidad.

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, com acabamento Scotch Brite.

Cuba moldada em aço polido amplamente arredondada. Pés com altura regulável.

OPCIONAL: torneira funcional com misturador de alta qualidade.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.

Tłoczony zbiornik z polerowanej stali z szerokimi zaokrągleniami. Nastawna wysokość stopek.

OPCIONAL: funkcjonalny kranik i wysokiej jakości mieszalnik

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт».

Штампованная ванна с большими закругленными углами из полированной стали.

Ножки регулируются по высоте.

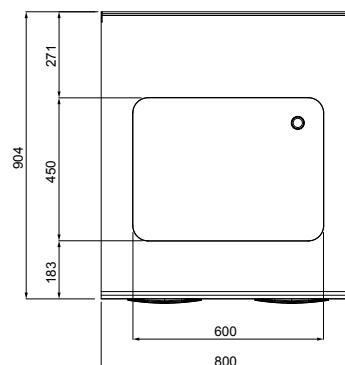
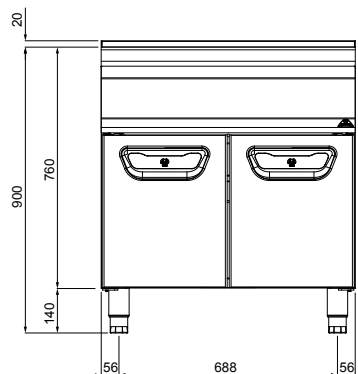
OPCIONAL: высококачественный функциональный смеситель.



mm | 600 x 450 x 300 h



Kg | 65

**OPTIONAL**

Grupo mezclador • Grupo Misturador • Grupa mieszalnika • Смеситель

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.

Seno moldeado con esquinas redondeadas anchas de acero pulido. Patas regulables en altura.

OPCIONAL: práctico grifo monomando de alta calidad.

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, com acabamento Scotch Brite.

Cuba moldada em aço polido amplamente arredondada. Pés com altura regulável.

OPCIONAL: torneira funcional com misturador de alta qualidade.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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.

Tłoczony zbiornik z polerowanej stali z szerokimi zaokrągleniami. Nastawna wysokość stopek.

OPCIONAL: funkcjonalny kranik i wysokiej jakości mieszalnik

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт».

Штампованная ванна с большими закругленными углами из полированной стали.

Ножки регулируются по высоте.

OPCIONAL: высококачественный функциональный смеситель.



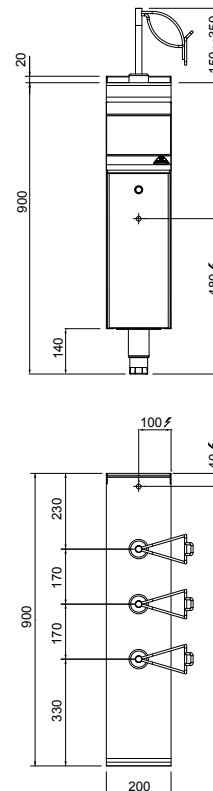
W 800



V 220-240 V~



Kg 30



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. Asas resistentes para elevarlo y ganchos porta-cestos totalmente de acero inoxidable. Interruptor general para encenderlo situado en el panel frontal. Los tres elevadores son independientes y los controla un mando digital específico que se encuentra en el cuadro de mandos. Disponibles las funciones de control manual o con temporizador con 9 programas preajustables. Señal sonora de fin de cocción. Patas de acero inoxidable regulables en altura.

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, com acabamento Scotch Brite. Suportes de levantamento robustos e ganchos de apoio dos cestos inteiramente em aço inox. Interruptor geral de ativação no painel dianteiro. Os três levantadores são independentes e comandados por um comando digital específico colocado no painel. Disponíveis funções de controlo manual ou mediante timer com 9 programas a predefinir. Sinalização acústica de fim da cozedura. Pés de aço inox com altura regulável.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia 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. Wytrzymałe listwy unoszące i zaczepy dla koszy wykonane całkowicie ze stali inox. Wyłącznik główny dla włączania umieszczony na przednim panelu. Trzy systemy unoszenia są niezależne i są sterowane przez własne polecenia cyfrowe na tablicy. Dostępne funkcje kontroli ręcznej lub z timerem zawierającym 9 ustawionych fabrycznie programów. Akustyczny sygnał zakończonego gotowania. Stałowa stopki o regulowanej wysokości.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Надежные подъемные стержни и крюки для корзин полностью изготовлены из нержавеющей стали. Главный выключатель расположен на передней панели. Три подъемника являются независимыми и управляются их собственным цифровым управлением, расположенным на приборной панели. Функции ручного управления или таймера доступны с 9 предустановленными программами. Акустический сигнал завершения жарки. Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте.