

	n.	1	1
	Ø mm	80	130
	kW	7	12
	kcal/h	3.010	10.320
	Btu/h	11.942	40.944
	kW	19	
	kcal/h	16.340	
	Btu/h	64.828	
	G30/G31	kg/h	1,50
	G20	m³/h	2,01
	G25	m³/h	2,34
	Kg	59	



OPTIONAL

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemadores en hierro fundido de 108 mm, con regulación hasta 7 kW, y de 130 mm, con regulación hasta 12 kW. Válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Recipientes estampados de acero inoxidable AISI 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores de ferro fundido de 108 mm, com regulação até 7 kW, e de 130 mm, com regulação até 12 kW. Válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Bandejas moldadas de aço inoxidável AISI 304.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Żeliwne palniki 108 mm, z regulacją do 7 kW i 130 mm, z regulacją do 12 kW. Zawór awaryjny w termoparze oraz osłonięty płomień pilotujący. Tłoczone zbiorniczki ze stali nierdzewnej AISI 304.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

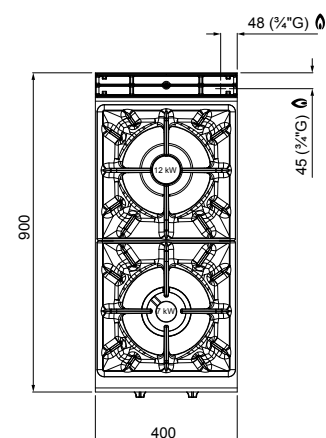
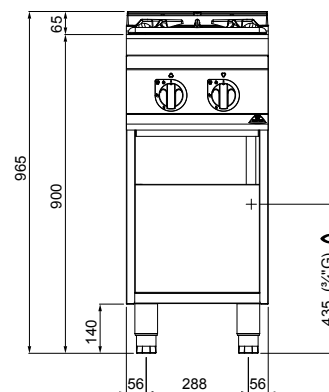
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Чугунные горелки 108 мм с регулировкой до 7 кВт, и 130 мм с регулировкой до 12 кВт. Предохранительный клапан на термопаре и защищенная пилотная горелка. Штампованные ванночки из нержавеющей стали AISI 304.

G

conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 19



	n.	1	1	2
	Ø mm	80	108	130
	kW	3,5	7	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944
	TOT. kW	34,5		
	kcal/h	29.670		
	Btu/h	117.714		
	G30/G31	kg/h	2,72	
	G20	m³/h	3,65	
	G25	m³/h	4,25	
	Kg	104		

OPTIONAL
2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 двери со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemadores en hierro fundido de 80 mm, con regulación hasta 3,5 kW, de 108 mm, con regulación hasta 7 kW y de 130 mm, con regulación hasta 12 kW. Válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Recipientes estampados de acero inoxidable AISI 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores de ferro fundido de 80 mm, com regulação até 3,5 kW, de 108 mm, com regulação até 7 kW, e de 130 mm, com regulação até 12 kW. Válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Bandejas moldadas de aço inoxidável AISI 304.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Żeliwne palniki 80 mm, z regulacją do 3,5 kW, 108 mm, z regulacją do 7 kW i 130 mm, z regulacją do 12 kW. Zawór awaryjny w termoparze oraz osłonięty płomień pilotujący. Tłoczone zbiorniczki ze stali nierdzewnej AISI 304.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Чугунные горелки 80 мм с регулировкой до 3,5 кВт, и 108 мм с регулировкой до 7 кВт и 130 мм с регулировкой до 12 кВт. Предохранительный клапан на термопаре и защищенная пилотная горелка. Штампованные ванночки из нержавеющей стали AISI 304.

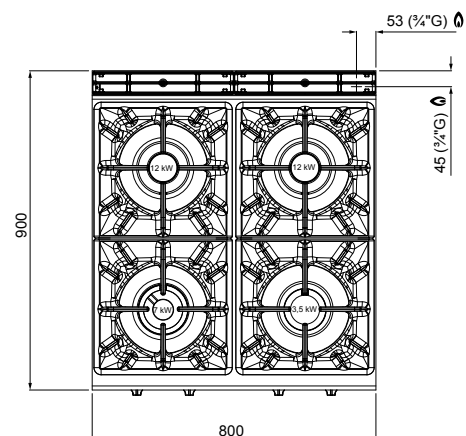
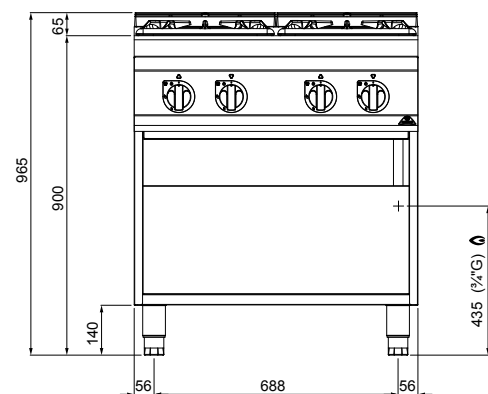


G

conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 34,5





n.	1	2	3
Ø mm	80	108	130
kW	3,5	7	12
kcal/h	3.010	6.020	10.320
Btu/h	11.942	23.884	40.944



kW	53,5		
kcal/h	46.010		
Btu/h	182.542		



G30/G31	kg/h	4,22
G20	m³/h	5,66
G25	m³/h	6,59



Kg	140
-----------	-----

**OPTIONAL**

2P 600 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 двери со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemadores en hierro fundido de 80 mm, con regulación hasta 3,5 kW, de 108 mm, con regulación hasta 7 kW y de 130 mm, con regulación hasta 12 kW. Válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Recipientes estampados de acero inoxidable AISI 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores de ferro fundido de 80 mm, com regulação até 3,5 kW, de 108 mm, com regulação até 7 kW, e de 130 mm, com regulação até 12 kW. Válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Bandejas moldadas de aço inoxidável AISI 304.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Żeliwne palniki 80 mm, z regulacją do 3,5 kW, 108 mm, z regulacją do 7 kW i 130 mm, z regulacją do 12 kW. Zawór awaryjny w termoparze oraz osłonięty płomień pilotujący. Tłoczone zbiorniczki ze stali nierdzewnej AISI 304.

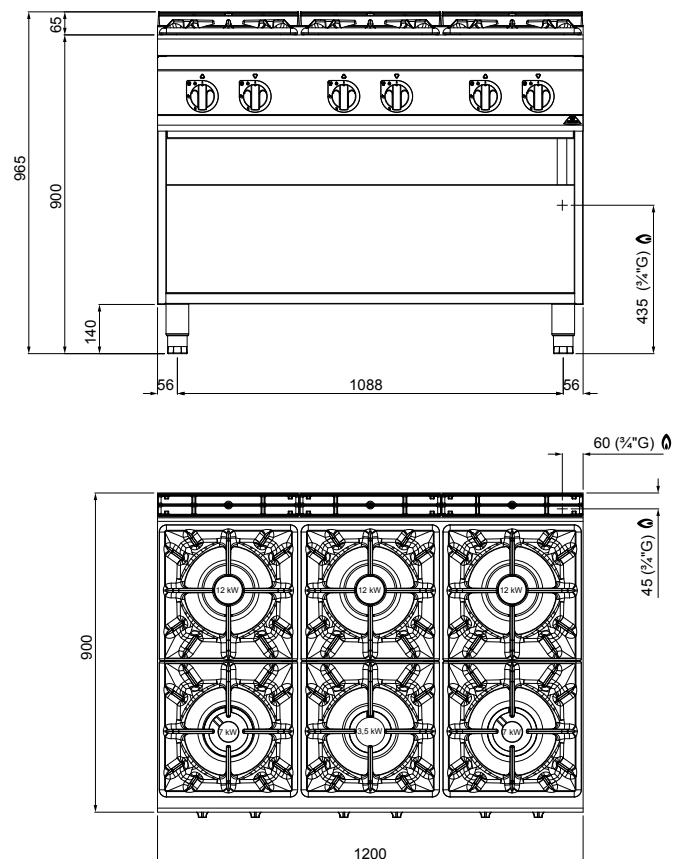
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Чугунные горелки 80 мм с регулировкой до 3,5 кВт, и 108 мм с регулировкой до 7 кВт и 130 мм с регулировкой до 12 кВт. Предохранительный клапан на термопаре и защищенная пилотная горелка. Штампованные ванночки из нержавеющей стали AISI 304.

G

conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 53,5

	n.	1	1	2
	Ø mm	80	108	130
	kW	3,5	7	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944
	GN	2/1		
	mm	530 x 650 x 4 pos.		
	kW	7,8		
	kcal/h	6.708		
	TOT.			
	kW	42,3		
	kcal/h	36.378		
	G30/G31	kg/h	3,34	
	G20	m³/h	4,48	
	G25	m³/h	5,21	
	Kg	149		



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemadores en hierro fundido de 80 mm, con regulación hasta 3,5 kW, de 108 mm, con regulación hasta 7 kW y de 130 mm, con regulación hasta 12 kW. Válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Horno de gas con quemador de llama autoestabilizada colocado debajo de la solera esmaltada y termostato regulable de 160 a 280 °C. Cámara de horno de acero inoxidable AISI 430, con soportes de 4 niveles y contrapuerta estampada y nervada de acero inoxidable.

Chimenea interna de acero inoxidable y soporte de quemadores de acero inoxidable AISI 430.

Manija puerta de alta resistencia de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.

Recipientes estampados de acero inoxidable AISI 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores de ferro fundido de 80 mm, com regulação até 3,5 kW, de 108 mm, com regulação até 7 kW, e de 130 mm, com regulação até 12 kW. Válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Forno a gás com queimador com chama auto-estabilizada posicionado sob a base esmaltada 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 suporte dos queimadores de aço inoxidável AISI 430.

Puxador da porta de alta resistência de aço inoxidável AISI 304, com espessura 20/10.

Bandejas moldadas de aço inoxidável AISI 304.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Żeliwne palniki 80 mm, z regulacją do 3,5 kW, 108 mm, z regulacją do 7 kW i 130 mm, z regulacją do 12 kW. Zawór awaryjny w termoparze oraz osłonięty płomień pilotujący.

Piekarnik gazowy z palnikiem płomieniowym, umieszczony pod emaliowaną powierzchnią i termostat nastawny w zakresie od 160 do 280 °C. Komora piekarnika ze stali nierdzewnej AISI 430, 4 poziomy prowadnic oraz wewnątrz drzwiczek z odlewanej i żebrowanej stali nierdzewnej. Komin wewnętrzny ze stali nierdzewnej oraz wsporniki palników ze stali nierdzewnej AISI 430.

Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10.

Tłoczone zbiorniczki ze stali nierdzewnej AISI 304.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Чугунные горелки 80 мм с регулировкой до 3,5 кВт, и 108 мм с регулировкой до 7 кВт и 130 мм с регулировкой до 12 кВт. Предохранительный клапан на термopapе и защищенная пилотная горелка. Газовая печь с горелкой с пламенем под эмалированным дном и терmostat регулируемый от 160 до 280 °C. Камера печи из стали AISI 430 с направляющими на 4 уровнях и штампованной ребристой контрдверью из нержавеющей стали. Внутренний дымоход из нержавеющей стали и опоры горелок из нержавеющей стали AISI 430.

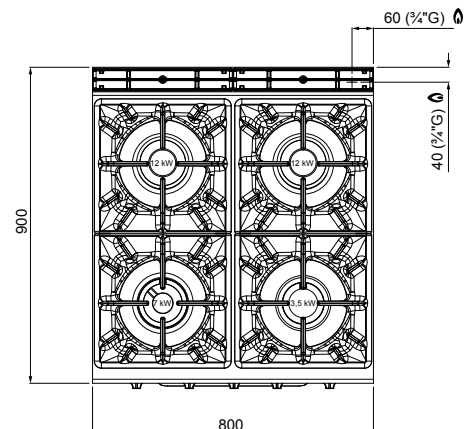
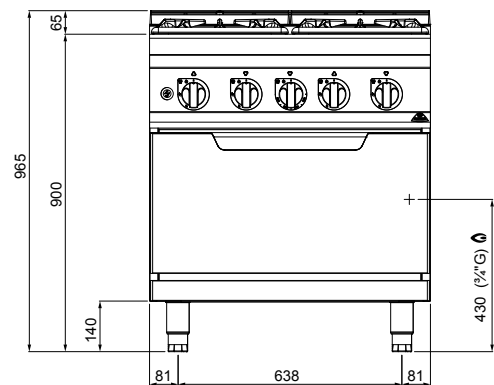
Дверная ручка из нержавеющей стали AISI 304 высокого сопротивления, толщиной 20/10. Штампованные ванночки из нержавеющей стали AISI 304.

G

conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 42,3



	n.	1	1	2
	Ø mm	80	108	130
	kW	3,5	7	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944

	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)

	kW	34,5+7,5
	kcal/h	29.670
	Btu/h	117.714

	G30/G31	kg/h	2.72
	G20	m³/h	3.65
	G25	m³/h	4.25

	Kg	158
--	----	-----

**OPTIONAL**

2TL 2 termostatos de trabajo - 2 termóstatos de trabalho - 2 termostaty robocze - 2 рабочих термостата

V3/B Volts 220 - 240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemadores en hierro fundido de 80 mm, con regulación hasta 3,5 kW, de 108 mm, con regulación hasta 7 kW y de 130 mm, con regulación hasta 12 kW. Válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida.

Horno eléctrico con resistencia de acero inoxidable incoloy de diámetro aumentado.

Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una precisa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Cámara de horno de acero inoxidable AISI 430, con soportes de 4 niveles y contrapuerta estampada y nervada de acero inoxidable. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura.

Manija puerta de alta resistencia de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.

Recipientes estampados de acero inoxidable AISI 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores de ferro fundido de 80 mm, com regulação até 3,5 kW, de 108 mm, com regulação até 7 kW, e de 130 mm, com regulação até 12 kW. Válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida.

Forno elétrico com resistências de aço inoxidável incoloy, com diâmetro aumentado.

Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50 e 270 °C. Câmara do forno de aço inoxidável AISI 430, com 4 níveis de suporte e contra-porta moldada e estriada de aço inoxidável. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Puxador da porta de alta resistência de aço inoxidável AISI 304, com espessura 20/10.

Bandejas moldadas de aço inoxidável AISI 304.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Żeliwne palniki 80 mm, z regulacją do 3,5 kW, 108 mm, z regulacją do 7 kW i 130 mm, z regulacją do 12 kW. Zawór awaryjny w termoparze oraz osłonięty płomień pilotujący.

Elektryczny piekarnik z rezystancjami ze stali nierdzewnej incoloy, o zwiększonej średnicy.

Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Komora piekarnika ze stali nierdzewnej AISI 430, 4 poziomy prowadnic oraz wewnątrz drzwiczek z odlewanej i żebrowanej stali nierdzewnej. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury.

Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10. Tłoczone zbiorniczki ze stali nierdzewnej AISI 304.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Чугунные горелки 80 мм с регулировкой до 3,5 кВт, и 108 мм с регулировкой до 7 кВт и 130 мм с регулировкой до 12 кВт. Предохранительный клапан на термopapе и защищенная пилотная горелка. Электрическая печь с ТЭНами из нержавеющей стали сплава инколой увеличенного размера.

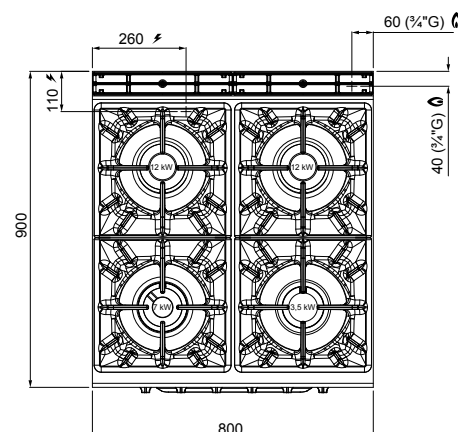
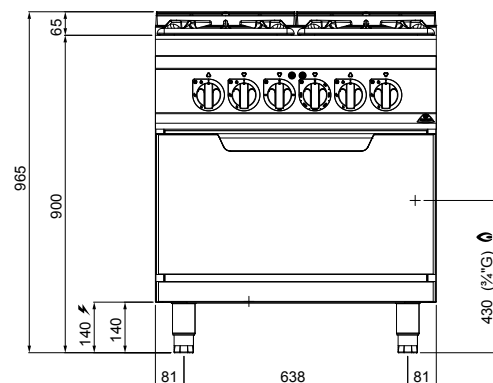
Гриль с функцией саламандрa в верхней части и термостат, позволяющий выполнять точное регулирование температуры от 50 до 270 °C. Камера печи из стали AISI 430 с направляющими на 4 уровнях и штампованной ребристой контрdверью из нержавеющей стали. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры.

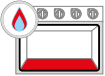
Дверная ручка из нержавеющей стали AISI 304 высокого сопротивления, толщиной 20/10. Штампованные ванночки из нержавеющей стали AISI 304.

G

conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 34,5+7,5

	n.	1	2	3
	Ø mm	80	108	130
	kW	3,5	7	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944
	GN	2/1		
	mm	530 x 650 x 4 pos.		
	kW	7,8		
	kcal/h	6.708		
	TOT.			
	kW	61,3		
	kcal/h	52.718		
	G30/G31	kg/h	4,83	
	G20	m³/h	6,49	
	G25	m³/h	7,55	
	Kg	202		

OPTIONAL

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemadores en hierro fundido de 80 mm, con regulación hasta 3,5 kW, de 108 mm, con regulación hasta 7 kW y de 130 mm, con regulación hasta 12 kW. Válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida.

Horno de gas con quemador de llama autoestabilizada colocado debajo de la solera esmaltada y termostato regulable de 160 a 280 °C. Cámara de horno de acero inoxidable AISI 430, con soportes de 4 niveles y contrapuerta estampada y nervada de acero inoxidable. Chimenea interna de acero inoxidable AISI 304 y soporte de quemadores de acero inoxidable AISI 430.

Manija puerta de alta resistencia de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.

Recipientes estampados de acero inoxidable AISI 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores de ferro fundido de 80 mm, com regulação até 3,5 kW, de 108 mm, com regulação até 7 kW, e de 130 mm, com regulação até 12 kW. Válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida.

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

Puxador da porta de alta resistência de aço inoxidável AISI 304, com espessura 20/10.

Bandejas moldadas de aço inoxidável AISI 304.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Żeliwne palniki 80 mm, z regulacją do 3,5 kW, 108 mm, z regulacją do 7 kW i 130 mm, z regulacją do 12 kW.

Zawór awaryjny w termoparze oraz osłonięty płomień pilotujący.

Piekarnik gazowy z palnikiem płomieniowym, umieszczony pod emaliowaną powierzchnią i termostat nastawny w zakresie od 160 do 280 °C. Komora piekarnika ze stali nierdzewnej AISI 430, 4 poziomy prowadnic oraz wnętrze drzwiczek z odlewanej i żebrowanej stali nierdzewnej. Komin wewnętrzny ze stali nierdzewnej oraz wsporniki palników ze stali nierdzewnej AISI 430.

Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10.

Tłoczone zbiorniczki ze stali nierdzewnej AISI 304.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали.

Чугунные горелки 80 мм с регулировкой до 3,5 кВт, и 108 мм с регулировкой до 7 кВт и 130 мм с регулировкой до 12 кВт. Предохранительный клапан на термопаре и защищенная пилотная горелка. Газовая печь с горелкой с пламенем под эмалированным дном и термостат регулируемый от 160 до 280 °C. Камера печи из стали AISI 430 с направляющими на 4 уровнях и штампованной ребристой контрдыркой из нержавеющей стали. Внутренний дымоход из нержавеющей стали и опоры горелок из нержавеющей стали AISI 430.

Дверная ручка из нержавеющей стали AISI 304 высокого сопротивления, толщиной 20/10. Штампованные ванночки из нержавеющей стали AISI 304.

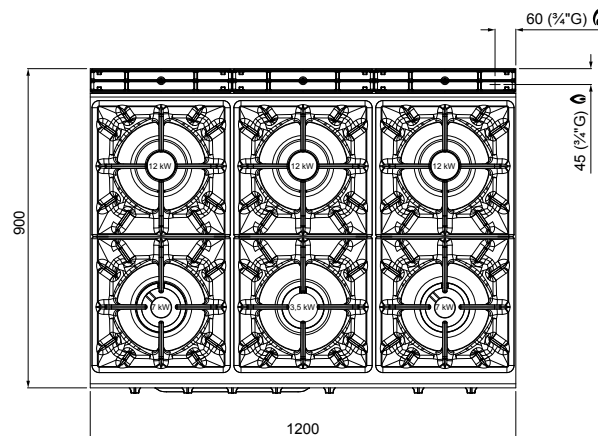
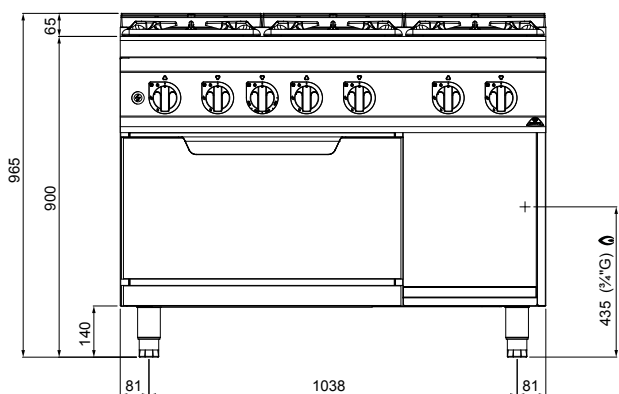


G

conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 61,3





n.	1	2	3
Ø mm	80	108	130
kW	3,5	7	12
kcal/h	3.010	6.020	10.320
Btu/h	11.942	23.884	40.944



mm	1051 x 530 x 4 pos.		
kW	12		
kcal/h	10.320		
Btu/h	40.944		



kW	65,5		
kcal/h	56.330		
Btu/h	223.486		



G30/G31	kg/h	5,17
G20	m³/h	6,93
G25	m³/h	8,07



Kg	226
-----------	-----



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemadores en hierro fundido de 80 mm, con regulación hasta 3,5 kW, de 108 mm, con regulación hasta 7 kW y de 130 mm, con regulación hasta 12 kW. Válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida.

Horno de gas con quemador de llama autoestabilizada colocado debajo de la solera esmaltada y termostato regulable de 160 a 280 °C. Cámara de horno de acero inoxidable AISI 430, con soportes de 4 niveles.

Chimenea interna de acero inoxidable y soporte de quemadores de acero inoxidable AISI 430.

Manija puerta de alta resistencia de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.

Recipientes estampados de acero inoxidable AISI 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores de ferro fundido de 80 mm, com regulação até 3,5 kW, de 108 mm, com regulação até 7 kW, e de 130 mm, com regulação até 12 kW. Válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida.

Forno a gás com queimador com chama auto-estabilizada posicionado sob a base esmaltada e termostato regulável de 160 a 280 °C. Câmara do forno de aço inoxidável AISI 430, com 4 níveis de suporte.

Conduto interno de aço inoxidável e suporte dos queimadores de aço inoxidável AISI 430.

Puxador da porta de alta resistência de aço inoxidável AISI 304, com espessura 20/10.

Bandejas moldadas de aço inoxidável AISI 304.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej.

Zelwne palniki 80 mm, z regulacją do 3,5 kW, 108 mm, z regulacją do 7 kW i 130 mm, z regulacją do 12 kW.

Zawór awaryjny w termoparze oraz osłonięty płomień pilotujący.

Piekarnik gazowy z palnikiem płomieniowym, umieszczony pod emaliowaną powierzchnią i termostat nastawny w zakresie od 160 do 280 °C. Komora piekarnika ze stali nierdzewnej AISI 430, 4 poziomy prowadnic. Komin wewnętrzny ze stali nierdzewnej oraz wsporniki palników ze stali nierdzewnej AISI 430.

Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10.

Tłoczone zbiorniczki ze stali nierdzewnej AISI 304.

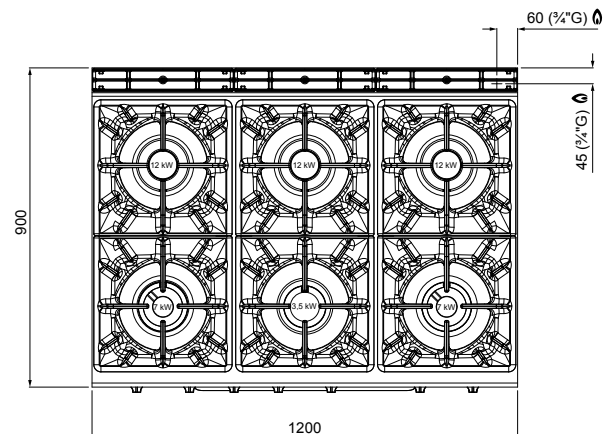
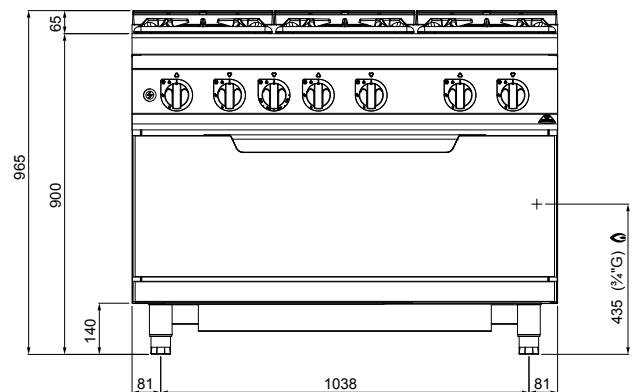
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Чугунные горелки 80 мм с регулировкой до 3,5 кВт, и 108 мм с регулировкой до 7 кВт и 130 мм с регулировкой до 12 кВт. Предохранительный клапан на термопаре и защищенная пилотная горелка.

Газовая печь с горелкой с пламенем под эмалированным дном и термостат регулируемый от 160 до 280 °C. Камера печи из AISI 430, с направляющими 4 уровней. Внутренний дымоход из нержавеющей стали и опоры горелок из нержавеющей стали AISI 430.

Дверная ручка из нержавеющей стали AISI 304 высокого сопротивления, толщиной 20/10. Штампованные ванночки из нержавеющей стали AISI 304.

G conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 65,5**



	n.	1	2	3
	Ø mm	80	108	130
	kW	3,5	7	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944

	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5 + 3)

	kW	53,5 + 7,5
	kcal/h	46.010
	Btu/h	182.542

	G30/G31	kg/h	4,22
	G20	m³/h	5,66
	G25	m³/h	6,59

	Kg	210
--	----	-----

OPTIONAL

2TL	2 termostatos de trabajo - 2 termômetros de trabalho - 2 termostaty robocze - 2 рабочих термостата
V3/B	Volts 220 - 240 3~
1P DX	Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemadores en hierro fundido de 80 mm, con regulación hasta 3,5 kW, de 108 mm, con regulación hasta 7 kW y de 130 mm, con regulación hasta 12 kW. Válvula de seguridad de termpoar y llama piloto protegida. Horno eléctrico con resistencia de acero inoxidable incoloy de diámetro aumentado.

Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una precisa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Cámara de horno de acero inoxidable AISI 430, con soportes de 4 niveles y contrapuerta estampada y nervada de acero inoxidable. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura.

Manija puerta de alta resistencia de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.

Recipientes estampados de acero inoxidable AISI 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores de ferro fundido de 80 mm, com regulação até 3,5 kW, de 108 mm, com regulação até 7 kW, e de 130 mm, com regulação até 12 kW. Válvula de segurança de termpoar e chama piloto protegida. Forno elétrico com resistências de aço inoxidável incoloy, com diâmetro aumentado.

Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50 e 270 °C. Câmara do forno de aço inoxidável AISI 430, com 4 níveis de suporte e contra-porta moldada e estriada de aço inoxidável. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Puxador da porta de alta resistência de aço inoxidável AISI 304, com espessura 20/10. Bandejas moldadas de aço inoxidável AISI 304.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Żeliwne palniki 80 mm, z regulacją do 3,5 kW, 108 mm, z regulacją do 7 kW i 130 mm, z regulacją do 12 kW. Zawór awaryjny w termpoarze oraz osłonięty płomień pilotujący. Elektryczny piekarnik ze stali nierdzewnej incoloy, o zwiększonej średnicy.

Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Komora piekarnika ze stali nierdzewnej AISI 430, 4 poziomy prowadnic oraz wnętrze drzwiczek z odlewanej i żebrowanej stali nierdzewnej. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury.

Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10.

Tłoczone zbiorniczki ze stali nierdzewnej AISI 304.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали.

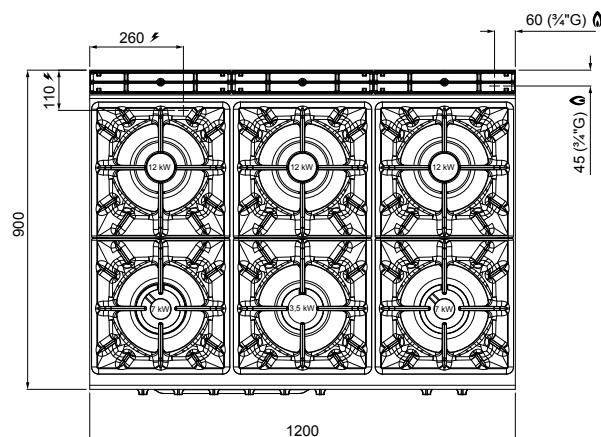
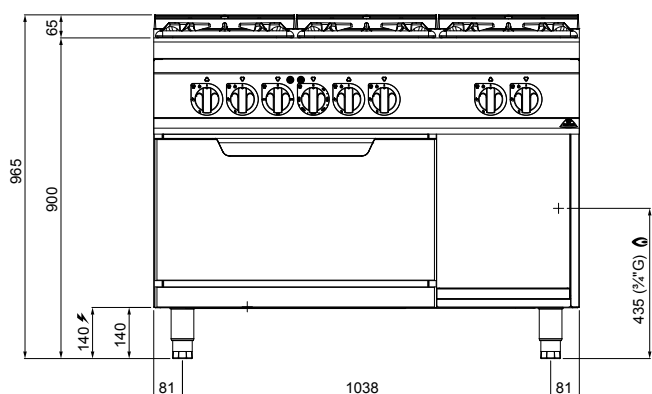
Чугунные горелки 80 мм с регулировкой до 3,5 кВт, и 108 мм с регулировкой до 7 кВт и 130 мм с регулировкой до 12 кВт. Предохранительный клапан на термпораре и защищенная пилотная горелка. Электрическая печь с ТЭНами из нержавеющей стали сплава инколой увеличенного размера. Гриль с функцией саламандра в верхней части и термостат, позволяющий выполнять точное регулирование температуры от 50 до 270 °C. Камера печи из стали AISI 430 с направляющими на 4 уровнях и штампованной ребристой контрдержкой из нержавеющей стали. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры.

Дверная ручка из нержавеющей стали AISI 304 высокого сопротивления, толщиной 20/10. Штампованные ванночки из нержавеющей стали AISI 304.

**G**

conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 53,5 + 7,5

	n.	2	2	4
	Ø mm	80	108	130
	kW	3,5	7	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944
	GN	2/1		
	mm	530 x 650 x 4 pos.		
	kW	7,8		
	kcal/h	6.708		
	kW	84,6		
	kcal/h	72.756		
	Btu/h	288.655		
	G30/G31	kg/h	6,67	
	G20	m³/h	8,95	
	G25	m³/h	10,42	
	Kg	260		



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemadores en hierro fundido de 80 mm, con regulación hasta 3,5 kW, de 108 mm, con regulación hasta 7 kW y de 130 mm, con regulación hasta 12 kW. Válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida.

2 hornos de gas con quemador de llama autoestabilizada colocado debajo de la solera esmaltada y termostato regulable de 160 a 280 °C. Cámara de horno de acero inoxidable AISI 430, con soportes de 4 niveles y contrapuerta estampada y nervada de acero inoxidable. Chimenea interna de acero inoxidable y soporte de quemadores de acero inoxidable AISI 430.

Manija puerta de alta resistencia de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.

Recipientes estampados de acero inoxidable AISI 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores de ferro fundido de 80 mm, com regulação até 3,5 kW, de 108 mm, com regulação até 7 kW, e de 130 mm, com regulação até 12 kW. Válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida.

2 fornos a gás com queimador com chama auto-estabilizada posicionado sob a base esmaltada e termostato regulável de 160 a 280 °C. Câmara do forno de aço inoxidável AISI 430, com 4 níveis de suporte e contraporta moldada e estriada de aço inoxidável. Conduto interno de aço inoxidável e suporte dos queimadores de aço inoxidável AISI 430.

Puxador da porta de alta resistência de aço inoxidável AISI 304, com espessura 20/10.

Bandejas moldadas de aço inoxidável AISI 304.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Żeliwne palniki 80 mm, z regulacją do 3,5 kW, 108 mm, z regulacją do 7 kW i 130 mm, z regulacją do 12 kW.

Zawór awaryjny w termoparze oraz osłonięty płomień pilotujący.

2 piekarniki gazowe z palnikiem płomieniowym, umieszczony pod emaliowaną powierzchnią i termostat nastawny w zakresie od 160 do 280 °C.

Komora piekarnika ze stali nierdzewnej AISI 430, 4 poziomy prowadnic oraz wnętrze drzwiczek z odlewanej i żebrowanej stali nierdzewnej. Komin wewnętrzny ze stali nierdzewnej oraz wsporniki palników ze stali nierdzewnej AISI 430.

Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10.

Tłoczone zbiorniczki ze stali nierdzewnej AISI 304.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

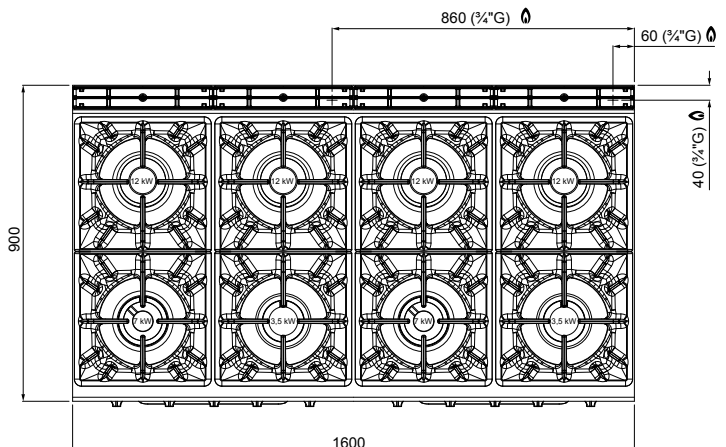
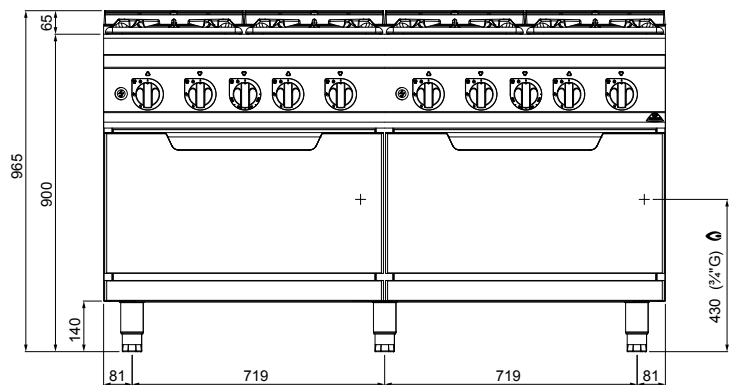
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Чугунные горелки 80 мм с регулировкой до 3,5 кВт, и 108 мм с регулировкой до 7 кВт и 130 мм с регулировкой до 12 кВт. Предохранительный клапан на термопаре и защищенная пилотная горелка. Две газовые печи с горелкой с пламенем под эмалированным дном и терmostат регулируемый от 160 до 280 °C. Камера печи из стали AISI 430 с направляющими на 4 уровнях и штампованной ребристой контрдыверью из нержавеющей стали. Внутренний дымоход из нержавеющей стали и опоры горелок из нержавеющей стали AISI 430.

Дверная ручка из нержавеющей стали AISI 304 высокого сопротивления, толщиной 20/10. Штампованные ванночки из нержавеющей стали AISI 304.

G conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 84,6



	n.	2	
	kW	6,5	
	kcal/h	5.590	
	Btu/h	22.178	
 TOT.	kW	13	
	kcal/h	11.180	
	Btu/h	44.356	
	G30/G31	kg/h	1,03
	G20	m³/h	1,38
	G25	m³/h	1,60
	Kg	157	



OPTIONAL

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemador central en hierro fundido por combustión optimizada, potencia máxima 13 kW, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto. Encendido piezoeléctrico y revestimiento de la cámara de combustión de vermiculita, material de altas prestaciones aislantes.

Placa de acero de alto espesor con zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimador central de ferro fundido com combustão otimizada, de 13 kW de potência máxima, com válvula de segurança de termopar e chama piloto. Ativação piezoelétrica e revestimento da câmara de combustão de vermiculite, material que garante um alto isolamento.

Placa de aço de grande espessura com zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direção das bordas.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Centralny palnik żeliwny, posiadający zoptymalizowany system spalania, maksymalna moc 13 kW, z zaworem awaryjnym w termoparze oraz płomień pilotujący. Piezoelektryczny zapłon oraz obicie komory spalania z wermikulitu, materiału wysoce izolującego.

Płyta stalowa o dużej grubości, ze zróżnicowanymi strefami termicznymi: maksymalna temperatura pośrodku, malejąca w kierunku obrzeży.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Центральная горелка с оптимизированным сгоранием максимальной мощностью 13 кВт, с предохранительным клапаном, оснащенный термопарой и с пилотной горелкой.

Пьезоэлектрический поджиг и отделка камеры сгорания вермикулитом, материалом, обладающим высокими изоляционными свойствами.

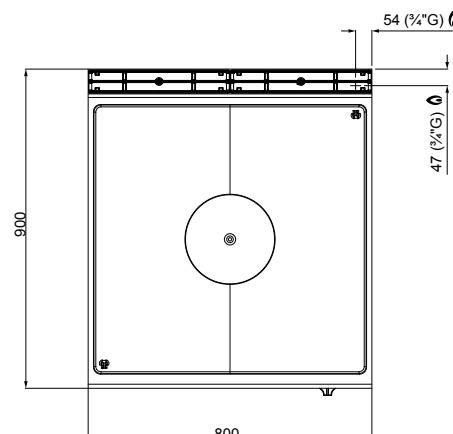
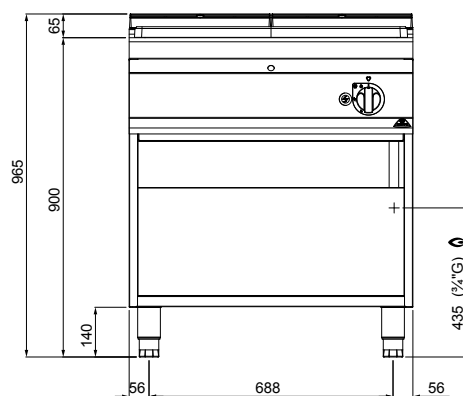
Плита из толстой стали с дифференцированным распределением тепла по термическим зонам: максимальная температура в центре и убывающая по направлению к краям.

G

conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 13



	n.	2
	kW	6,5
	kcal/h	5.590
	Btu/h	22.178
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,8
	kcal/h	6.708
	Btu/h	26.614
	TOT. kW	20,8
	kcal/h	17.888
	Btu/h	70.970
	G30/G31	kg/h 1,64
	G20	m³/h 2,20
	G25	m³/h 2,56
	Kg	198



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemador central en hierro fundido por combustión optimizada, potencia máxima 13 kW, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto. Encendido piezoeléctrico y revestimiento de la cámara de combustión de vermiculita, material de altas prestaciones aislantes.

Placa de acero de alto espesor con zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes.

Horno de gas con quemador de llama autoestabilizada colocado debajo de la solera esmaltada y termostato regulable de 160 a 280 °C. Cámara de horno de acero inoxidable AISI 430, con soportes de 4 niveles y contrapuerta estampada y nervada de acero inoxidable. Chimenea interna de acero inoxidable.

Manija puerta de alta resistencia de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimador central de ferro fundido com combustão otimizada, de 13 kW de potência máxima, com válvula de segurança de termopar e chama piloto. Ativação piezoelétrica e revestimento da câmara de combustão de vermiculite, material que garante um alto isolamento.

Placa de aço de grande espessura com zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direção das bordas.

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

Puxador da porta de alta resistência de aço inoxidável AISI 304, com espessura 20/10.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Centralny palnik żeliwny, posiadający zoptymalizowany system spalania, maksymalna moc 13 kW, z zaworem awaryjnym w termoparze oraz płomień pilotujący. Piezoelektryczny zapłon oraz obicie komory spalania z wermikulitu, materiału wysoce izolującego. Płyta stalowa o dużej grubości, ze zróżnicowanymi strefami termicznymi: maksymalna temperatura pośrodku, malejąca w kierunku obrzeży. Piekarnik gazowy z palnikiem płomieniowym, umieszczony pod emaliowaną powierzchnią i termostat nastawny w zakresie od 160 do 280 °C. Komora piekarnika ze stali nierdzewnej AISI 430, 4 poziome wsporcze oraz wnętrze drzwiczek z odlewanej i żebrowanej stali nierdzewnej. Komin wewnętrzny ze stali nierdzewnej.

Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали.

Центральная горелка с оптимизированным сгоранием максимальной мощностью 13 кВт, с предохранительным клапаном, оснащенный термопарой и с пилотной горелкой.

Пьезоэлектрический поджиг и отделка камеры сгорания вермикулитом, материалом, обладающим высокими изоляционными свойствами.

Плита из стали большой толщины с дифференцированным распределением тепла по термическим зонам: максимальная температура в центре и убывающая по направлению к краям.

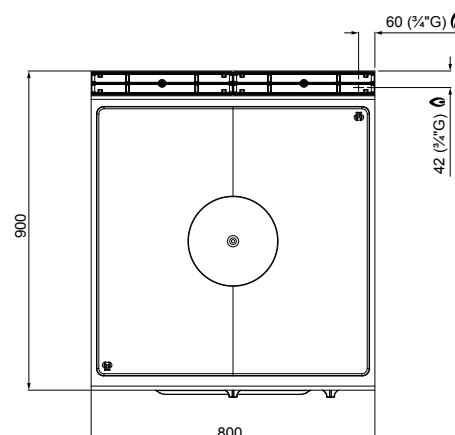
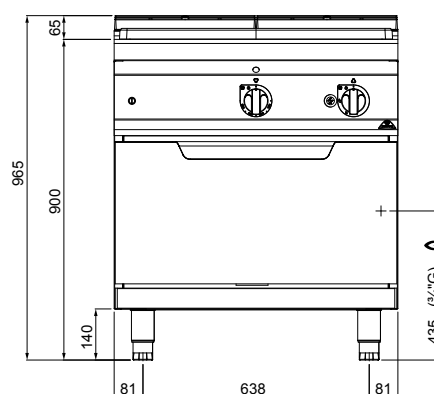
Пеккарник газовой с палником пламени, размещенный под эмалированной поверхностью и термостатом регулируемым в диапазоне от 160 до 280 °C. Камера печи из нержавеющей стали AISI 430 с направляющими на 4 уровнях и штампованной ребристой контрпанелью из нержавеющей стали. Внутренний дымоход из нержавеющей стали.

Дверная ручка из нержавеющей стали AISI 304 высокого сопротивления, толщиной 20/10.

G conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 20,8



	n.	2
	mm	300 x 300
	kW	3,5
	TOT kW	7
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	56

OPTIONAL

PG2Q900 Plancha de hierro fundido / Placa de ferro fundido / Płyta z żeliwa / Чугунная конфорка

V3/A Volts 220 - 240 3~

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Plano estampado en una única pieza de cierre hermético. Placas de aleación con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304, acabamento Scotch Brite. Superfície moldada de peça única estanque. Placas de ferro fundido com termostato de segurança e seletor de 6 posições que ativa 6 zonas diversas concêntricas de potência.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płazczyzna szczelna, wykonana z jednego odlewu. Płyty z żeliwa z termostatem awaryjnym i 6-ścią pozycyjnym przelacznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Цельноштампованная герметичная поверхность. Чугунные конфорки с защитным терmostatom и переключателем на 6 положений, включающим 6 различных концентрических зон мощности.

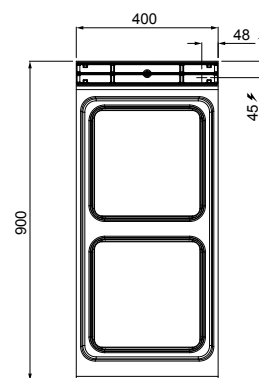
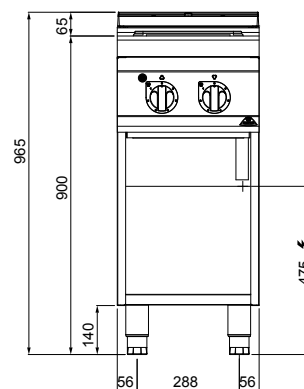


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 7



	n.	4
	mm	300 x 300
	kW	3,5
	TOT kW	14
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	87

OPTIONAL
PG2Q900 Plancha de hierro fundido / Placa de ferro fundido / Płyta z żeliwa / Чугунная конфорка

V3/B Volts 220 - 240 3~

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 двери со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Plano estampado en una única pieza de cierre hermético. Placas de aleación con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304, acabamento Scotch Brite. Superfície moldada de peça única estanque. Placas de ferro fundido com termostato de segurança e seletor de 6 posições que ativa 6 zonas diversas concêntricas de potência.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Plaszczyna szczelna, wykonana z jednego odlewu. Płyty z żeliwa z termostatem awaryjnym i 6-ścią pozycyjnym przełącznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy.

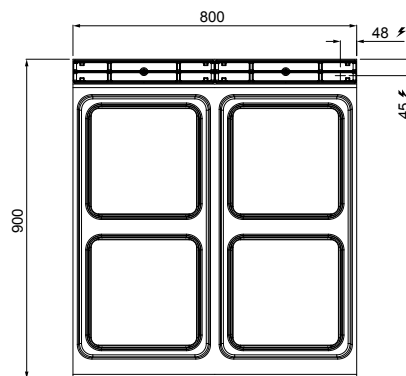
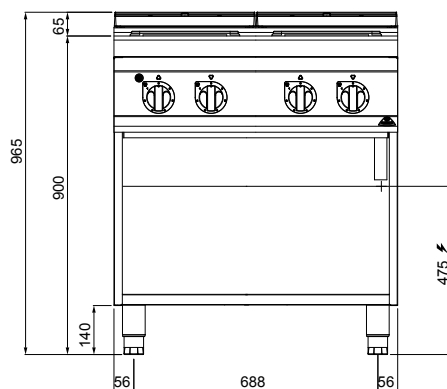
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Цельноштампованная герметичная поверхность. Чугунные конфорки с защитным терmostатом и переключателем на 6 положений, включающим 6 различных концентрических зон мощности.


E

 conexión eléctrica - conexão elétrica -
 podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 14


	n.	6
	mm	300 x 300
	kW	3,5
	TOT kW	21
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	136

OPTIONAL
PG2Q900 Plancha de hierro fundido / Placa de ferro fundido / Płyta z żeliwa / Чугунная конфорка

V3/B Volts 220 - 240 3~

2P 600 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 двери со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Plano estampado en una única pieza de cierre hermético. Placas de aleación con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304, acabamento Scotch Brite. Superfície moldada de peça única estanque. Placas de ferro fundido com termostato de segurança e seletor de 6 posições que ativa 6 zonas diversas concêntricas de potência.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Plaszczyna szczelna, wykonana z jednego odlewu. Płyty z żeliwa z termostatem awaryjnym i 6-ścią pozycyjnym przelazcznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy.

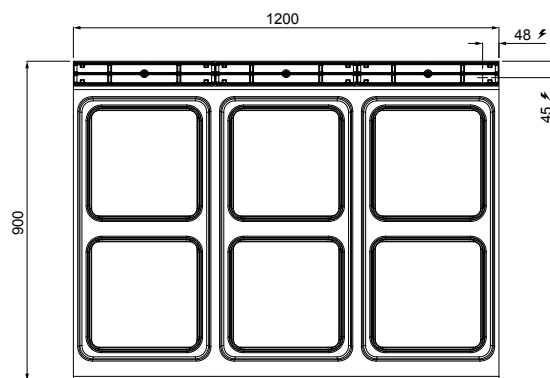
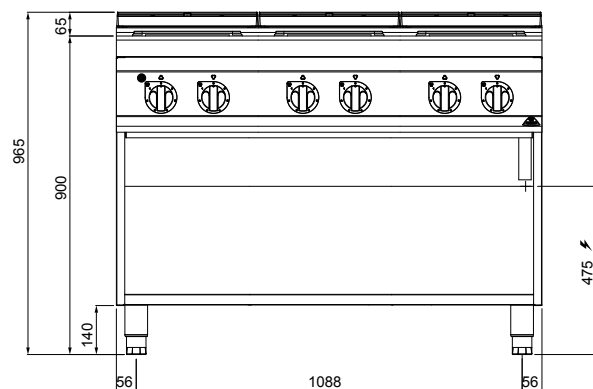
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Цельноштампованная герметичная поверхность. Чугунные конфорки с защитным терmostatom и переключателем на 6 положений, включающим 6 различных концентрических зон мощности.


E

 conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 21


	n.	4
	mm	300 x 300
	kW	3,5
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)
	TOT kW	21,5
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	kg	138

OPTIONAL

ZTL 2 termostatos de trabajo / 2 termostatos de trabalho / 2 termostaty robocze / 2 рабочих термостата

PG2Q900 Plancha de hierro fundido / Placa de ferro fundido / Płyta z żeliwa / Чугунная конфорка

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Plano estampado en una única pieza de cierre hermético. Placas de aleación con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia.

Horno eléctrico con resistencias de acero inoxidable incoloy con diámetro aumentado. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una precisa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Cámara de horno de acero inoxidable AISI 430, con soportes de 4 niveles y contrapuerta estampada y nervada de acero inoxidable. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Manija puerta de alta resistencia de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304, acabamento Scotch Brite. Superfície moldada de peça única estanque. Placas de ferro fundido com termostato de segurança e seletor de 6 posições que ativa 6 zonas diversas concêntricas de potência.

Forno elétrico com resistências de aço inoxidável incoloy, com diâmetro aumentado.

Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50 e 270 °C. Câmara do forno de aço inoxidável AISI 430, com 4 níveis de suporte e contra-porta moldada e estriada de aço inoxidável. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Puxador da porta de alta resistência de aço inoxidável AISI 304, com espessura 20/10.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Plaszczyzna szczelna, wykonana z jednego odlewu. Płyty z żeliwa z termostatem awaryjnym i 6-ścio pozycyjnym przełącznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy.

Elektryczny piekarnik z rezystancjami ze stali nierdzewnej incoloy, o powiększonej średnicy. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Komora piekarnika ze stali nierdzewnej AISI 430, 4 poziomy prowadnic oraz drzwiczki wewnętrzne odlewane ze stali nierdzewnej, żebrowane. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Цельноштампованная герметичная поверхность. Чугунные конфорки с защитным термостатом и переключателем на 6 положений, включающим 6 различных концентрических зон мощности.

Электрическая печь с ТЭНами из нержавеющей стали сплава инколой увеличенного размера. Гриль с функцией саламандра в верхней части и термостат, позволяющий выполнять точное регулирование температуры от 50 до 270 °C. Камера печи из нержавеющей стали AISI 430 с направляющими на 4 уровнях и штампованная ребристая контровер из нержавеющей стали. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры.

Дверная ручка из нержавеющей стали AISI 304 высокого сопротивления, толщиной 20/10.

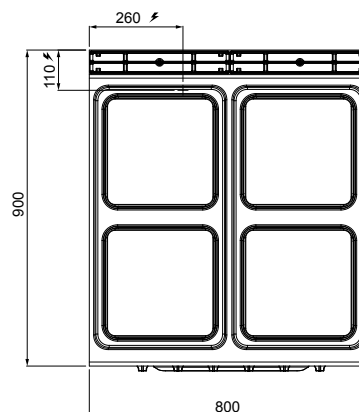
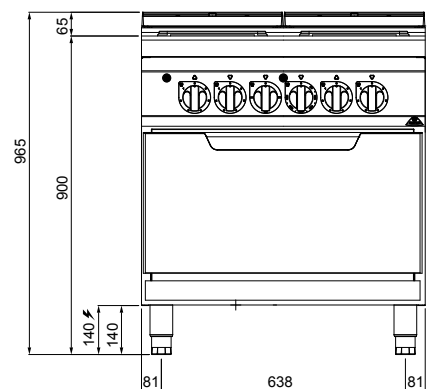


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 21,5



	n.	6
	mm	300 x 300
	kW	3,5
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)
	TOT kW	28,5
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	189

OPTIONAL

2TL	2 termostatos de trabajo / 2 termostatos de trabalho / 2 termostaty robocze / 2 рабочих термостата
PG2Q900	Plancha de hierro fundido / Placa de ferro fundido / Płyta z żeliwa / Чугунная конфорка
1P DX	Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Plano estampado en una única pieza de cierre hermético. Placas de aleación con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia.

Horno eléctrico con resistencias de acero inoxidable incoloy con diámetro aumentado. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una precisa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Cámara de horno de acero inoxidable AISI 430, con soportes de 4 niveles y contrapuerta estampada y nervada de acero inoxidable. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Manija puerta de alta resistencia de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304, acabamento Scotch Brite. Superfície moldada de peça única estanque. Placas de ferro fundido com termostato de segurança e seletor de 6 posições que ativa 6 zonas diversas concêntricas de potência.

Forno elétrico com resistências de aço inoxidável incoloy, com diâmetro aumentado. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50 e 270 °C. Câmara do forno de aço inoxidável AISI 430, com 4 níveis de suporte e contra-porta moldada e estriada de aço inoxidável. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada.

Puxador da porta de alta resistência de aço inoxidável AISI 304, com espessura 20/10.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Plaszczyna szczelna, wykonana z jednego odlewu. Płyty z żeliwa z termostatem awaryjnym i 6-ścią pozycyjnym przełącznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy.

Elektryczny piekarnik z rezystancjami ze stali nierdzewnej incoloy, o powiększonej średnicy. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Komora piekarnika ze stali nierdzewnej AISI 430, 4 poziomy prowadnic oraz drzwiczki wewnętrzne odlewane ze stali nierdzewnej, żebrowane. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiągniętej temperatury.

Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

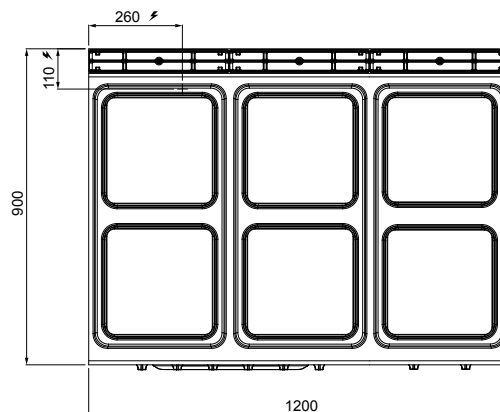
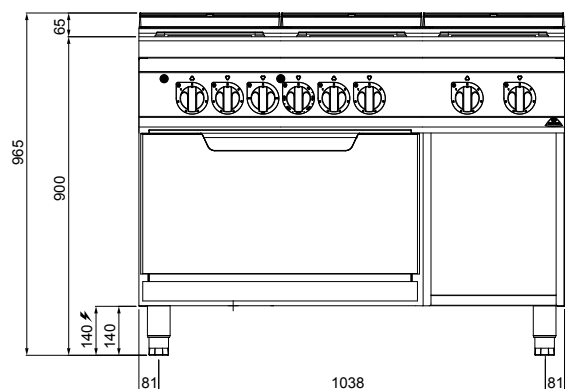
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Цельноштампованная герметичная поверхность. Чугунные конфорки с защитным термостатом и переключателем на 6 положений, включающим 6 различных концентрических зон мощности.

Электрическая печь с ТЭНами из нержавеющей стали сплава инколой увеличенного размера. Гриль с функцией саламандра в верхней части и термостат, позволяющий выполнять точное регулирование температуры от 50 до 270 °C. Камера печи из нержавеющей стали AISI 430 с направляющими на 4 уровнях и штампованная ребристая контр дверь из нержавеющей стали. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры.

Дверная ручка из нержавеющей стали AISI 304 высокого сопротивления, толщиной 20/10.



E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	380-415 V3N~	kW 28,5
----------	---	--------------	----------------





n.	2
mm	270 x 270
kW	4



TOT

kW	8
----	---



VOLT

380-415 V3N ~ 50/60 Hz



Kg	40
----	----

STANDARD

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

OPTIONAL

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500 °C) calientan por irradiación el plano de cocción.

Las zonas están señaladas por serigrafías que permiten un correcto posicionamiento de las ollas. Después del apagado de cada zona, un indicador luminoso señala el calor residual hasta 60 °C, para proteger la seguridad del operador.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Placa de vitrocerâmica com 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

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Plaszczyzna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne osiągają wysokie temperatury (500 °C) i, promieniując, podgrzewają plaszczyznę gotującą. Odpowiednie oznakowanie stref umożliwia poprawne umiejscowienie garnków. Po wyłączeniu jednej ze stref, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60 °C, zapewniając bezpieczeństwo operatorowi.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм. ТЭНы, достигающие высоких температур (500 °C), излучением нагревают варочную панель.

Обозначенные специальной трафаретной печатью зоны позволяют правильно расположить посуду. После выключения каждой отдельной зоны индикатор обозначает остаточную температуру, пока она не опустится до 60 °C, чтобы обеспечить безопасность оператора.

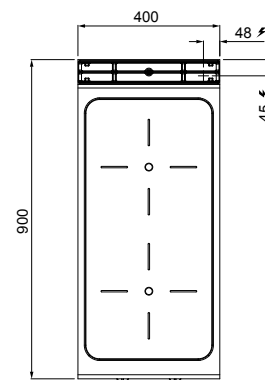
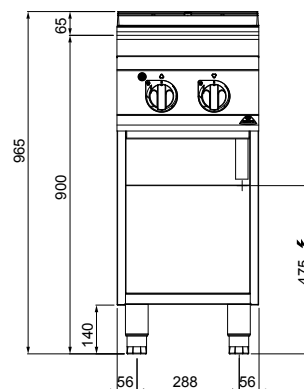


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N ~

kW 8





	n.	4
	mm	270 x 270
	kW	4
	kW	16
	VOLT	380-415 V3N ~ 50/60 Hz
	Kg	68



STANDARD

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

OPTIONAL

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500 °C) calientan por irradiación el plano de cocción.

Las zonas están señaladas por serigrafías que permiten un correcto posicionamiento de las ollas. Después del apagado de cada zona, un indicador luminoso señala el calor residual hasta 60 °C, para proteger la seguridad del operador.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Placa de vitrocerâmica com 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

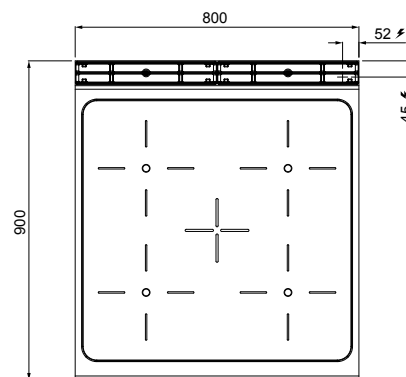
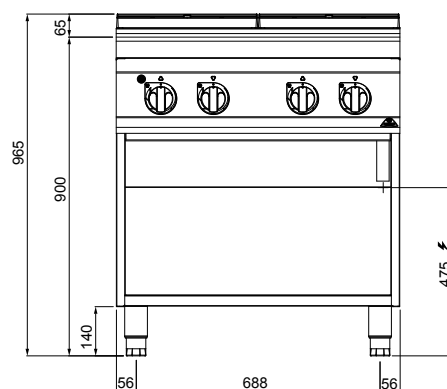
Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Plaszczyzna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne osiągają wysokie temperatury (500 °C) i, promieniując, podgrzewają płaszczyznę gotującą. Odpowiednie oznakowanie stref umożliwia poprawne umiejscowienie garnków. Po wyłączeniu jednej ze stref, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60 °C, zapewniając bezpieczeństwo operatorowi.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм. ТЭНы, достигающие высоких температур (500 °C), излучением нагревают варочную панель.

Обозначенные специальной трафаретной печатью зоны позволяют правильно расположить посуду. После выключения каждой отдельной зоны индикатор обозначает остаточную температуру, пока она не опустится до 60 °C, чтобы обеспечить безопасность оператора.

E conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение 380-415 V3N ~ **kW 16**





	n.	4
	mm	270 x 270
	kW	4
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)
	TOT	kW
		23,5
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	kg	118

STANDARD

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

OPTIONAL

2TL 2 termostatos de trabajo / 2 termóstatos de trabalho / 2 termostaty robocze / 2 рабочих термостата

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500 °C) calientan por irradiación el plano de cocción. Las zonas están señaladas por serigrafías que permiten un correcto posicionamiento de las ollas. Después del apagado de cada zona, un indicador luminoso señala el calor residual hasta 60 °C, para proteger la seguridad del operador. Horno eléctrico con resistencia de acero inoxidable incoloy de diámetro aumentado. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una precisa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Cámara de horno de acero inoxidable AISI 430, con soportes de 4 niveles y contrapuerta estampada y nervada de acero inoxidable. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Manija puerta de alta resistencia de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Placa de vitrocerâmica com 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 com resistências de aço inoxidável incoloy, com diâmetro aumentado. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50 e 270 °C. Câmara do forno de aço inoxidável AISI 430, com 4 níveis de suporte e contra-porta moldada e estriada de aço inoxidável. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada.

Puxador da porta de alta resistência de aço inoxidável AISI 304, com espessura 20/10.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Plaszczyna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne osiągają wysokie temperatury (500 °C) i, promieniując, podgrzewają plaszczynę gotującą. Odpowiednie oznakowanie stref umożliwia poprawne umiejscowienie garnków. Po wyłączeniu jednej ze stref, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60 °C, zapewniając bezpieczeństwo operatorowi. Elektryczny piekarnik z rezystancjami ze stali nierdzewnej incoloy, o zwiększonej średnicy. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Komora piekarnika ze stali nierdzewnej AISI 430, 4 poziomy prowadnic oraz część wewnętrzna drzwiczek ze stali nierdzewnej inox. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiaganej temperatury.

Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10.

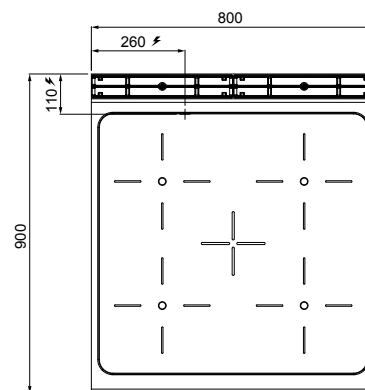
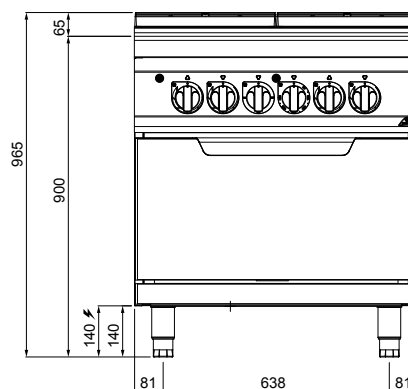
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм. ТЭНы, достигающие высоких температур (500 °C), излучением нагревают варочную панель. Обозначенные специальной трафаретной печатью зоны позволяют правильно расположить посуду. После выключения каждой отдельной зоны индикатор обозначает остаточную температуру, пока она не опустится до 60 °C, чтобы обеспечить безопасность оператора.

Электрическая печь с ТЭНами из нержавеющей стали сплава инколой увеличенного размера. Гриль с функцией саламандра в верхней части и термостат, позволяющий выполнять точное регулирование температуры от 50 до 270 °C. Камера печи из нержавеющей стали AISI 430 с направляющими на 4 уровня и штампованная ребристая контр дверь из нержавеющей стали. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Ручка двойной штамповки из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10.



E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	380-415 V3N~	kW 23,5
---	---	--------------	---------





n.	2
mm	270 x 270
kW	5



TOT

kW	10
----	----



VOLT

380-415 V3N~ 50/60 Hz



Kg	55
----	----

OPTIONAL

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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. El indicador digital señala inmediatamente el nivel de potencia programado de 1 a 9. Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Placa de vitrocerâmica com 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é acionado apenas quando a panela está a contacto direto 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. O indicador digital indica, de maneira imediata, o nível de potência programado, de 1 a 9. Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Plaszczyna 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 płaszczyny gotującej. Cyfrowy wskaźnik ukazujący natychmiast poziom ustalonej mocy, w zakresie od 1 do 9. Regulacja wody przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokrętki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии 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. Цифровой индикатор, немедленно показывающий на панели уровень установленной мощности от 1 до 9. Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.

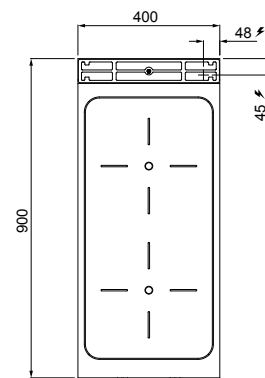
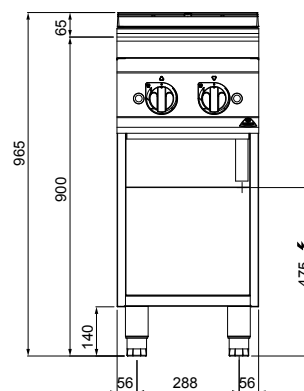


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 10





n.	4
mm	270 x 270
kW	5



TOT

kW	20
----	----



VOLT

380-415 V3N ~ 50/60 Hz



Kg	85
----	----



OPTIONAL

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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. El indicador digital señala inmediatamente el nivel de potencia programado de 1 a 9. Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Placa de vitrocerâmica com 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é acionado 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. O indicador digital indica, de maneira imediata, o nível de potência programado, de 1 a 9. Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Plaszczyna 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 płaszczyny gotującej. Cyfrowy wskaźnik ukazujący natychmiast poziom ustalonej mocy, w zakresie od 1 do 9. Regulacja wody przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokrętki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии благодаря тому, что разогрев зоны приготовления пищи происходит только тогда, когда посуда находится в прямом контакте с поверхностью.

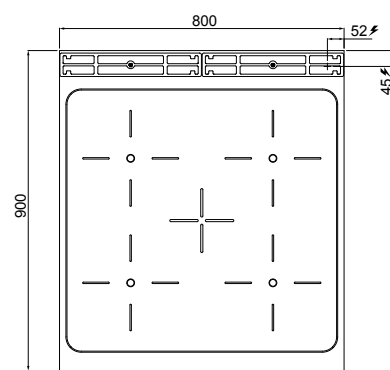
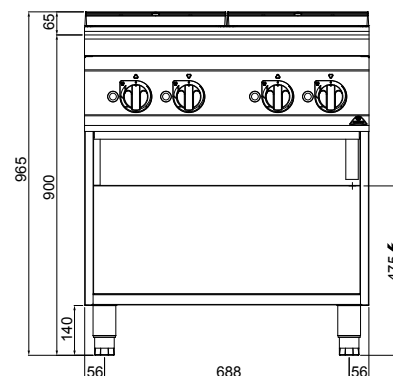
Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра посуды. При снятии посуды с поверхности немедленно происходит автоматическое выключение. Цифровой индикатор, немедленно показывающий на панели уровень установленной мощности от 1 до 9. Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.

E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N ~

kW 20





n.	1
Ø mm	300
kW	5



TOT

kW	5
----	---



VOLT

380-415 V3N ~ 50/60 Hz



Kg	45
----	----



OPTIONAL

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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.

El indicador digital señala inmediatamente el nivel de potencia programado de 1 a 9.

Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Placa de vitrocerâmica com 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é acionado apenas quando a panela está a contacto direto com a superfície.

O indicador digital indica, de maneira imediata, o nível de potência programado, de 1 a 9.

Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Plaszczyna 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. Cyfrowy wskaźnik ukazujący natychmiast poziom ustalonej mocy, w zakresie od 1 do 9. Regulacja wody przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokrętki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии благодаря тому, что разогрев зоны приготовления пищи происходит только тогда, когда посуда находится в прямом контакте с поверхностью.

Цифровой индикатор, немедленно показывающий на панели уровень установленной мощности от 1 до 9.

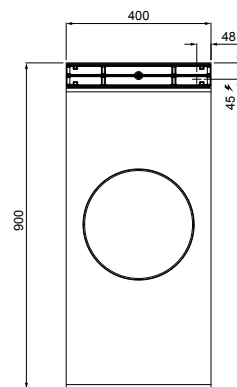
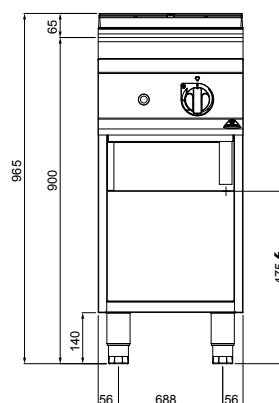
Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.

E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N ~

kW 5



Mod. E9P10I Cod. 20833002

Mod. E9P15I Cod. 20843002



MAXIMA 900

BOILING PANS

	L	mod. E9P10I 100	mod. E9P15I 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	540
	kW	16	18
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz	
	Kg	130	140

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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 acorazadas de incoloy equipadas con termostato de seguridad. La presión de la cámara la regula un presostato que reduce el consumo de agua. Descarga sobrepresión de la cámara a través de una válvula interna. Mirillas de monitoreo constante del nivel del agua en la cámara. 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 e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. 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 indireto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado no interior da parede dupla mediante resistências blindadas em incoloy equipadas com termostato de segurança. Pressão da parede dupla regulada por um pressostato que reduz o consumo de água. Evacuação do excesso de pressão na parede dupla mediante uma válvula interna. Luzes de monitoração constante do nível de água na parede dupla. 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. Manômetro 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. Tampa de parede dupla.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

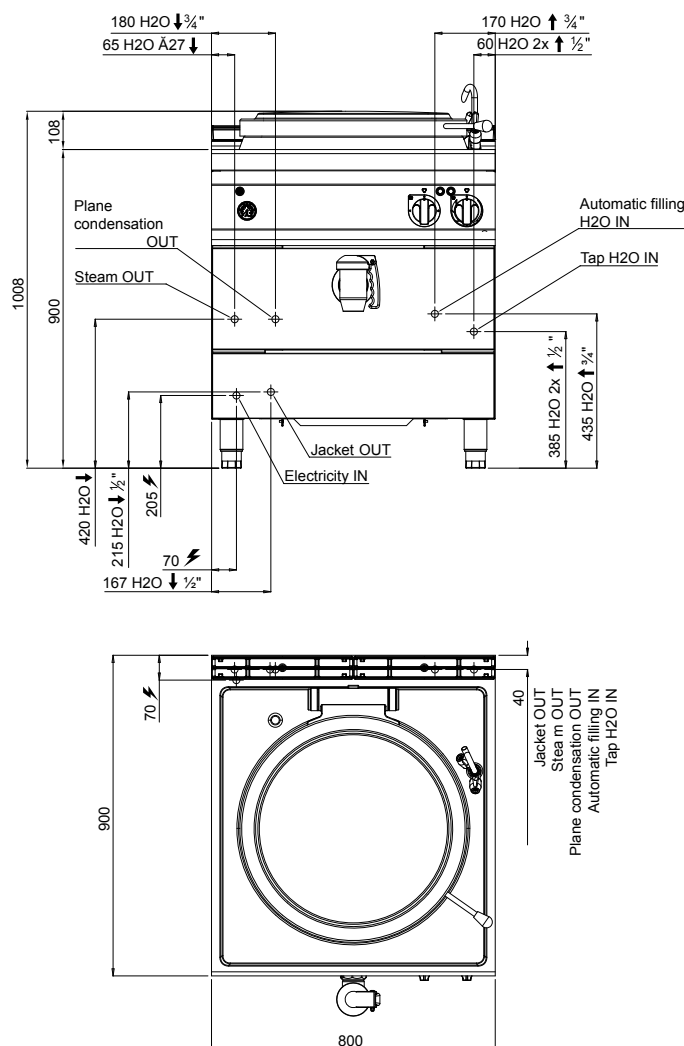
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Szczelina z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej wewnątrz szczeliny za pomocą osłoniętych rezystancji ze stali incoloy, wyposażonych w termostat awaryjny. Ciśnienie szczeliny jest regulowane przez presostat, który redukuje zużycie wody. Odprowadzenie nadmiernego ciśnienia ze szczeliny odbywa się przy pomocy wewnętrznego zaworu. Lampki kontrolne ciągłego monitorowania poziomu wody w szczelinie. Kraniki ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i szczeliny. Kranik rozładunku, dwucalowy, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Mechaniczny manometr ze wskaźnikiem ciśnienia w szczelinie. Pobór mocy za pomocą przełącznika o 3 pozycjach. Oddzielne polecenia sterowania temperatury. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Podwójna pokrywa.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Паровая рубашка между dnem и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки толщиной 15/10. Нагрев косвенного типа с помощью пара под давлением (0,5 bar), создаваемого внутри паровой рубашки с помощью ТЭНов в оболочке из сплава инколой, оснащенных предохранительным термостатом. Давление рубашки регулирует реле давления, которое уменьшает расход воды. Сброс избыточного давления рубашки выполняется с помощью внутреннего крана. Индикаторы постоянного контроля уровня воды в рубашке. Краны заливки холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком-распределителем, предназначенные для заполнения и промывки емкости и паровой рубашки. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуны с атермической ручкой. Механический манометр с индикатором давления внутри паровой рубашки. Подача мощности регулируется 3-позиционным коммутатором. Отдельное управление регулировки температуры. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Крышка с двойной стенкой.



E conexión eléctrica - conexão elétrica - 380-415 V3N~ **kW 16 E9P10I**
podłączenie elektryczne - электрическое соединение **kW 18 E9P15I**



Mod. E9P10IA (AUTOCLAVE) Cod. 20833202

Mod. E9P15IA (AUTOCLAVE) Cod. 20843202



MAXIMA 900

BOILING PANS

	L	mod. E9P10IA 100	mod. E9P15IA 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	540
	kW	16	18
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz	
	Kg	130	140

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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 acorazadas de incoloy equipadas con termostato de seguridad. La presión de la cámara la regula un presostato que reduce el consumo de agua. Descarga sobrepresión de la cámara a través de una válvula interna. Mirillas de monitoreo constante del nivel del agua en la cámara. 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 con tornillo, regulables manualmente, con válvula de calibre 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 e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. 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 indireto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado no interior da parede dupla mediante resistências blindadas em incoloy equipadas com termostato de segurança. Pressão da parede dupla regulada por um pressostato que reduz o consumo de água. Evacuação do excesso de pressão na parede dupla mediante uma válvula interna. Luzes de monitoração constante do nível de água na parede dupla. 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

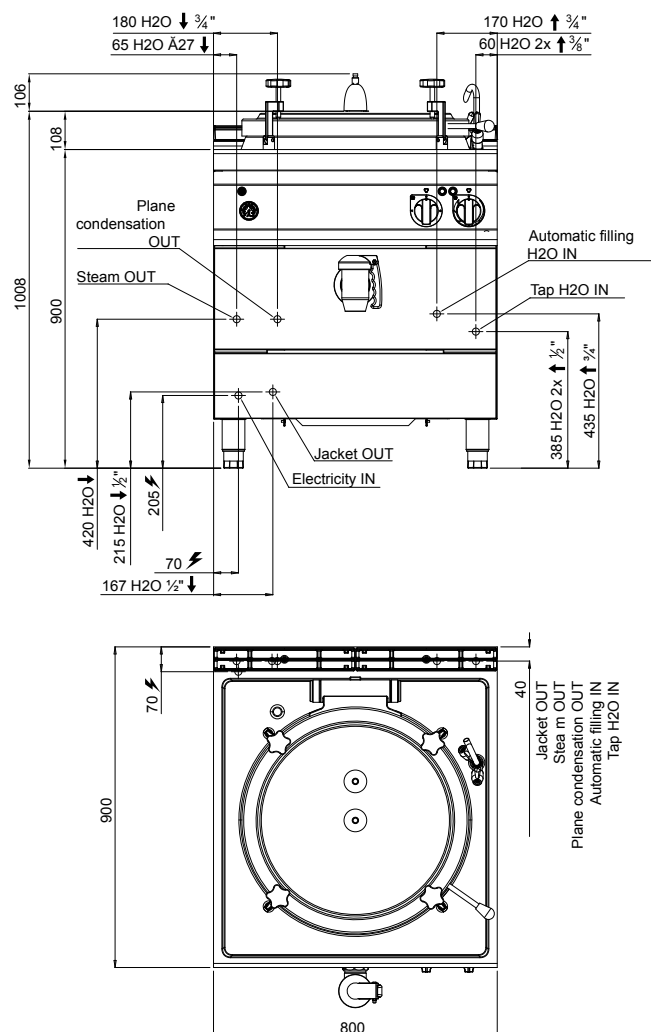
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Szczelina z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej wewnątrz szczeliny za pomocą osłoniętych rezystancji ze stali incoloy, wyposażonych w termostat awaryjny. Ciśnienie szczeliny jest regulowane przez presostat, który redukuje zużycie wody. Odprowadzenie nadmiernego ciśnienia ze szczeliny odbywa się przy pomocy wewnętrznej zaworu. Lampki kontrolne ciągłego monitorowania poziomu wody w szczelinie. Kraniki ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczynie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i szczeliny. Kranik rozładunku, dwucalowy, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Cztery bloczki mocujące przykręcane śrubami, regulowane ręcznie, z zaworem o stałej wartości wytarowania 0,05 bar. Mechaniczny manometr ze wskaźnikiem ciśnienia w szczelinie. Pobór mocy za pomocą przełącznika o 3 pozycjach. Oddzielne polecenia sterowania temperatury. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Паровая рубашка между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки толщиной 15/10. Нагрев косвенного типа с помощью пара под давлением (0,5 bar), создаваемого внутри паровой рубашки с помощью ТЭНов в оболочке из сплава инколой, оснащенных предохранительным термостатом. Давление рубашки регулирует реле давления, которое уменьшает расход воды. Сброс избыточного давления рубашки выполняется с помощью внутреннего крана. Индикаторы постоянного контроля уровня воды в рубашке. Краны заливки холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком-распределителем, предназначенные для заполнения и промывки емкости и паровой рубашки. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с атермической ручкой. Четыре крепежных блока на винтах, регулируемые вручную, с клапаном с постоянной настройкой на 0,05 bar. Механический манометр с индикатором давления внутри паровой рубашки. Подача мощности регулируется 3-позиционным коммутатором. Отдельное управление регулировки температуры. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры.



E conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение 380-415 V3N~ **kW 16 E9P10IA**
kW 18 E9P15IA



Mod. G9P10D Cod. 20832001

Mod. G9P15D Cod. 20842001

Mod. G9P20D Cod. 20846001

MAXIMA 900

BOILING PANS

	L	mod. G9P10D 100	mod. G9P15D 150	mod. G9P20D 200
	Ø mm	600	600	600
	mm	415	540	700
	kW	20,9	20,9	32
	kcal/h	17.974	17.974	27.520
	Btu/h	71.311	71.311	109.184
	G30/G31	kg/h 1,64	kg/h 1,64	kg/h 2,5
	G20	m³/h 2,22	m³/h 2,22	m³/h 3,39
	G25	m³/h 2,58	m³/h 2,58	m³/h 3,96
	Kg	108	118	139

STANDARD

Encendido eléctrico / Ativação eléctrica / Zapłon elektryczny / Электроподжиг

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor 20/10. Calentamiento de tipo directo, 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. Grifo de descarga de 2 pulgadas de latón cromado con manija atermica. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Recipiente de cozadura de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura 20/10. Aquecimento de tipo direto, gerado mediante queimadores tubulares de aço inoxidável com combustão otimizada, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Ativação elétrica. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho, com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente. Torneira de descarga de 2 polegadas, de latão cromado, com pega atermica. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Podgrzewanie bezpośrednie, generowane przez rurowe palniki o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomień pilotujący. Zapłon elektryczny. Kraniki ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika. Kranik rozładunku, dwucalowy, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Regulacja temperatury za pomocą pokrętki z wartością minimalną i maksymalną.

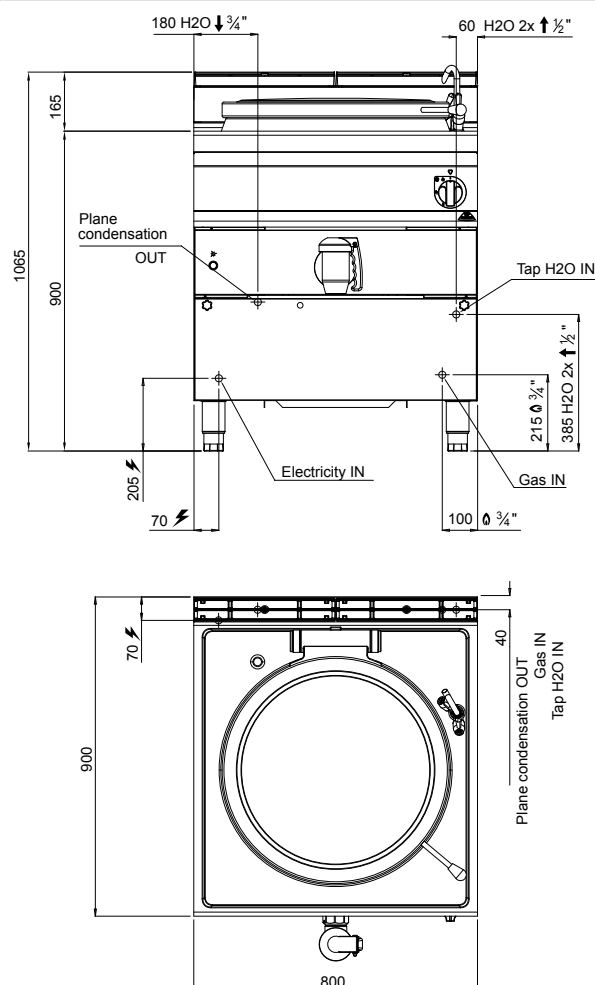
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Разогрев прямого типа, создаваемый трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, с предохранительным клапаном, оснащенным термопарой, и защищенной пилотной горелкой. Электроподжиг. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком-распределителем, предназначенные для заполнения и промывки емкости. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с атермической ручкой. Регулировка температуры с помощью крана с минимальным и максимальным положением.



G conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 20,9 G9P10D-G9P15D**
kW 32 G9P20D

E conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение 220-240 V~ **W 0,6**



Mod. G9P10DA (AUTOCLAVE) Cod. 20832201

Mod. G9P15DA (AUTOCLAVE) Cod. 20842201

Mod. G9P20DA (AUTOCLAVE) Cod. 20846201

MAXIMA 900

BOILING PANS

	L	mod. G9P10DA 100	mod. G9P15DA 150	mod. G9P20DA 200
	Ø mm	600	600	600
	mm	415	540	700
	kW	20,9	20,9	32
	kcal/h	17.974	17.974	27.520
	BTU/h	71.311	71.311	109.184
	G30/G31	kg/h 1,64	kg/h 1,64	kg/h 2,5
	G20	m³/h 2,22	m³/h 2,22	m³/h 3,39
	G25	m³/h 2,58	m³/h 2,58	m³/h 3,96
	Kg	108	118	139

STANDARD

Encendido eléctrico / Activação eléctrica / Zapłon elektryczny / Электроподжиг

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor 20/10. Calentamiento de tipo directo, 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. Grifo de descarga de 2 pulgadas de latón cromado con manija atérmica. Cuatro bloques de fijación con tornillo, regulables manualmente, con válvula de calibrado fijo de 0,05 bar. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Recipiente de cozedura de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura 20/10. Aquecimento de tipo direto, gerado mediante queimadores tubulares de aço inoxidável com combustão otimizada, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Ativação elétrica. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho, com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente. 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. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Podgrzewanie bezpośrednie, generowane przez rurowe palniki o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomień pilotujący. Zapłon elektryczny. Kraniki ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika. Kranik rozładunku, dwucalowy, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Cztery bloczki mocujące przykręcone śrubami, regulowane ręcznie, z zaworem o stałej wartości wytarowania 0,05 bar. Regulacja temperatury za pomocą pokrętki z wartością minimalną i maksymalną.

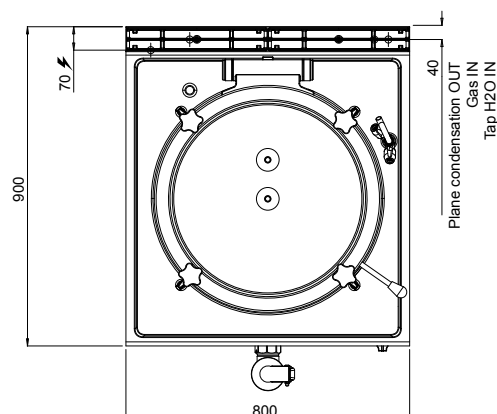
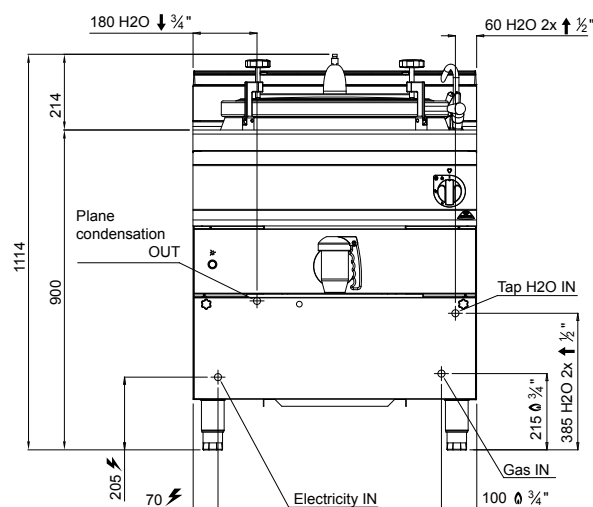
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Разогрев прямого типа, создаваемый трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, с предохранительным клапаном, оснащенным термодатчиком, и защищенной пилотной горелкой. Электроподжиг. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком-распределителем, предназначенные для заполнения и промывки емкости. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с атермической ручкой. Четыре крепежных блока на винтах, регулируемые вручную, с клапаном с постоянной настройкой на 0,05 bar. Регулировка температуры с помощью крана с минимальным и максимальным положением.



G conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 20,9 G9P10DA-G9P15DA**
kW 32 G9P20DA

E conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение 220-240 V~ **W 0,6**



Mod. G9P10IA (AUTOCLAVE) Cod. 20831203

Mod. G9P15IA (AUTOCLAVE) Cod. 20841203

MAXIMA 900

BOILING PANS

	L	mod. G9P10IA 100	mod. G9P15IA 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	540
	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	
	Kg	139	149

STANDARD

Encendido eléctrico / Ativação eléctrica / Zapłon elektryczny / Электроподжиг

OPTIONAL

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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. La presión de la cámara la regula un presostato que reduce el consumo de agua. Descarga sobrepresión de la cámara a través de una válvula interna. Mirillas de monitoreo constante del nivel del agua en la cámara. 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 con tornillo, regulables manualmente, con válvula de calibrado fijo de 0,05 bar. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Recipiente de cozimento 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 indireto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado mediante queimadores tubulares de aço inoxidável com combustão otimizada, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Ativação elétrica. Pressão da parede dupla regulada por um pressostato que reduz o consumo de água. Evacuação do excesso de pressão na parede dupla mediante uma válvula interna. Luzes de monitoração constante do nível de água na parede dupla. 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. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Szczelina z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10.

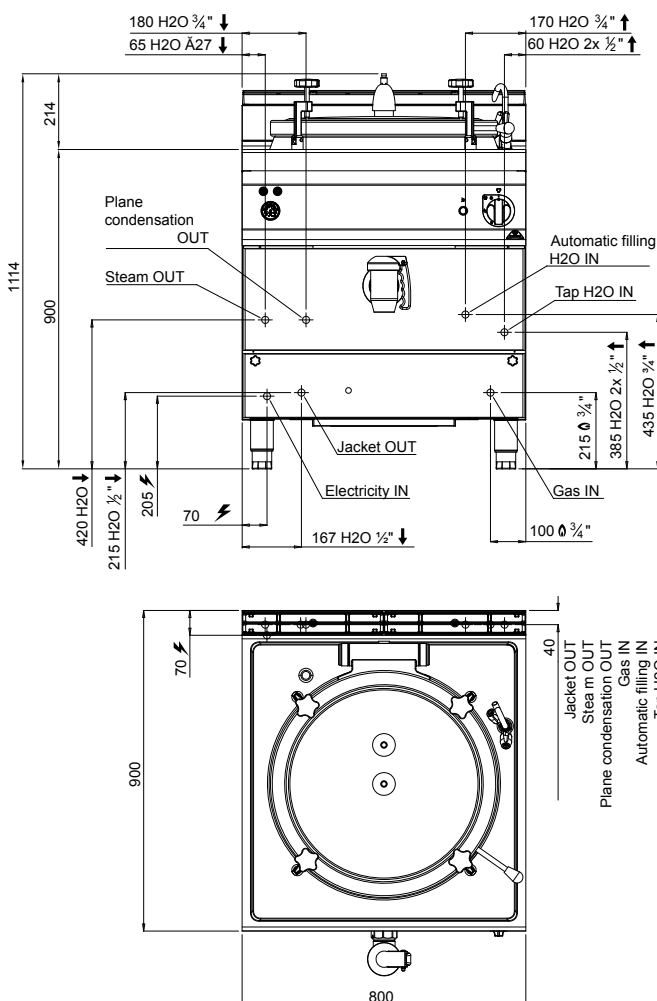
Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej przez rurowe palniki o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomieniem pilotujący. Zapłon elektryczny. Ciśnienie szczeliny jest regulowane przez presostat, który redukuje zużycie wody. Odprowadzenie nadmiernego ciśnienia ze szczeliny odbywa się przy pomocy wewnętrznego zaworu. Lampki kontrolne ciągłego monitorowania poziomu wody w szczeliny. Kraniki ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i szczeliny. Kranik rozładunku, dwucalowy, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Cztery bloczki mocujące przykręcane śrubami, regulowane ręcznie, z zaworem o stałej wartości wytwarzania 0,05 bar. Regulacja temperatury za pomocą pokrętki z wartością minimalną i maksymalną.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Паровая рубашка между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки толщиной 15/10. Разогрев косвенного типа, с помощью пара низкого давления (0,5 bar), создаваемого трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, с предохранительным клапаном, оснащенным термопарой, и защищенной пилотной горелкой. Электроподжиг. Давление рубашки регулирует реле давления, которое уменьшает расход воды. Сброс избыточного давления рубашки выполняется с помощью внутреннего крана. Индикаторы постоянного контроля уровня воды в рубашке. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком-распределителем, предназначенные для заполнения и промывки емкости и паровой рубашки. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с атермической ручкой. Четыре крепежных блока на винтах, регулируемые вручную, с клапаном с постоянной настройкой на 0,05 бар. Регулировка температуры с помощью крана с минимальным и максимальным положением.



G	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 20,9
E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	W 30



	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kg/h	31
	Kg	230



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con grosor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con grosor 20/10. Calentamiento de tipo indirecto a vapor.

Grifos de relleno agua caliente y fría situados en el plano de trabajo con boca de suministro articulada para el relleno y el lavado del recipiente. Grifo de desagüe de 2 pulgadas de latón cromado con manilla atérmica. Optimización de la temperatura de cocción mediante válvula para regular la entrada del vapor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis frontais de aço inoxidável AISI 304. Recipiente de cozedura de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura 20/10. Aquecimento de tipo indireto a vapor.

Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente. Torneira de descarga de 2 polegadas de latão cromado, com pega atérmica. Otimização da temperatura de cozedura mediante válvula de regulação do fluxo de vapor.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza oraz panele przednie ze stali nierdzewnej AISI 304. Zbiornik gotujący ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Podgrzewanie typu pośredniego, za pomocą pary.

Kraniki wody zimnej i ciepłej umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, do napełniania i mycia zbiornika.

Kranik rozładunku, dwucalowy, z chromowanego miedzi z izolowanym uchwytem.

Optymalizacja temperatury gotowania dzięki zaworowi regulującemu dopływ pary.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

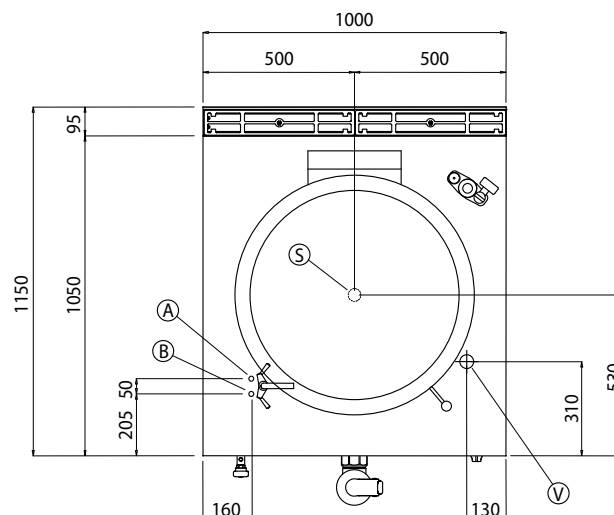
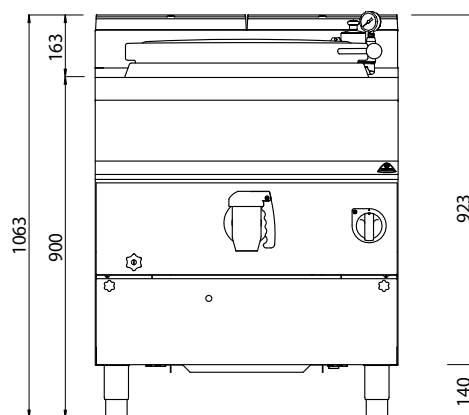
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Разогрев косвенного типа с помощью пара.

Краны залива холодной и горячей воды расположены на рабочей поверхности и оснащены подвижным носиком-распределителем для залива и промывки емкости.

Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с атермической ручкой.

Оптимизация температуры варки с помощью клапана регулировки притока пара.

Presión máxima vapor entrada - Pressão máxima do vapor na entrada - Maksymalne ciśnienie pary na wejściu - Максимальное давление пара на входе **bar 0,45**



V Alimentación vapor 1"¼M - Alimentação do vapor 1"¼M
Zasilania parą 1"½M - Поддача пара 1"½M

A Empalme agua caliente de ½" - Ligação para água quente de ½"
Złącze wody ciepłej ½" - Отверстие залива горячей воды ½"

S Empalme para desagüe condensación 1"¼F - Ligação para descarregar a condensação 1"¼F
Złącze odprowadzania kondensacji 1"¼F - Отверстие для слива конденсата 1"¼F

B Empalme agua fría de ½" - Ligação para água fria de ½"
Złącze wody zimnej ½" - Отверстие залива холодной воды ½"

	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kg/h	31
	Kg	250



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con grosor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con grosor 20/10.

Calentamiento de tipo indirecto a vapor.

Grifos de relleno agua caliente y fría situados en el plano de trabajo con boca de suministro articulada para el relleno y el lavado del recipiente. Grifo de desagüe de 2 pulgadas de latón cromado con manilla atérmica.

Optimización de la temperatura de cocción mediante válvula para regular la entrada del vapor.

Cuatro bloques de fijación con tornillo, regulables manualmente, con válvula de calibrado fijo de 0,05 bar.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis frontais de aço inoxidável AISI 304. Recipiente de cozedura de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura 20/10.

Aquecimento de tipo indireto a vapor. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente. Torneira de descarga de 2 polegadas, de latão cromado, com pega atérmica.

Optimização da temperatura de cozedura mediante válvula de regulação do fluxo de vapor.

Quatro blocos de fixação com parafusos, reguláveis manualmente, com válvula com calibragem fixa de 0,05 bar.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza oraz panele przednie ze stali nierdzewnej AISI 304. Zbiornik gotujący ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Podgrzewanie typu pośredniego, za pomocą pary. Kraniki wody zimnej i ciepłej umieszczone na plaszczynie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, do napełniania i mycia zbiornika. Kranik rozładunku, dwucalowy, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem.

Optymalizacja temperatury gotowania dzięki zaworowi regulującemu dopływ pary.

Cztery bloczki mocujące przykręcane śrubami, regulowane ręcznie, z zaworem o stałej wartości wytwarzania 0,05 bar.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Разогрев косвенного типа с помощью пара. Краны залива холодной и горячей воды расположены на рабочей поверхности и оснащены подвижным носиком-распределителем для залива и промывки емкости.

Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с атермической ручкой. Оптимизация температуры варки с помощью клапана регулировки притока пара. Четыре крепежных блока на винтах, регулируемые вручную, с клапаном с постоянной настройкой на 0,05 bar.

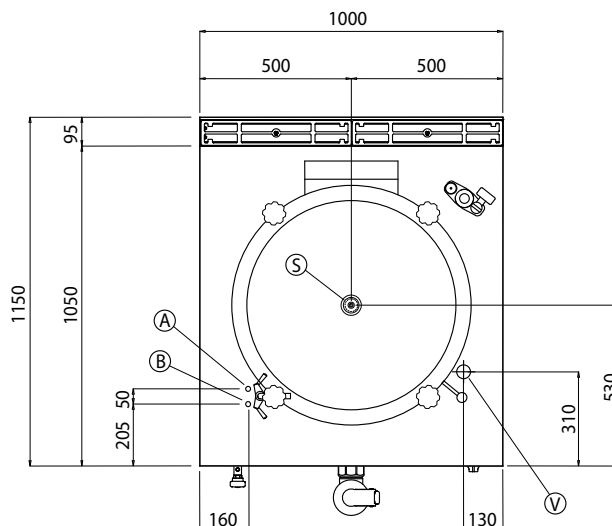
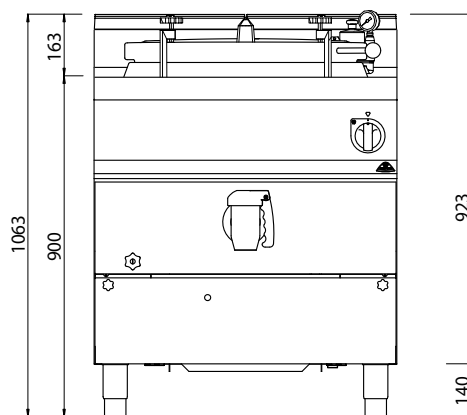
V Alimentación vapor 1"¼M - Alimentação do vapor 1"¼M
Zasilania parą 1"½M - Podana para 1"½M

A Empalme agua caliente de ½" - Ligação para água quente de ½"
Złącze wody ciepłej ½" - Otwiercie zaliva gorącej wody ½"

S Empalme para desagüe condensación 1"¼F - Ligação para descarregar a condensação 1"¼F
Złącze odprowadzania kondensacji 1"¼F - Otwiercie dla siewa kondensata 1"¼F

B Empalme agua fría de ½" - Ligação para água fria de ½"
Złącze wody zimnej ½" - Otwiercie zaliva chłodnej wody ½"

Presión máxima vapor entrada - Pressão máxima do vapor na entrada -
Maksymalne ciśnienie pary na wejściu - Максимальное давление пара на входе **bar 0,45**





L 200



Ø mm 750



mm 520



TOT kW 32



VOLT 380-415 V3N~ 50/60 Hz



Kg 240

OPTIONAL

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

V3/B Volts 220 - 240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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 acorazadas de incoloy equipadas con 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. 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 e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. 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 indireto, 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. 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. Tampa de parede dupla.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Szczelina 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 szczeliny za pomocą osłoniętych rezystancji ze stali incoloy, wyposażonych w termostat awaryjny. Kraniki ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczynie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i szczeliny. Kranik rozładunku, dwucalowy, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Mechaniczny manometr ze wskaźnikiem ciśnienia w szczelinie. Pobór mocy za pomocą przełącznika o 3 pozycjach. Oddzielne polecenia sterowania temperatury. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Podwójna pokrywa.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Паровая рубашка между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки толщиной 15/10. Нагрев косвенного типа с помощью пара под давлением (0,5 bar), создаваемого внутри паровой рубашки с помощью ТЭНов в оболочке из сплава инколой, оснащенных предохранительным термостатом. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком-распределителем, предназначенные для заполнения и промывки емкости и паровой рубашки. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с атермической ручкой. Механический манометр с индикатором давления внутри паровой рубашки. Подача мощности регулируется 3-позиционным коммутатором. Отдельное управление регулировки температуры. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Крышка с двойной стенкой.

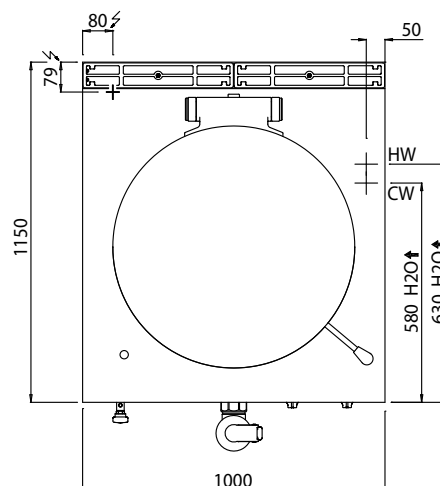
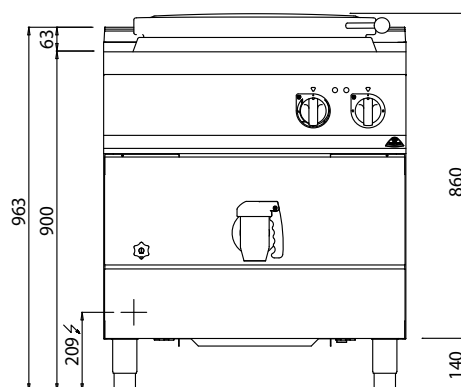


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 32



	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kW	32
	380-415 V3N~ 50/60 Hz	
	Kg	240

OPTIONAL

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

V3/B Volts 220 - 240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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 acorazadas de incoloy equipadas con 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 con 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 e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. 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 indireto, 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. Manômetro 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

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Szczelina 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 szczeliny za pomocą osłoniętych rezystancji ze stali incoloy, wyposażonych w termostat awaryjny. Kraniki ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczynie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i szczeliny. Kranik rozładunku, dwucalowy, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Cztery bloczki mocujące przykręcane śrubami, regulowane ręcznie, z zaworem o stałej wartości wytarowania 0,05 bar. Mechaniczny manometr ze wskaźnikiem ciśnienia w szczelinie. Pobór mocy za pomocą przełącznika o 3 pozycjach. Oddzielne polecenia sterowania temperatury. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiaganej temperatury.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Паровая рубашка между dnem и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки толщиной 15/10. Нагрев косвенного типа с помощью пара под давлением (0,5 bar), создаваемого внутри паровой рубашки с помощью ТЭНов в оболочке из сплава инколой, оснащенных предохранительным термостатом. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком-распределителем, предназначенные для заполнения и промывки емкости и паровой рубашки. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с атермической ручкой. Четыре крепежных блока на винтах, регулируемые вручную, с клапаном с постоянной настройкой на 0,05 бар. Механический манометр с индикатором давления внутри паровой рубашки. Подача мощности регулируется 3-позиционным коммутатором. Отдельное управление регулировки температуры. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры.

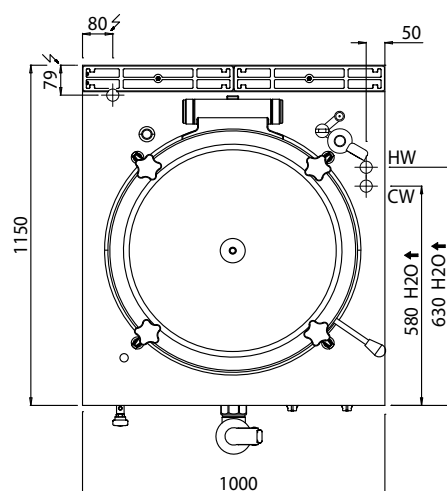
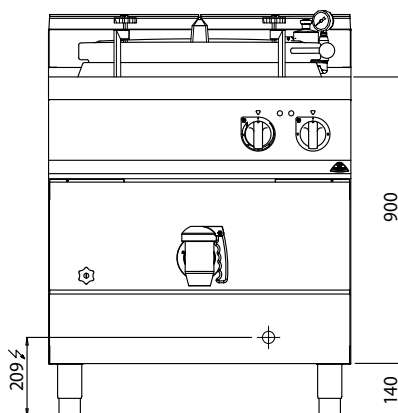


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 32



	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kW	34,5
TOT.	kcal/h	29.670
	Btu/h	117.714
	G30/G31	kg/h 2,70
	G20	m³/h 3,65
	G25	m³/h 4,26
	Kg	270

STANDARD

Encendido eléctrico / Ativação eléctrica / Zapłon elektryczny / Электроподжиг

OPTIONAL**CAI** Control automático camisa / Carga automática da parede dupla / Automatyczny załadunek szczeliny / Автоматическая загрузка рубашки**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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 atérmica. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Recipiente de cozimento 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 indireto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado mediante queimadores tubulares de aço inoxidável com combustão otimizada, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Ativação elétrica. 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. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Szczelina z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10.

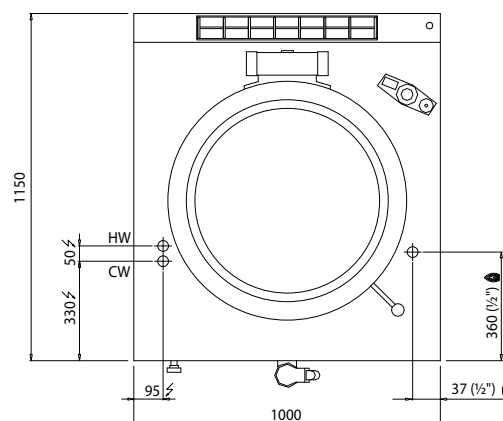
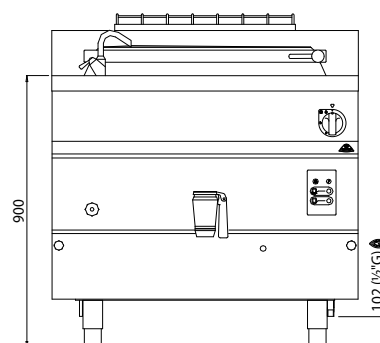
Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej przez rurowe palniki o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomień pilotujący. Zapłon elektryczny. Kraniki ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i szczeliny. Kranik rozładunku, dwucalowy, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Regulacja temperatury za pomocą pokrętki z wartością minimalną i maksymalną.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Паровая рубашка между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки толщиной 15/10. Разогрев косвенного типа, с помощью пара низкого давления (0,5 bar), создаваемого трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, с предохранительным клапаном, оснащенный термопарой, и защищенной пилотной горелкой. Электроподжиг. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком-распределителем, предназначенные для заполнения и промывки емкости и паровой рубашки. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с атермической ручкой. Регулировка температуры с помощью крана с минимальным и максимальным положением.



G	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 34,5
E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	W 30



	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kW	34,5
	kcal/h	29.670
	Btu/h	117.714
	G30/G31	kg/h 2,70
	G20	m³/h 3,65
	G25	m³/h 4,26
	Kg	270

STANDARD

Encendido eléctrico / Ativação eléctrica / Zapłon elektryczny / Электроподжиг

OPTIONAL**CAI** Control automático camisa / Carga automática da parede dupla / Automatyczny załadunek szczeliny / Автоматическая загрузка рубашки**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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 atermica. Cuatro bloques de fijación con tornillo, regulables manualmente, con válvula de calibrado fijo de 0,05 bar. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. 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 indireto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado mediante queimadores tubulares de aço inoxidável com combustão otimizada, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Ativação elétrica. 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 atermica. Quatro blocos de fixação com parafusos, reguláveis manualmente, com válvula com calibragem fixa de 0,05 bar. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Szczelina z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10.

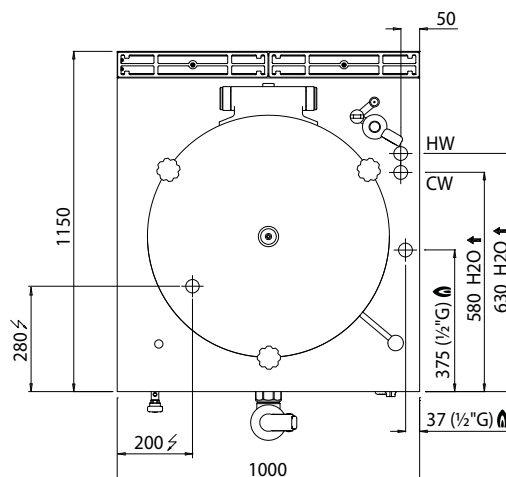
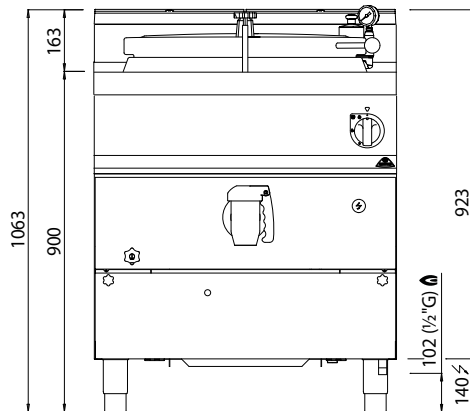
Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej przez rurowe palniki o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomieniem pilotujący. Zapłon elektryczny. Kraniki ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i szczeliny. Kranik rozładunku, dwucalowy, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Cztery bloczki mocujące przykręcane śrubami, regulowane ręcznie, z zaworem o stałej wartości wytwarzania 0,05 bar. Regulacja temperatury za pomocą pokrętła z wartością minimalną i maksymalną.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Паровая рубашка между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки толщиной 15/10. Разогрев косвенного типа, с помощью пара низкого давления (0,5 bar), создаваемого трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, с предохранительным клапаном, оснащенный термпарой, и защищенной пилотной горелкой. Электроподжиг. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком-распределителем, предназначенные для заполнения и промывки емкости и паровой рубашки. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с атермической ручкой. Четыре крепежных блока на винтах, регулируемые вручную, с клапаном с постоянной настройкой на 0,05 бар. Регулировка температуры с помощью крана с минимальным и максимальным положением.



G	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 34,5
E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	W 30



Mod. E9P10IR Cod. 20814000

Mod. E9P15IR Cod. 20814500

MAXIMA 900

BOILING PANS

	L	mod. E9P10IR 100	mod. E9P15IR 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	580
	TOT kW	16	18
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz	
	Kg	145	155



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Fondo del recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20 a 40/10, ideal para el tratamiento de productos ácidos. Cámara con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304. Calentamiento de tipo indirecto con vapor de baja presión (1,5 bar), generado en el interior de la cámara por medio de resistencias acorazadas de aleación Incoloy-800 equipadas con 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. 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. Basculamiento motorizado sobre eje anterior. La estructura portante es de acero inoxidable espesor 30/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. O fundo do recipiente de cozadura é realizado com aço inoxidável AISI 316, com espessura de 20 a 40/10, ideal para o tratamento de produtos ácidos. Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304. Aquecimento de tipo indireto, com vapor a baixa pressão (1,5 bar), gerado no interior da parede dupla mediante resistências blindadas de liga Incoloy-800 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. Manômetro 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. Basculamento motorizado no eixo dianteiro. A estrutura portante é realizada com aço inox de espessura 30/10.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

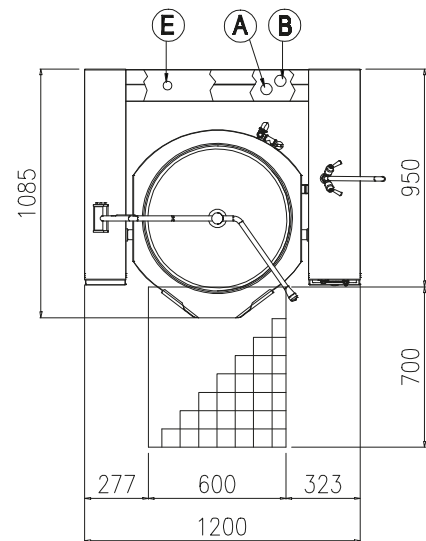
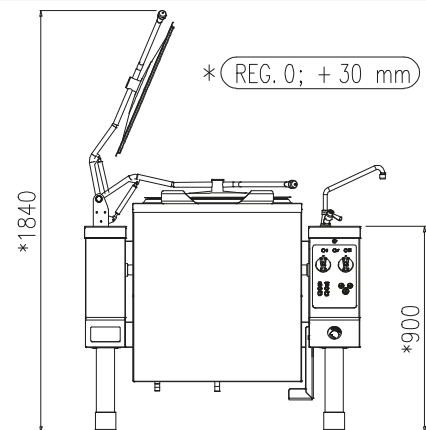
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Dno zbiornika gotowania jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości od 20 do 40/10, oraz nadaje się ono idealnie do pracy z potrawami kwaśnymi. Szczelina z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (1,5 bar), wygenerowanej wewnątrz szczeliny za pomocą osłoniętych rezystancji ze stali Incoloy-800. Kraniki ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczynie roboczej, z usuwalnym dziobkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i szczeliny. Mechaniczny manometr ze wskaźnikiem ciśnienia w szczelinie. Pobór mocy za pomocą przełącznika o 3 pozycjach. Oddzielne polecenia sterowania temperatury. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Zmotoryzowane urządzenie przechylu umieszczone jest na przedniej osi. Struktura nośna jest wykonana ze stali nierdzewnej inox o grubości 30/10.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Дно варочной емкости из стали AISI 316 толщиной от 20 до 40/10 идеально подходит для работы с кислыми продуктами. Паровая рубашка между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304. Нагрев косвенного типа с помощью пара под давлением (1,5 bar), создаваемого внутри паровой рубашки с помощью ТЭНов в оболочке из сплава инколой, оснащенных предохранительным термостатом. Краны заливки холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком-распределителем, предназначенные для заполнения и промывки емкости и паровой рубашки. Механический манометр с индикатором давления внутри паровой рубашки. Подача мощности регулируется 3-позиционным коммутатором. Отдельное управление регулировки температуры. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Автоматическое опрокидывание по передней оси. Несущая конструкция выполнена из нержавеющей стали толщиной 30/10.

A	Acometida agua caliente - Conexão da água quente Podłączenie wody ciepłej - Подключение горячей воды	3/4"
B	Acometida agua fría - Conexão da água fria Podłączenie wody zimnej - Подключение холодной воды	3/4"

E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	380-415 V3N~	kW 16 E9P10IR kW 18 E9P15IR
----------	---	--------------	--



E	Potencia eléctrica - Potência elétrica - Moc elektryczna - Электрическая Мощность	18,00 kW
E	Conexión eléctrica - Conexão elétrica - Podłączenie elektryczne - Электрическое соединение	380-415V 3 ~ 50/60Hz

	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	TOT kW	32
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	230



OPTIONAL

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Fondo del recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20 a 40/10, ideal para el tratamiento de productos ácidos. Cámara con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.

Calentamiento de tipo indirecto con vapor de baja presión (0,5 bar), generado en el interior de la cámara por medio de resistencias acorazadas de aleación incoloy-800 equipadas con 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. 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. Basculamiento motorizado sobre eje anterior. La estructura portante es de acero inoxidable espesor 30/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. O fundo do recipiente de cozedura é realizado com aço inoxidável AISI 316, com espessura de 20 a 40/10, ideal para o tratamento de produtos ácidos. Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304. Aquecimento de tipo indireto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado no interior da parede dupla mediante resistências blindadas de liga incoloy-800 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. 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. Basculamento motorizado no eixo dianteiro. A estrutura portante é realizada com aço inox de espessura 30/10.

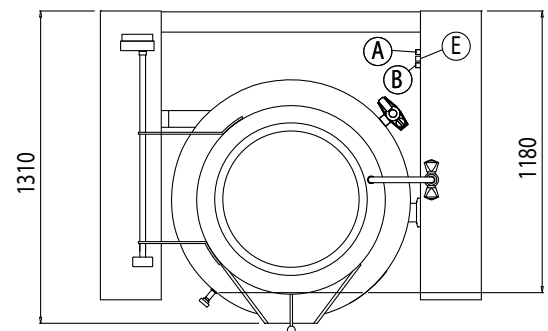
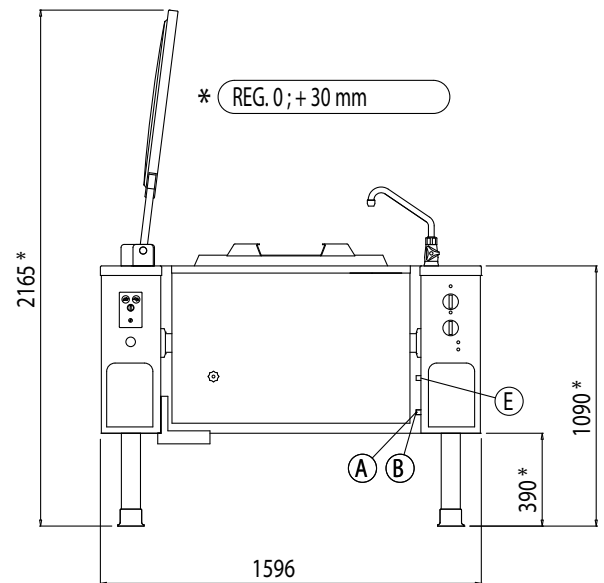
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Dno zbiornika gotowania jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości od 20 do 40/10, oraz nadaje się ono idealnie do pracy z potrawami kwaśnymi. Szczelina z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej wewnątrz szczeliny za pomocą osłoniętych rezystancji ze stali incoloy-800. Kraniki ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dziobkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i szczeliny. Mechaniczny manometr ze wskaźnikiem ciśnienia w szczelinie. Pobór mocy za pomocą przełącznika o 3 pozycjach. Oddzielne polecenia sterowania temperatury. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiąganej temperatury. Zmotoryzowane urządzenie przechyłu umieszczone jest na przedniej osi. Struktura nośna jest wykonana ze stali nierdzewnej inox o grubości 30/10.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Дно варочной емкости из стали AISI 316 толщиной от 20 до 40/10 идеально подходит для работы с кислыми продуктами. Паровая рубашка между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304. Нагрев косвенного типа с помощью пара под давлением (0,5 bar), создаваемого внутри паровой рубашки с помощью ТЭНов в оболочке из сплава инколой, оснащенных предохранительным термостатом. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком-распределителем, предназначенные для заполнения и промывки емкости и паровой рубашки. Механический манометр с индикатором давления внутри паровой рубашки. Поддача мощности регулируется 3-позиционным коммутатором. Отдельное управление регулировки температуры. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Автоматическое опрокидывание по передней оси. Несущая конструкция выполнена из нержавеющей стали толщиной 30/10.

E conexión eléctrica - conexão elétrica - 380-415 V3N~ kW 32
podłączenie elektryczne - электрическое соединение



A Acometida água quente - Conexão da água quente
Podłączenie wody ciepłej - Подключение горячей воды 3/4"

B Acometida água fria - Conexão da água fria
Podłączenie wody zimnej - Подключение холодной воды 3/4"

Mod. 9P10IRV Cod. 20815500

Mod. 9P15IRV Cod. 20816000

MAXIMA 900

STEAM PANS

	L	mod. 9P10IRV 100	mod. 9P15IRV 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	580
	Kg/h	40/50	50/60
	Kg	125	135



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inoxidable. Fondo del recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20 a 40/10, ideal para el tratamiento de productos ácidos.

Calentamiento de tipo indirecto a vapor. Alimentación mediante válvula parcializadora.

Grifos de relleno agua caliente y fría situados en el plano de trabajo con boca de suministro articulada para el relleno y el lavado del recipiente. Optimización de la temperatura de cocción mediante válvula para regular la entrada del vapor. Basculamiento motorizado sobre eje anterior. La estructura portante es de acero inoxidable espesor 30/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. O fundo do recipiente de cozedura é realizado com aço inoxidável AISI 316, com espessura de 20 a 40/10, ideal para o tratamento de produtos ácidos. Aquecimento de tipo indireto a vapor. Alimentação mediante válvula de estrangulamento.

Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente.

Otimização da temperatura de cozedura mediante válvula de regulação do fluxo de vapor. Basculamento motorizado no eixo dianteiro. A estrutura portante é realizada com aço inox de espessura 30/10.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Dno zbiornika gotowania jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości od 20 do 40/10, oraz nadaje się ono idealnie do pracy z potrawami kwaśnymi. Podgrzewanie typu pośredniego, za pomocą pary. Zasilanie przy pomocy dwufazowego zaworu.

Kraniki wody zimnej i ciepłej umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dziobkiem, do napełniania i mycia zbiornika. Optymalizacja temperatury gotowania dzięki zaworowi regulującemu dopływ pary. Zmotoryzowane urządzenie przechytu umieszczone jest na przedniej osi. Struktura nośna jest wykonana ze stali nierdzewnej inox o grubości 30/10.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

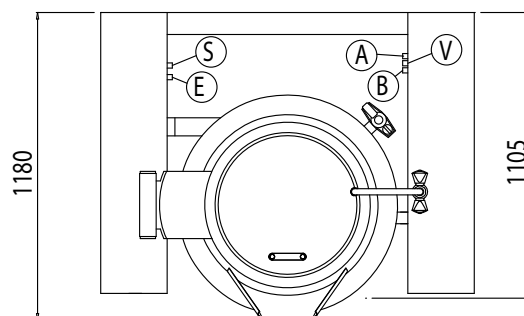
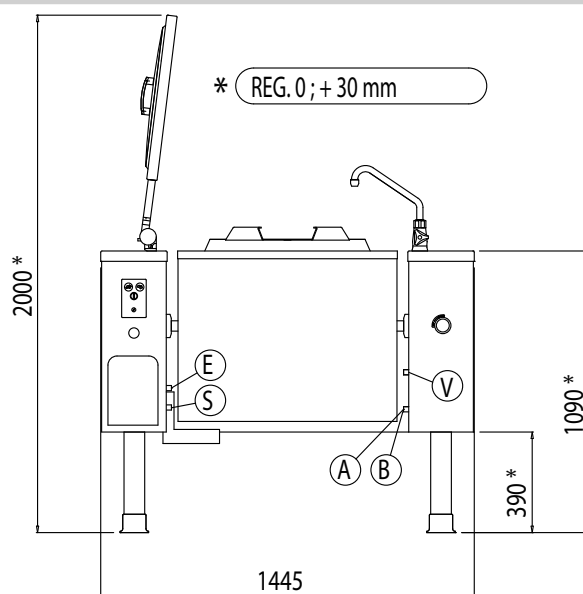
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Дно варочной емкости из нержавеющей стали AISI 316 толщиной от 20 до 40/10 идеально подходит для работы с кислыми продуктами. Разогрев косвенного типа с помощью пара. Подача регулируется с помощью дроссельного клапана.

Краны залива холодной и горячей воды расположены на рабочей поверхности и оснащены подвижным носиком-распределителем для залива и промывки емкости. Оптимизация температуры варки с помощью клапана регулировки притока пара. Автоматическое опрокидывание по передней оси.

Несущая конструкция выполнена из нержавеющей стали толщиной 30/10.

Presión máxima vapor entrada - Pressão máxima do vapor na entrada -
Maksymalne ciśnienie pary na wejściu - Максимальное давление пара на входе

bar 0,45



E Conexión eléctrica - Conexão elétrica -
Podłączenie elektryczne - Электрическое соединение 220-240 V~

V Acometida con la instalación de vapor - Conexão do sistema de vapor -
Podłączenie do systemu pary - Подключение к установке производства пара 3/4"

S Evacuación de la condensación - Descarga da condensação -
Rozładunek kondensatu - Вывод конденсата 3/4"

A Acometida agua caliente - Conexão da água quente
Podłączenie wody ciepłej - Подключение горячей воды 3/4"

B Acometida agua fría - Conexão da água fria
Podłączenie wody zimnej - Подключение холодной воды 3/4"

	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kg/h	60/80
	Kg	225



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inoxidable. Fondo del recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20 a 40/10, ideal para el tratamiento de productos ácidos.

Calentamiento de tipo indirecto a vapor. Alimentación mediante válvula parcializadora.

Grifos de relleno agua caliente y fría situados en el plano de trabajo con boca de suministro articulada para el relleno y el lavado del recipiente. Optimización de la temperatura de cocción mediante válvula para regular la entrada del vapor. Basculamiento motorizado sobre eje anterior. La estructura portante es de acero inoxidable espesor 30/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. O fundo do recipiente de cozedura é realizado com aço inoxidável AISI 316, com espessura de 20 a 40/10, ideal para o tratamento de produtos ácidos. Aquecimento de tipo indireto a vapor. Alimentação mediante válvula de estrangulamento.

Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente.

Otimização da temperatura de cozedura mediante válvula de regulação do fluxo de vapor. Basculamento motorizado no eixo dianteiro. A estrutura portante é realizada com aço inox de espessura 30/10.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Dno zbiornika gotowania jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości od 20 do 40/10, oraz nadaje się ono idealnie do pracy z potrawami kwaśnymi. Podgrzewanie typu pośredniego, za pomocą pary. Zasilanie przy pomocy dwufazowego zaworu.

Kraniki wody zimnej i ciepłej umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dziobkiem, do napełniania i mycia zbiornika. Optymalizacja temperatury gotowania dzięki zaworowi regulującemu dopływ pary. Zmotoryzowane urządzenie przechytu umieszczone jest na przedniej osi. Struktura nośna jest wykonana ze stali nierdzewnej inox o grubości 30/10.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

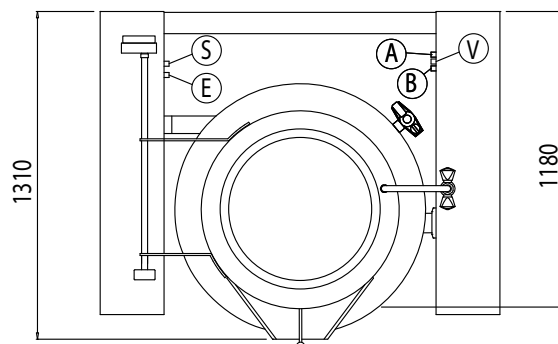
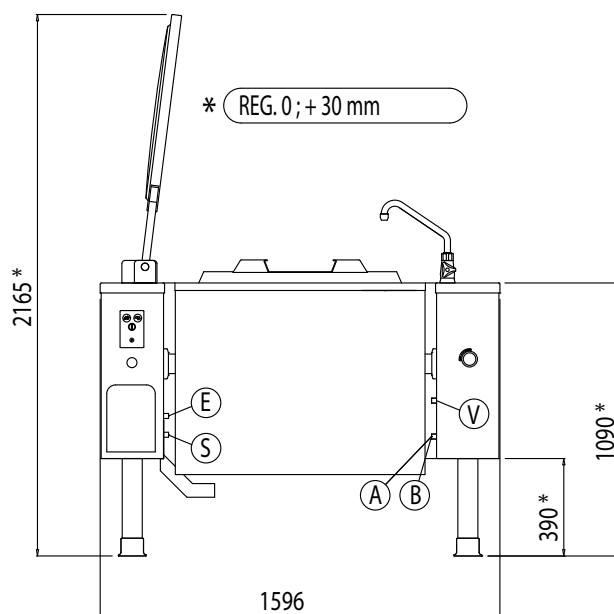
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Дно варочной емкости из нержавеющей стали AISI 316 толщиной от 20 до 40/10 идеально подходит для работы с кислыми продуктами. Разогрев косвенного типа с помощью пара. Подача регулируется с помощью дроссельного клапана.

Краны залива холодной и горячей воды расположены на рабочей поверхности и оснащены подвижным носиком-распределителем для залива и промывки емкости. Оптимизация температуры варки с помощью клапана регулировки притока пара. Автоматическое опрокидывание по передней оси.

Несущая конструкция выполнена из нержавеющей стали толщиной 30/10.

Presión máxima vapor entrada - Pressão máxima do vapor na entrada -
Maksymalne ciśnienie pary na wejściu - Максимальное давление пара на входе

bar 0,45



E Conexión eléctrica - Conexão elétrica - Podłączenie elektryczne - Электрическое соединение	220-240 V~
V Acometida con la instalación de vapor - Conexão do sistema de vapor - Podłączenie do systemu pary - Подключение к установке производства пара	3/4"
S Evacuación de la condensación - Descarga da condensação - Rozładunek kondensatu - Вывод конденсата	3/4"
A Acometida agua caliente - Conexão da água quente Podłączenie wody ciepłej - Подключение горячей воды	3/4"
B Acometida agua fría - Conexão da água fria Podłączenie wody zimnej - Подключение холодной воды	3/4"

Mod. G9P10DR Cod. 20811500

Mod. G9P15DR Cod. 20812500

MAXIMA 900

BOILING PANS

	L	mod. G9P10DR 100	mod. G9P15DR 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	580
	kW	21	
	kcal/h	18.060	
	Btu/h	71.652	
	G30/G31	kg/h 1,66	
	G20	m³/h 2,22	
	G25	m³/h 2,59	
	Kg	115	125



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Fondo del recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20 a 40/10, ideal para el tratamiento de productos ácidos. Calentamiento de tipo directo, generado por quemadores tubulares de acero inoxidable por combustión optimizada, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido mediante sistema de descarga continua. 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. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo. Basculamiento motorizado sobre eje anterior. La estructura portante es de acero inoxidable espesor 30/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. O fundo do recipiente de cozedura é realizado com aço inoxidável AISI 316, com espessura de 20 a 40/10, ideal para o tratamento de produtos ácidos. Aquecimento de tipo direto, gerado mediante queimadores tubulares de aço inoxidável com combustão otimizada, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Ativação com sistema de descarga contínua. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho, com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo. Basculamento motorizado no eixo dianteiro. A estrutura portante é realizada com aço inox de espessura 30/10.

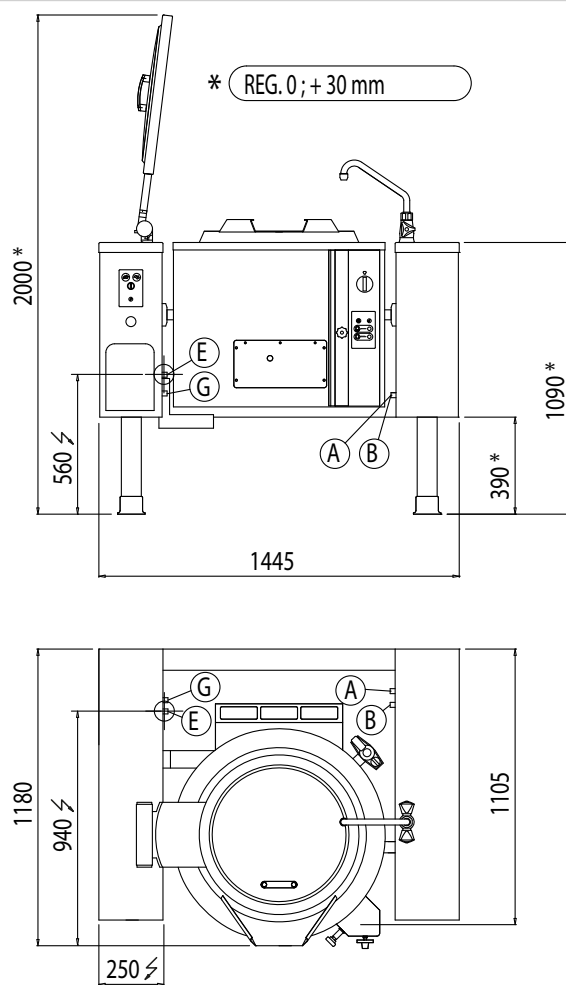
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Dno zbiornika gotowania jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości od 20 do 40/10, oraz nadaje się ono idealnie do pracy z potrawami kwaśnymi. Podgrzewanie bezpośrednie, generowane przez rurowe palniki o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomień pilotujący. Włączanie przy pomocy systemu ciągłego rozładunku. Kraniki ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczynie roboczej, z usuwalnym dziobkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika. Regulacja temperatury za pomocą pokrętki z wartością minimalną i maksymalną. Zmotoryzowane urządzenie przechyłu umieszczone jest na przedniej osi. Struktura nośna jest wykonana ze stali nierdzewnej inox o grubości 30/10.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Дно варочной емкости из стали AISI 316 толщиной от 20 до 40/10 идеально подходит для работы с кислыми продуктами. Разогрев прямого типа, создаваемый трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, с предохранительным клапаном, оснащенным терморпарой, и защищенной пилотной горелкой. Включение с помощью системы с непрерывным выпуском. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком-распределителем, предназначенные для заполнения и промывки емкости. Регулировка температуры с помощью крана с минимальным и максимальным положением. Автоматическое опрокидывание по передней оси. Несущая конструкция выполнена из нержавеющей стали толщиной 30/10.

G	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 21
E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	W 500



A	Acometida água quente - Conexão da água quente Podłączenie wody ciepłej - Подключение горячей воды	3/4"
B	Acometida água fria - Conexão da água fria Podłączenie wody zimnej - Подключение холодной воды	3/4"

	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kW	34,5
	kcal/h	29.670
	Btu/h	117.714
	G30/G31	kg/h 2,72
	G20	m³/h 3,65
	G25	m³/h 4,25
	Kg	205



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Fondo del recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20 a 40/10, ideal para el tratamiento de productos ácidos. Calentamiento de tipo directo, generado por quemadores tubulares de acero inoxidable por combustión optimizada, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido mediante sistema de descarga continua. 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. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo. Basculamiento motorizado sobre eje anterior. La estructura portante es de acero inoxidable espesor 30/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. O fundo do recipiente de cozedura é realizado com aço inoxidável AISI 316, com espessura de 20 a 40/10, ideal para o tratamento de produtos ácidos. Aquecimento de tipo direto, gerado mediante queimadores tubulares de aço inoxidável com combustão otimizada, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Ativação com sistema de descarga contínua. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho, com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo. Basculamento motorizado no eixo dianteiro. A estrutura portante é realizada com aço inox de espessura 30/10.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

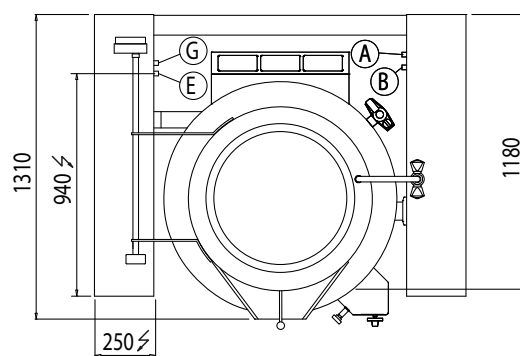
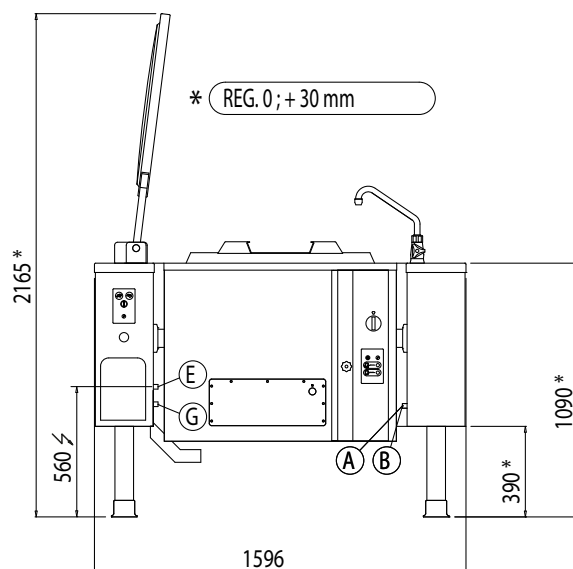
Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Dno zbiornika gotowania jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości od 20 do 40/10, oraz nadaje się ono idealnie do pracy z potrawami kwaśnymi. Podgrzewanie bezpośrednie, generowane przez rurowe palniki o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomień pilotujący. Włączanie przy pomocy systemu ciągłego rozładunku. Kraniki ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dziobkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika. Regulacja temperatury za pomocą pokręteła z wartością minimalną i maksymalną. Zmotoryzowane urządzenie przechyłu umieszczone jest na przedniej osi. Struktura nośna jest wykonana ze stali nierdzewnej inox o grubości 30/10.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Дно варочной емкости из стали AISI 316 толщиной от 20 до 40/10 идеально подходит для работы с кислыми продуктами. Разогрев прямого типа, создаваемый трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, с предохранительным клапаном, оснащенным термпарой, и защищенной пилотной горелкой. Включение с помощью системы с непрерывным выпуском. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком-распределителем, предназначенные для заполнения и промывки емкости. Регулировка температуры с помощью крана с минимальным и максимальным положением. Автоматическое опрокидывание по передней оси. Несущая конструкция выполнена из нержавеющей стали толщиной 30/10.

A Acometida água quente - Conexão da água quente Podłączenie wody ciepłej - Подключение горячей воды	3/4"
B Acometida água fria - Conexão da água fria Podłączenie wody zimnej - Подключение холодной воды	3/4"

G	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 34,5
E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	W 500



Mod. G9P10IR Cod. 20811000

Mod. G9P15IR Cod. 20812000

MAXIMA 900

BOILING PANS

	L	mod. G9P10IR 100	mod. G9P15IR 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	580
	kW	21	
	kcal/h	18.060	
	Btu/h	71.652	
	G30/G31	kg/h 1,66	
	G20	m³/h 2,22	
	G25	m³/h 2,59	
	Kg	145	155

OPTIONAL

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Fondo del recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20 a 40/10, ideal para el tratamiento de productos ácidos. 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 mediante sistema de descarga continua. 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. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo. Basculamiento motorizado sobre eje anterior. La estructura portante es de acero inoxidable espesor 30/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. O fundo do recipiente de cozimento é realizado com aço inoxidável AISI 316, com espessura de 20 a 40/10, ideal para o tratamento de produtos ácidos. Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304, espessura do fundo 20/10, espessura das paredes 15/10. Aquecimento de tipo indireto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado mediante queimadores tubulares de aço inoxidável com combustão otimizada, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Ativação com sistema de descarga contínua. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho, com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo. Basculamento motorizado no eixo dianteiro. A estrutura portante é realizada com aço inox de espessura 30/10.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Dno zbiornika gotowania jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości od 20 do 40/10, oraz nadaje się ono idealnie do pracy z potrawami kwaśnymi. Szczelina 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 przez rurowe palniki o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termoparą i osłoniętym płomieniem pilotującym. Włączanie przy pomocy systemu ciągłego rozładunku. Kraniki ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dziobkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika. Regulacja temperatury za pomocą pokrętki z wartościami minimalną i maksymalną. Zmotoryzowane urządzenie przechylu umieszczone jest na przedniej osi. Struktura nośna jest wykonana ze stali nierdzewnej inox o grubości 30/10.

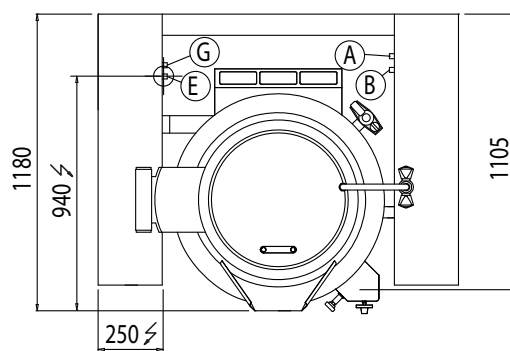
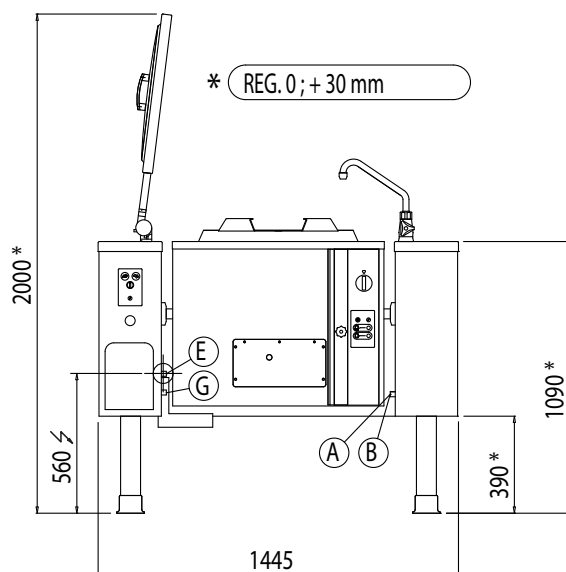
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Дно варочной емкости из стали AISI 316 толщиной от 20 до 40/10 идеально подходит для работы с кислыми продуктами. Паровая рубашка между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки толщиной 15/10. Разогрев косвенного типа, с помощью пара низкого давления (0,5 bar), создаваемого трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, с предохранительным клапаном, оснащенным термореле, и защищенной пилотной горелкой. Включение с помощью системы с непрерывным выпуском. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком-распределителем, предназначенные для заполнения и промывки емкости и паровой рубашки. Регулировка температуры с помощью крана с минимальным и максимальным положением. Автоматическое опрокидывание по передней оси. Несущая конструкция выполнена из нержавеющей стали толщиной 30/10.

A	Acometida água quente - Conexão da água quente Podłączenie wody ciepłej - Подключение горячей воды	3/4"
B	Acometida água fria - Conexão da água fria Podłączenie wody zimnej - Подключение холодной воды	3/4"



G	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 21
E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	W 500



	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kW	34,5
	kcal/h	29.670
	Btu/h	117.714
	G30/G31	kg/h 2,72
	G20	m³/h 3,65
	G25	m³/h 4,25
	Kg	140



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Fondo del recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20 a 40/10, ideal para el tratamiento de productos ácidos. 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 mediante sistema de descarga continua. 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. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo. Basculamiento motorizado sobre eje anterior. La estructura portante es de acero inoxidable espesor 30/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. O fundo do recipiente de cozimento é realizado com aço inoxidável AISI 316, com espessura de 20 a 40/10, ideal para o tratamento de produtos ácidos. Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304, espessura do fundo 20/10, espessura das paredes 15/10. Aquecimento de tipo indireto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado mediante queimadores tubulares de aço inoxidável com combustão otimizada, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Ativação com sistema de descarga contínua. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho, com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo. Basculamento motorizado no eixo dianteiro. A estrutura portante é realizada com aço inox de espessura 30/10.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

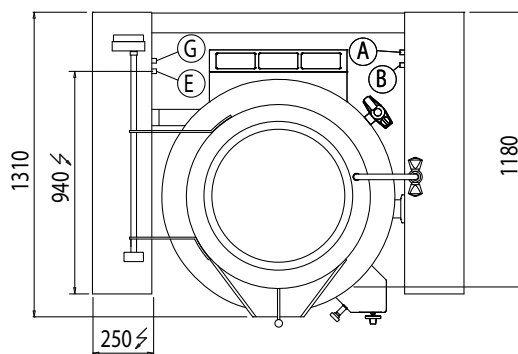
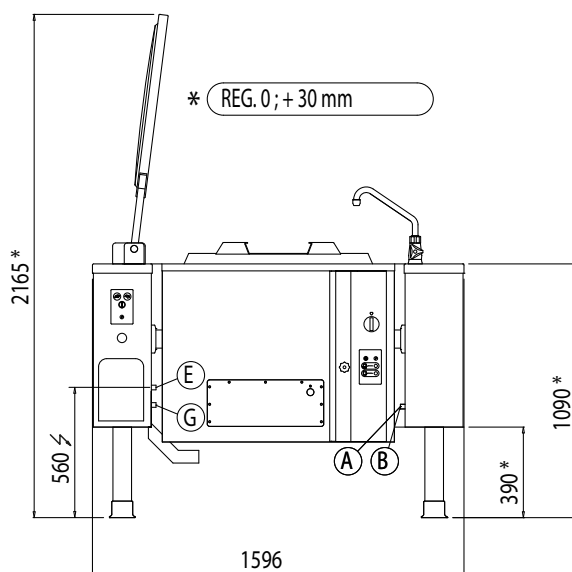
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Dno zbiornika gotowania jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości od 20 do 40/10, oraz nadaje się ono idealnie do pracy z potrawami kwaśnymi. Szczelina z dnem i ściankami wykonanymi 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 przez rurowe palniki o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomień pilotujący. Włączanie przy pomocy systemu ciągłego rozładunku. Kraniki ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dziobkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika. Regulacja temperatury za pomocą pokręteł z wartościami minimalną i maksymalną. Zmotoryzowane urządzenie przechyłu umieszczone jest na przedniej osi. Struktura nośna jest wykonana ze stali nierdzewnej inox o grubości 30/10.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Дно варочной емкости из стали AISI 316 толщиной от 20 до 40/10 идеально подходит для работы с кислыми продуктами. Паровая рубашка между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки толщиной 15/10. Разогрев косвенного типа, с помощью пара низкого давления (0,5 бар), создаваемого трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, с предохранительным клапаном, оснащенный термпарой, и защищенной пилотной горелкой. Включение с помощью системы с непрерывным выпуском. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком-распределителем, предназначенные для заполнения и промывки емкости и паровой рубашки. Регулировка температуры с помощью крана с минимальным и максимальным положением. Автоматическое опрокидывание по передней оси. Несущая конструкция выполнена из нержавеющей стали толщиной 30/10.

A Acometida água quente - Conexão da água quente Podłączenie wody ciepłej - Подключение горячей воды	3/4"
B Acometida água fria - Conexão da água fria Podłączenie wody zimnej - Подключение холодной воды	3/4"

G	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 34,5
E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	W 500



Mod. E9BR8/I Cod. 20822500

Mod. E9BR8/I+RM Cod. 20822700



MAXIMA 900

TILTING PANS

	L	80
	mm	710 x 590 x 225 h
	cm ²	4.200
	TOT kW	9,6
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	W/cm ²	2
	Kg	147

Versión con basculamiento motorizado / Versão com basculamento motorizado / Wersja ze przechylenie zmotoryzowane / Версия с системой опрокидывания с приводом (G9BR8/I+RM - Cod. 20821700)

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. Caba de cocción con paredes de acero inoxidable AISI 304 espesor 20/10, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y esquinas redondeadas completamente. Fondo caba radiante de acero espesor 10 mm, soldado externamente. Grifo distribuidor con cuello de gran capacidad colocado en el plano. Volante para la elevación de la caba con manija entrante. Microinterruptor de seguridad para la parada del funcionamiento con la caba elevada. Termostato de seguridad de rearme manual. Calentamiento uniforme del fondo por medio de resistencias eléctricas acorazadas de acero inoxidable AISI 304 fijadas en la parte inferior del fondo de la caba y revestidas con material aislante. Erogación de la potencia controlada por interruptor y termostato (100 - 300 °C)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

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

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej, części zewnętrzne wykończone Scotch Brite. Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, z grubym uchwytem ze stali nierdzewnej AISI 304. Zbiornik gotujący ze ściankami ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, pokrytymi mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z zaokrąglonymi kątami. Promieniste dno zbiornika wykonane ze stali o grubości 10 mm, przyspawane z zewnątrz. Kranik dozujący z szyjką o dużym przepływie umieszczony na blacie. Pokręto unoszące zbiornik z chowaną rączką. Mikrowyłącznik bezpieczeństwa zatrzymujący działania podniesionego zbiornika. Termostat bezpieczeństwa uzbrajany ręcznie.

Jednolite podgrzewanie dna naczyń zapewnione dzięki uzbrojonym rezystancjom elektrycznym wykonanym ze stali nierdzewnej AISI 304 umieszczonymi w dolnej części dna zbiornika i obitymi materiałem izolującym. Dozowanie mocy kontrolowane wyłącznikiem i termostatem (100 - 300 °C).

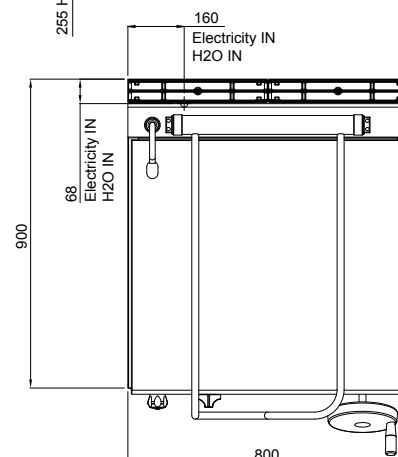
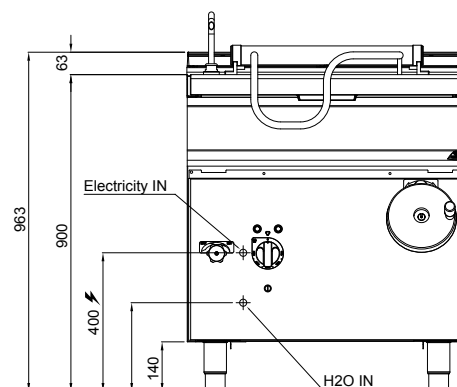
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и наружная конструкция выполнена полностью из нержавеющей стали, наружные детали имеют отделку Scotch Brite. Крышка, закрепленная на самовыравнивающемся шарнире, из стали или нержавеющей стали AISI 304, с ручками из толстой стали или нержавеющей стали AISI 304. Варочная емкость с поверхностью и стенками из стали или нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10 с антипригарным покрытием из керамических микросфер и закругленными углами. Дно емкости сварено снаружи из стали толщиной 10 мм. Смеситель с шейкой с высокой пропускной способностью, расположенный на рабочей поверхности. Маховик для подъема емкости с убирающейся ручкой. Предохранительный микровыключатель для остановки работы при поднятой емкости. Предохранительный термостат с ручным перезапуском.

Однородный разогрев дна с помощью ТЭНов в оболочке из стали или нержавеющей стали AISI 304, закрепленных на нижней стороне дна емкости и покрытых изоляционным материалом. Подача мощности контролируется выключателем и термостатом (100 - 300 °C).



E conexión eléctrica - conexão elétrica - 380-415 V3N~ kW 9,6
podłączenie elektryczne - электрическое соединение



Mod. G9BR8/I Cod. 20821500

Mod. G9BR8/I+RM Cod. 20821700

MAXIMA 900

TILTING PANS

	L	80
	mm	710 x 590 x 225 h
	cm²	4.200
	W/cm²	4,5
	kW	20
	kcal/h	17.200
	Btu/h	68.240
	kg/h	1,56
	m³/h	2,12
	m³/h	2,47
	Kg	147

Versión con basculamiento motorizado / Versão com basculamento motorizado / Wersja ze przechyleniem zmotoryzowane / Вeрсия с система опрокидывания с приводом (G9BR8/I+RM - Cod. 20821700)

STANDARD

Encendido eléctrico / Activação eléctrica / Zapłon elektryczny / 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 paredes de acero inoxidable AISI 304 espesor 20/10, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y esquinas redondeadas completamente. Fondo cuba radiante de acero espesor 10 mm, soldado externamente. Grifo distribuidor con cuello de gran capacidad colocado en el plano. Volante para la elevación de la cuba con manija entrante. Calentamiento uniforme del fondo con quemadores de acero inoxidable de varias 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 realizada inteiramente 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 paredes de aço inoxidável AISI 304 de espessura 20/10 e acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas inteiramente arredondadas. Fundo da cuba radiante de aço com 10 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 inox com diversos ramos de chama, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Comando com válvula termostática de grande precisão, com regulação da temperatura de 100 a 300 °C.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej, części zewnętrzne wykończone Scotch Brite. Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, z grubym uchwytem ze stali nierdzewnej AISI 304.

Zbiornik gotujący ze ściankami ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, pokrytymi mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z zaokrąglonymi kątami. Promieniste dno zbiornika wykonane ze stali o grubości 10 mm, przyspawane z zewnątrz. Kranik dozujący z szyjką o dużym przepływie umieszczony na blacie. Pokręto unoszące zbiornik z chowaną rączką. Jednolite podgrzewanie dna naczynia dzięki palnikom ze stali nierdzewnej o rozgałęzionym promieniu, z zaworem bezpieczeństwa w termoparze oraz osłoniętym płomieniem pilotującym.

Piezoelektryczny zapłon z gumową osłoną. Sterowanie z zaworem termostatycznym o dużej precyzji, z regulacją temperatury od 100 do 300 °C.

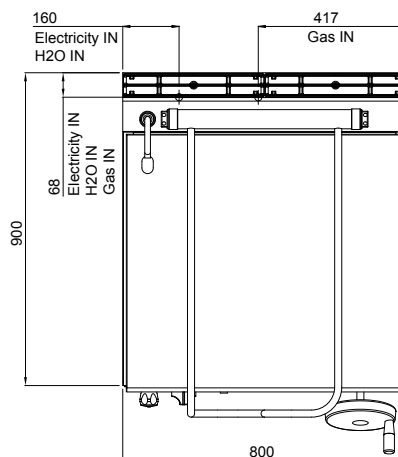
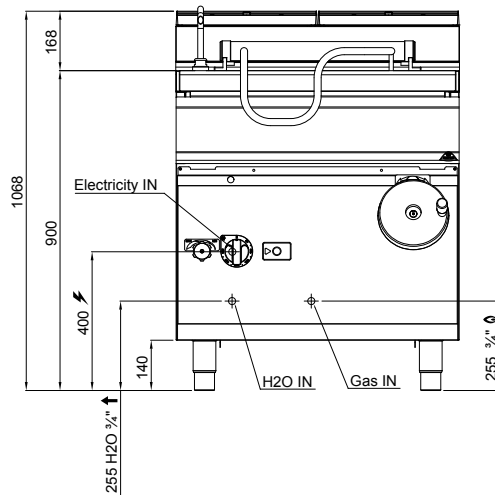
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и наружная конструкция выполнена полностью из нержавеющей стали, наружные детали имеют отделку Scotch Brite. Крышка, закрепленная на самовыравнивающемся шарнире, из стали или нержавеющей стали AISI 304, с ручками из толстой стали или нержавеющей стали AISI 304.

Варочная емкость с поверхностью и стенками из стали или нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10 с антипригарным покрытием из керамических микросфер и закругленными углами. Дно емкости сварено снаружи из стали толщиной 10 мм. Смеситель с шейкой с высокой пропускной способностью, расположенный на рабочей поверхности. Маховик для подъема емкости с убирающейся ручкой. Однородный разогрев дна с помощью горелок из стали или нержавеющей стали с несколькими рядами огня, с предохранительным клапаном с термопарой и защищенной пилотной горелкой. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из резины. Управление с помощью терmostатического клапана высокой точности с регулировкой температуры от 100 до 300 °C.



G	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газозовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 20
E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	W 0,6





	L	120
	mm	1.100 x 590 x 225 h
	cm²	6.500
	kW	14,4
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	W/cm²	2,2
	Kg	205

STANDARD

Versión con basculamiento motorizado / Versão com basculamento motorizado / Wersja ze przechyleniem zmotoryzowane / Версия с системой 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 paredes de acero inoxidable AISI 304 espesor 20/10, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y esquinas redondeadas completamente. Fondo cuba radiante de acero espesor 10 mm, soldado externamente. Grifo distribuidor con cuello de gran capacidad colocado en el plano.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Construção interna e externa realizada inteiramente 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 paredes de aço inoxidável AISI 304 de espessura 20/10 e acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas inteiramente arredondadas. Fundo da cuba radiante de aço com 10 mm de espessura, soldado externamente. Torneira de distribuição com abertura de grande capacidade colocada sobre a superfície. Microinterruptor de segurança para a interrupção do funcionamento com a cuba levantada. Termostato de segurança com acionamento manual. Aquecimento uniforme do fundo mediante resistências elétricas 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

Konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej, części zewnętrzne wykończone Scotch Brite. Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, z grubym uchwytem ze stali nierdzewnej AISI 304.

Zbiornik gotujący ze ściankami ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, pokrytymi mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z zaokrąglonymi kątami. Promieniste dno zbiornika wykonane ze stali o grubości 10 mm, przyspawane z zewnątrz. Kranik dozujący z szyjką o dużym przepływie umieszczony na blacie. Mikrowyłącznik bezpieczeństwa zatrzymujący działania podniesionego zbiornika. Termostat bezpieczeństwa uzbrajany ręcznie. Jednolite podgrzewanie dna naczynia zapewnione dzięki uzbrojonym rezystansom elektrycznym wykonanym ze stali nierdzewnej AISI 304 umieszczonymi w dolnej części dna zbiornika i obitymi materiałem izolującym. Dozowanie mocy kontrolowane wyłącznikiem i termostatem (100 - 300 °C).

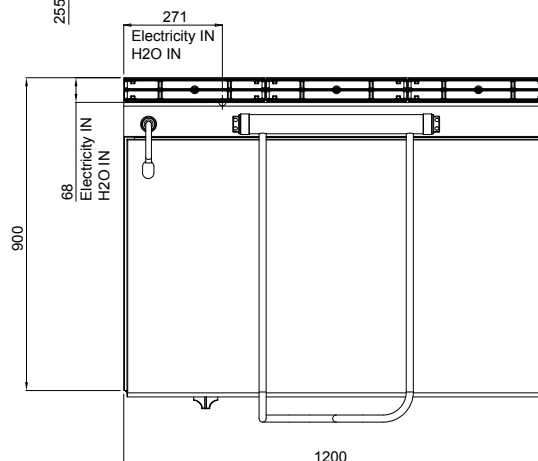
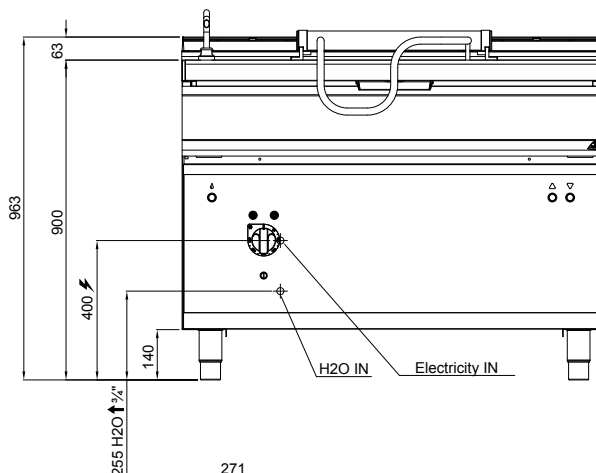
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и наружная конструкция выполнена полностью из нержавеющей стали, наружные детали имеют отделку Scotch Brite. Крышка, закрепленная на самовыравнивающемся шарнире, из стали или нержавеющей стали AISI 304, с ручками из толстой стали или нержавеющей стали AISI 304.

Варочная емкость с поверхностью и стенками из стали или нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10 с антипригарным покрытием из керамических микросфер и закругленными углами. Дно емкости сварено снаружи из стали толщиной 10 мм. Смеситель с шейкой с высокой пропускной способностью, расположенный на рабочей поверхности. Маховик для подъема емкости с убирающейся ручкой. Предохранительный микровыключатель для остановки работы при поднятой емкости. Предохранительный термостат с ручным перезапуском. Однородный разогрев дна с помощью ТЭНов в оболочке из стали или нержавеющей стали AISI 304, закрепленных на нижней стороне дна емкости и покрытых изоляционным материалом. Подача мощности контролируется выключателем и термостатом (100 - 300 °C).



E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	380-415 V3N~	kW 14,4
----------	---	--------------	----------------



	L	120
	mm	1.100 x 590 x 225 h
	cm ²	6.500
	W/cm ²	4,8
	kW	30
	kcal/h	25.800
	Btu/h	102.360
	G30/G31	kg/h 2,35
	G20	m ³ /h 3,17
	G25	m ³ /h 3,71
	Kg	205

STANDARD

Encendido eléctrico / Ativação eléctrica / Zapłon elektryczny / Электроподжиг

Versión con basculamiento motorizado / Versão com basculamento motorizado / Wersja ze przełączaniem zmotoryzowane / Версия с системой 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 paredes de acero inoxidable AISI 304 espesor 20/10, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y esquinas redondeadas completamente. Fondo cuba radiante de acero espesor 10 mm, soldado externamente. Grifo distribuidor con cuello de gran capacidad colocado en el plano. Calentamiento uniforme del fondo con quemadores de acero inoxidable de varias ramas de llama, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. 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 realizada inteiramente 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 paredes de aço inoxidável AISI 304 de espessura 20/10 e acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas inteiramente arredondadas. Fundo da cuba radiante de aço com 10 mm de espessura, soldado externamente. Torneira de distribuição com abertura de grande capacidade colocada sobre a superfície. Aquecimento uniforme do fundo mediante queimadores de aço inox com diversos ramos de chama, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Comando com válvula termostática de grande precisão, com regulação da temperatura de 100 a 300 °C.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej, części zewnętrzne wykończone Scotch Brite. Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, z grubym uchwytem ze stali nierdzewnej AISI 304.

Zbiornik gotujący ze ściankami ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, pokrytymi mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z zaokrąglonymi kątami. Promieniste dno zbiornika wykonane ze stali o grubości 10 mm, przyspawane z zewnątrz. Kranik dozujący z szyjką o dużym przepływie umieszczony na blacie. Jednolite podgrzewanie dna naczynia dzięki palnikom ze stali nierdzewnej o rozgałęzionym promieniu, z zaworem bezpieczeństwa w termoparze oraz osłoniętym płomieniem pilotującym. Sterowanie z zaworem termostatycznym o dużej precyzji, z regulacją temperatury od 100 do 300 °C.

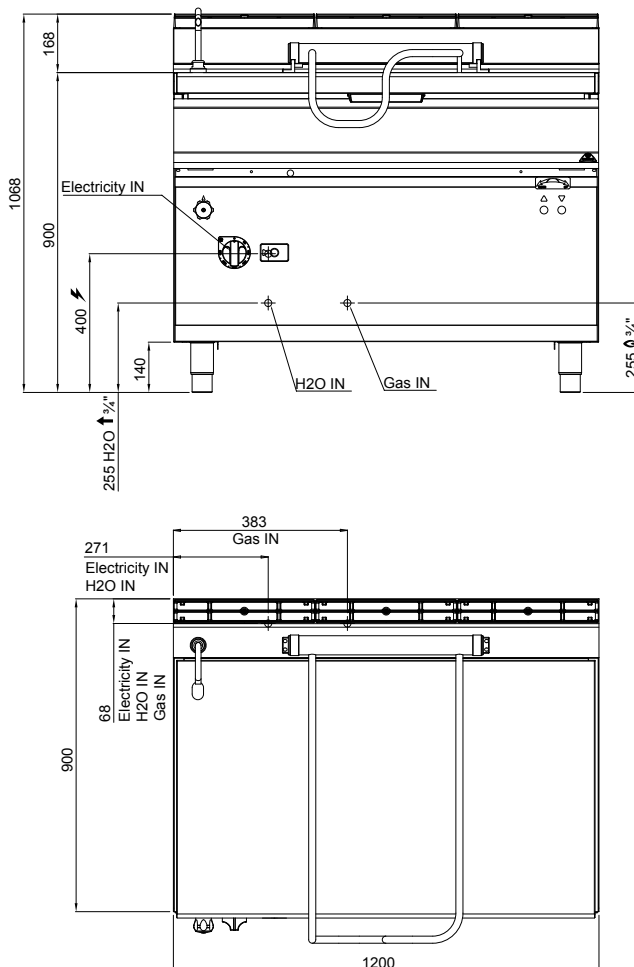
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и наружная конструкция выполнена полностью из нержавеющей стали, наружные детали имеют отделку Scotch Brite. Крышка, закрепленная на самовыравнивающемся шарнире, из стали или нержавеющей стали AISI 304, с ручками из толстой стали или нержавеющей стали AISI 304.

Варочная емкость с поверхностью и стенками из стали или нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10 с антипригарным покрытием из керамических микросфер и закругленными углами. Дно емкости сварено снаружи из стали толщиной 10 мм. Смеситель с шейкой с высокой пропускной способностью, расположенный на рабочей поверхности. Однородный разогрев дна с помощью горелок из стали или нержавеющей стали с несколькими рядами огня, с предохранительным клапаном с термпарой и защищенной пилотной горелкой. Управление с помощью термостатического клапана высокой точности с регулировкой температуры от 100 до 300 °C.



G	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 30
E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	W 40



cm² 2.640 (mm 396 x 667)

kW 10

kcal/h 8.598

Btu/h 34.121



G30/G31 kg/h 0,79

G20 m³/h 1,06G25 m³/h 1,23

Kg 66

OPTIONAL**TPTO**

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

1P DX

Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemadores tubulares de llama de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Válvula de mando termostático 60 - 300 °C para una regulación precisa y segura. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Placa lisa de alto espesor, a lo largo del plano de trabajo con protección de salpicaduras montado a ras. Placa de cocción de dos componentes que combina una lámina de acero, para optimizar la uniformidad, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una óptima limpieza y un bajo nivel de irradiación, con consiguiente mayor confort para el operador. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial. Amplio hueco todo de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores tubulares com chama de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Válvula com comando termostático 60 - 300 °C, para uma regulação precisa e segura. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Chapa lisa de grande espessura e superfície útil, com resguardo anti-salpicos nivelado. Chapa de cozedura de componente duplo, que combina uma placa de aço, para otimizar a uniformidade, e um revestimento superior de aço inoxidável AISI 316 com acabamento polido, para uma limpeza perfeita e um baixo nível de radiação térmica, o que garante um maior conforto ao operador. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grande dimensão, que leva a um recipiente específico. Amplo vão inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rurowe palniki z się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprzowanie ciepła. Termostatyczny zawór sterujący 60 - 300 °C dla dokładnej i pewnej regulacji. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny w termoparze. Piezoelektryczny zapłon z gumową osłoną. Gładka płyta o dużej grubości, osłona przeciwbryzgowa dla całej powierzchni. Dwuczęściowa płyta gotująca, która łączy w sobie płytę stalową służącą do zapewnienia optymalnej jednolitości oraz górne obicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316 posiadające gładkie wykończenie służące do wygodnego i doskonałego czyszczenia, o niskim stopniu promieniowania cieplnego, zapewniające komfort pracy operatora. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora, wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Трубчатые горелки с огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Клапан с термостатическим приводом 60 - 300 °C для точной и надежной регулировки. Пилотная горелка и предохранительный клапан, оснащенный термпарой. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из резины. Гладкая конфорка из сатинированной толстой стали на всю поверхность с защитой от брызг. 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. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.

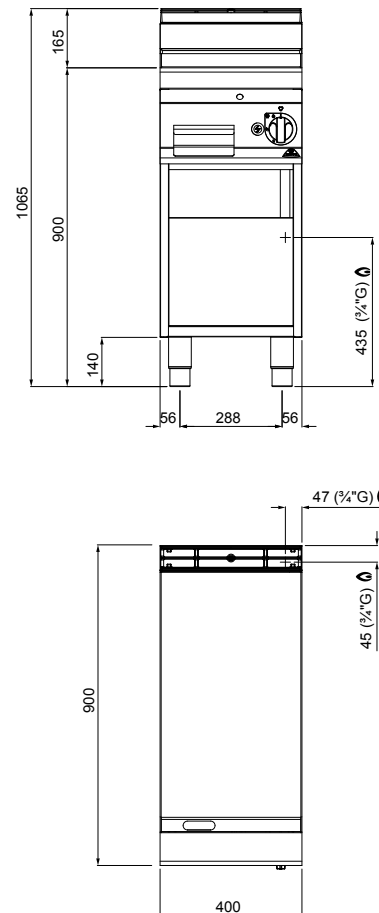


G

conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 10



cm² 2.640 (mm 396 x 667)

kW 10

kcal/h 8.598

Btu/h 34.121



G30/G31 kg/h 0,79

G20 m³/h 1,06G25 m³/h 1,23

Kg 66

OPTIONAL

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemadores tubulares de llama 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. Placa lisa de acero satinado de alto espesor, a lo largo del plano de trabajo con protección de salpicaduras montado a ras.

Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial. Amplio hueco todo de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores tubulares com chama 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 aço acetinado de grande espessura e superfície útil, com resguardo anti-salpicos nivelado.

Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grande dimensão, que leva a um recipiente específico. Amplo vão inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rurowe palniki z się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprzowanie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny w termoparze. Piezoelektryczny zapłon z gumową osłoną. Temperatura maksymalna ponad 300 °C.

Gładka płyta ze stali satynowej o dużej grubości, osłona przeciwbryzgowa dla całej powierzchni.

Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora, wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Трубчатые горелки с огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится краном непрерывного функционирования. Пилотная горелка и предохранительный клапан, оснащенный термопарой. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из резины. Максимальная температура более 300 °C.

Гладкая конфорка из сатирированной толстой стали на всю поверхность с защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.

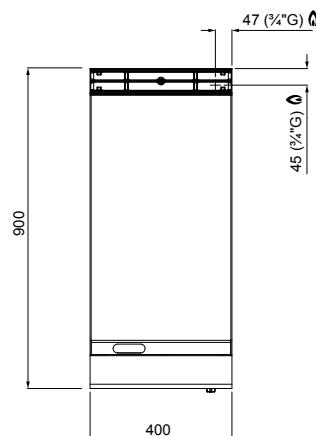
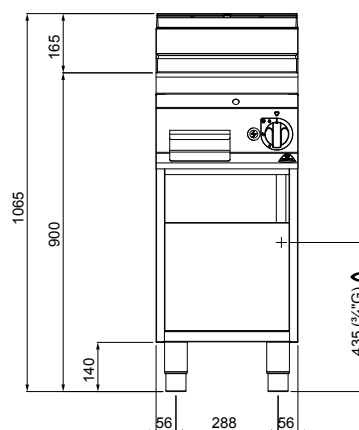


G

conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 10



cm² 2.640 (mm 396 x 667)

kW 10

kcal/h 8.598

Btu/h 34.121



G30/G31 kg/h 0,79

G20 m³/h 1,06G25 m³/h 1,23

Kg 66

OPTIONAL

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemadores tubulares de llama 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. Placa rayada de acero satinado de alto espesor, a lo largo del plano de trabajo con protección de salpicaduras montado a ras. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial. Amplio hueco todo de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores tubulares com chama 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 aço acetinado de grande espessura e superfície útil, com resguardo anti-salpicos nivelado. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grande dimensão, que leva a um recipiente específico. Amplo vão inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rurowe palniki z się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprzowanie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokręćła o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny w termparze. Piezoelektryczny zapłon z gumową osłoną. Temperatura maksymalna ponad 300 °C. Żebrowana płyta ze stali satynowej o dużej grubości, osłona przeciwbryzgowa dla całej powierzchni. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora, wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Трубчатые горелки с огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится краном непрерывного функционирования. Пилотная горелка и предохранительный клапан, оснащенный термпарой. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из резины. Максимальная температура более 300 °C. Рифленая конфорка из сатирированной толстой стали на всю поверхность с защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.

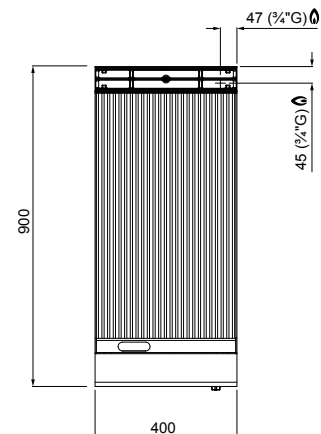
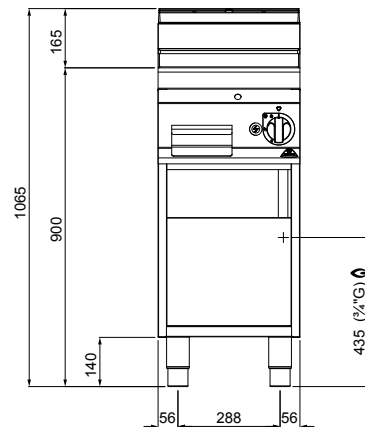


G

conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газосоединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 10



	cm²	5.300 (mm 796 x 667)
	kW	20
	kcal/h	17.197
	Btu/h	68.243
	G30/G31	kg/h 1,58
	G20	m³/h 2,12
	G25	m³/h 2,46
	Kg	122

OPTIONAL

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

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 Двери со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemadores tubulares de llama de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Válvula de mando termostático 60 - 300 °C para una regulación precisa y segura. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Placa lisa de alto espesor, a lo largo del plano de trabajo con protección de salpicaduras montado a ras. 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. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial. Amplio hueco todo de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores tubulares com chama de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Válvula com comando termostático 60 - 300 °C, para uma regulação precisa e segura. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Chapa lisa de grande espessura e superfície útil, com resguardo anti-salpicos nivelado. 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. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grande dimensão, que leva a um recipiente específico. Amplo vão inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rurowe palniki z siłą płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprzesczenie ciepła. Termostatyczny zawór sterujący 60 - 300 °C dla dokładnej i pewnej regulacji. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny w termoparze. Piezoelektryczny zapłon z gumową osłoną.

Gładka płyta o dużej grubości, osłona przeciwbryzgowa dla całej powierzchni. 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. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora, wykonana całkowicie ze stali.

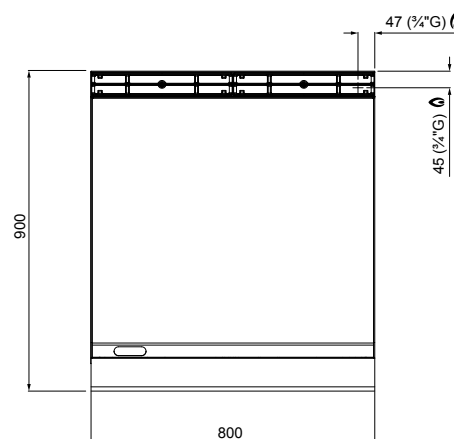
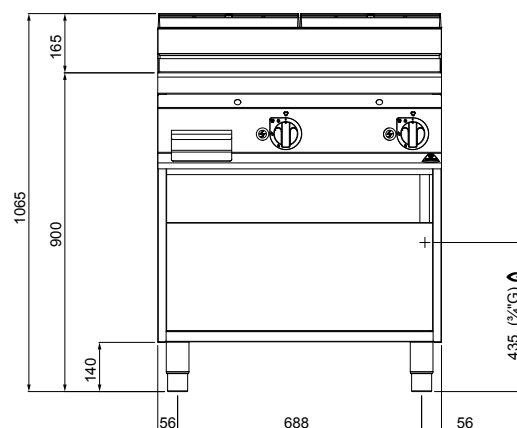
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Трубочные горелки с огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Клапан с термостатическим приводом 60 - 300 °C для точной и надежной регулировки. Пилотная горелка и предохранительный клапан, оснащенный термопарой. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из резины. Гладкая конфорка из сатинированной толстой стали на всю поверхность с защитой от брызг. 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. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.

**G**

conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газозовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 20



cm² 5.300 (mm 796 x 667)



kW	20
kcal/h	17.197
Btu/h	68.243



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



Kg	111
-----------	------------

OPTIONAL

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 Двери со ручкой толщиной 20/10

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemadores tubulares de llama 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. Placa lisa de acero satinado de alto espesor, a lo largo del plano de trabajo con protección de salpicaduras montado a ras. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial. Amplio hueco todo de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores tubulares com chama 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 lisa de aço acetinado de grande espessura e superfície útil, com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grande dimensão, que leva a um recipiente específico. Amplo vão inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rurowe palniki z się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprzowanie ciepła. Regulacja dostarczanej mocy za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny w termparze. Piezoelektryczny zapłon z gumową osłoną. Temperatura maksymalna ponad 300 °C. Gładka płyta ze stali satynowej o dużej grubości, osłona przeciwbryzgowa dla całej powierzchni. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora, wykonana całkowicie ze stali.

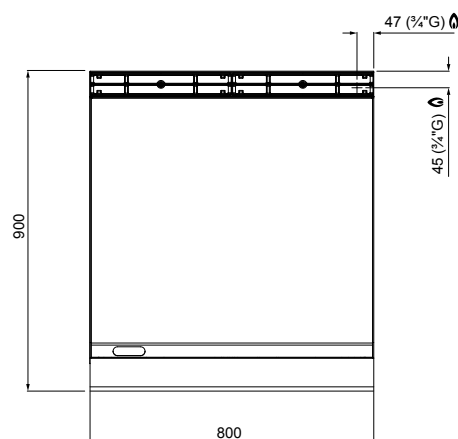
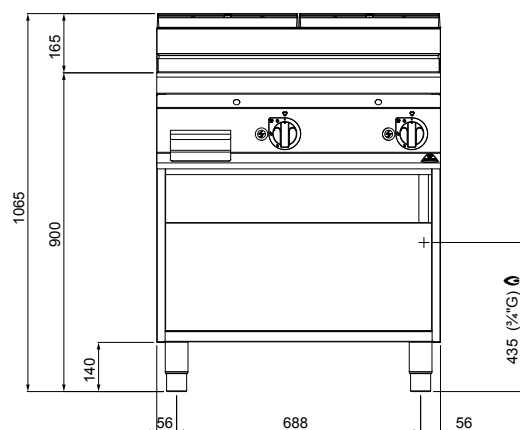
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Труבתые горелки с огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится краном непрерывного функционирования. Пилотная горелка и предохранительный клапан, оснащенный термпарой. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из резины. Максимальная температура более 300 °C. Гладкая конфорка из satinированной толстой стали на всю поверхность с защитой от брызг. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.

**G**

conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газосоединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 20


cm² 5.300 (mm 796 x 667)


kW	20
kcal/h	17.197
Btu/h	68.243



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



Kg	111
-----------	------------

OPTIONAL

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 Двери со ручкой толщиной 20/10

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemadores tubulares de llama 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. Placa rayada de acero satinado de alto espesor, a lo largo del plano de trabajo con protección de salpicaduras montado a ras. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial. Amplio hueco todo de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores tubulares com chama 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 aço acetinado de grande espessura e superfície útil, com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grande dimensão, que leva a um recipiente específico. Amplo vão inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rurowe palniki z się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprowadzenie ciepła. Regulacja dostarczanej mocy za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny w termparze. Piezoelektryczny zapłon z gumową osłoną. Temperatura maksymalna ponad 300 °C. Zebrowana płyta ze stali satynowej o dużej grubości, osłona przeciwbryzgowa dla całej powierzchni. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora, wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Трубчатые горелки с огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится краном непрерывного функционирования. Пилотная горелка и предохранительный клапан, оснащенный термпарой. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из резины. Максимальная температура более 300 °C. Рифленая конфорка из satinированной толстой стали на всю поверхность с защитой от брызг. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.

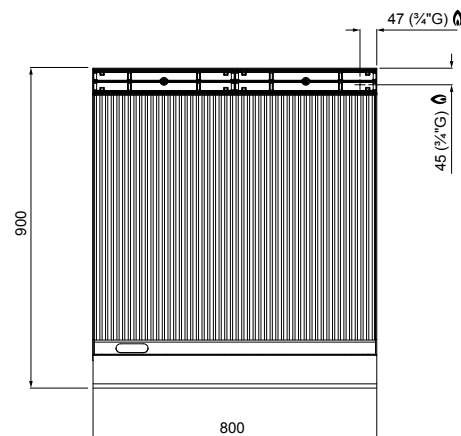
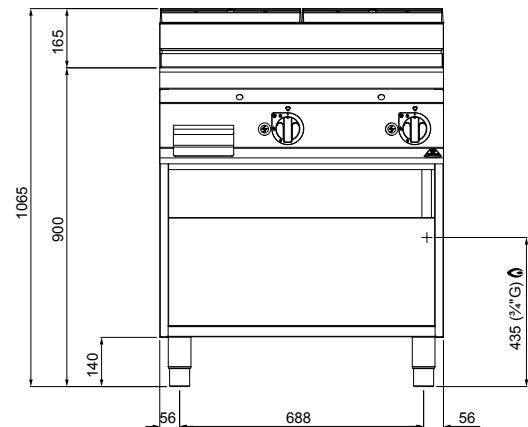


G

conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газосоединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 20




cm² 5.300 (mm 796 x 667)


kW 20

kcal/h 17.197

Btu/h 68.243



G30/G31 kg/h 1,58

G20 m³/h 2,12

G25 m³/h 2,46


Kg 111

OPTIONAL

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 Двери со ручкой толщиной 20/10

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemadores tubulares de llama 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. Placa mitad lisa mitad rayada de acero satinado de alto espesor, a lo largo del plano de trabajo con protección de salpicaduras montado a ras. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial. Amplio hueco todo de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores tubulares com chama 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, metade lisa e metade estriada, de aço acetinado de grande espessura e superfície útil, com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grande dimensão, que leva a um recipiente específico. Amplo vão inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rurowe palniki z się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozrowadzenie ciepła. Regulacja dostarczanej mocy za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny w termparze. Piezoelektryczny zapłon z gumową osłoną. Temperatura maksymalna ponad 300 °C. Płyta połowicznie gładka i połowicznie żebrowana ze stali satynowej o dużej grubości, osłona przeciwbryzgowa dla całej powierzchni. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora, wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Труבתые горелки с огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится краном непрерывного функционирования. Пилотная горелка и предохранительный клапан, оснащенный термпарой. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из резины. Максимальная температура более 300 °C. Конфорка наполовину рифленая, наполовину гладкая, из сатинированной толстой стали на всю поверхность с защитой от брызг. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.

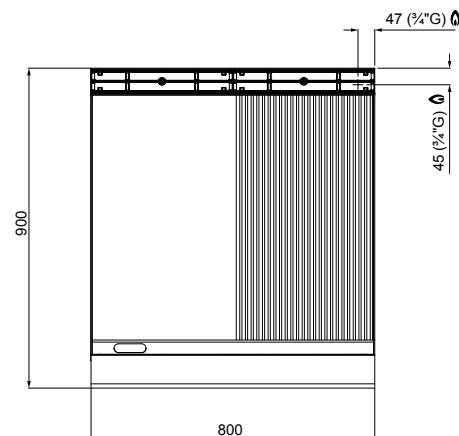
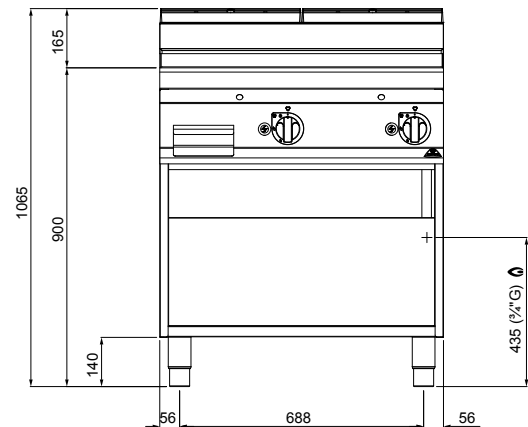


G

conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газосоединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 20





cm² 2.640 (mm 396 x 667)



TOT kW 5,7



VOLT 380-415 V3N~ 50/60 Hz



Kg 63

OPTIONAL

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

V3/A Volts 220 - 240 3~

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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. Placa lisa de alto espesor, a lo largo del plano de trabajo con protección de salpicaduras montado a ras. Placa de cocción de dos componentes que combina una lámina de acero, para optimizar la uniformidad, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una óptima limpieza y un bajo nivel de irradiación, con consiguiente mayor confort para el operador. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial. Amplio hueco todo de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Resistências de aço inox 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 de cozedura de componente duplo, que combina uma placa de aço, para otimizar a uniformidade, e um revestimento superior de aço inoxidável AISI 316 com acabamento polido, para uma limpeza perfeita e um baixo nível de radiação térmica, o que garante um maior conforto ao operador. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grande dimensão, que leva a um recipiente específico. Amplo vão inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostatem i termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej 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. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora, wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры с 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Гладкая конфорка из сатинированной толстой стали на всю поверхность с защитой от брызг. 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. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.

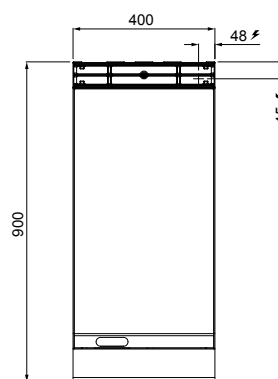
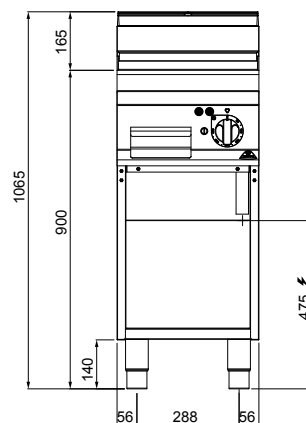


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 5,7



cm² 2.640 (mm 396 x 667)

kW 5,7



380-415 V3N~ 50/60 Hz



Kg 63

OPTIONAL

V3/A Volts 220 - 240 3~

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inoxidable. 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.

Placa lisa de acero satinado de alto espesor, a lo largo del plano de trabajo con protección de salpicaduras montado a ras. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial. Amplio hueco todo de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Resistências de aço inox 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 aço acetinado de grande espessura e superfície útil, com resguardo anti-salpicos nivelado. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grande dimensão, que leva a um recipiente específico. Amplo vão inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostatem i termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiaganej temperatury.

Gładka płyta ze stali satynowej o dużej grubości, osłona przeciwbryzgowa dla całej powierzchni. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora, wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры.

Гладкая конфорка из satinированной толстой стали на всю поверхность с защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.

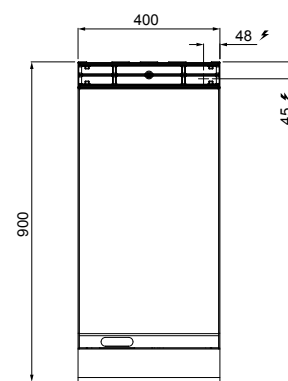
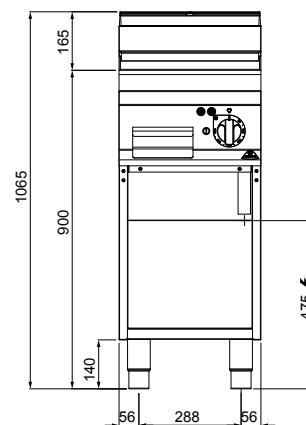


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 5,7



cm² 2.640 (mm 396 x 667)

kW 5,7



380-415 V3N~ 50/60 Hz



Kg 63

OPTIONAL

V3/A Volts 220 - 240 3~

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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.

Placa rayada de acero satinado de alto espesor, a lo largo del plano de trabajo con protección de salpicaduras montado a ras. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial. Amplio hueco todo de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. 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 aço acetinado de grande espessura e superfície útil, com resguardo anti-salpicos nivelado. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grande dimensão, que leva a um recipiente específico. Amplo vão inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostatem i termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiaganej temperatury.

Żebrowana płyta ze stali satynowej o dużej grubości, osłona przeciwbryzgowa dla całej powierzchni. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora, wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры с 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры.

Рифленая конфорка из satinированной толстой стали на всю поверхность с защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.

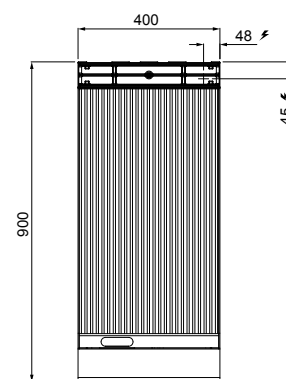
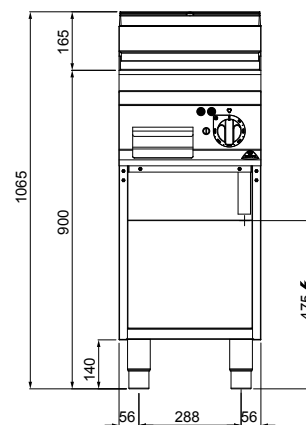


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое
соединение

380-415 V3N~

kW 5,7





cm² 5.300 (mm 796 x 667)



kW 11,4



380-415 V3N~ 50/60 Hz



Kg 109

OPTIONAL

TP10 Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

V3/B Volts 220 - 240 3~

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 двери со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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.

Placa lisa de alto espesor, a lo largo del plano de trabajo con protección de salpicaduras montado a ras. 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. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial. Amplio hueco todo de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Resistências de aço inox 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 e superfície útil, com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Revestimento cromado duro, para uma superfície brilhante e fácil de limpar, com baixo nível de radiação térmica, para garantir maior conforto ao utilizador. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grande dimensão, que leva a um recipiente específico. Amplo vão inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostatem i termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiaganej temperatury.

Gładka płyta ze stali satynowej o dużej grubości, osłona przeciwbryzgowa dla całej powierzchni. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. Obicie z twardego chromu zapewniające gładką i łatwą w czyszczeniu powierzchnię, o niskim stopniu promieniowania cieplnego gwarantująca komfort operatora. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora, wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапущом. Регулировка температуры с 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Гладкая конфорка из сатинированной толстой стали на всю поверхность с защитой от брызг. 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. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.

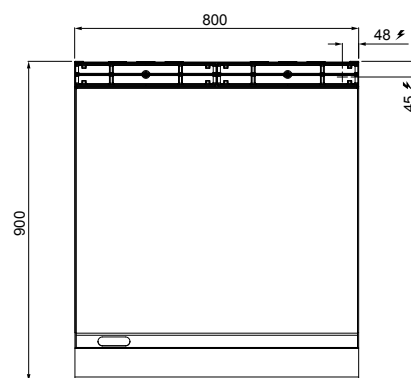
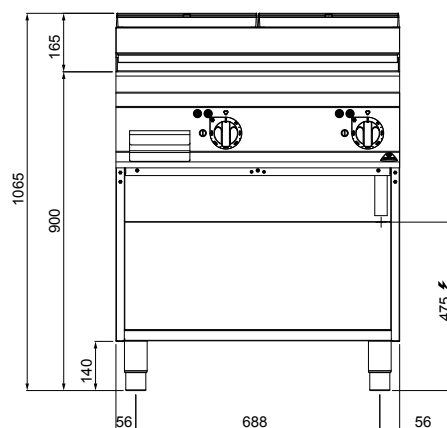


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 11,4





cm² 5.300 (mm 796 x 667)



kW 11,4



380-415 V3N~ 50/60 Hz



Kg 109

OPTIONAL**V3/B** Volts 220 - 240 3~**2P 400** 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 двери со ручкой толщиной 20/10**TPTO** Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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.

Placa lisa de acero satinado de alto espesor, a lo largo del plano de trabajo con protección de salpicaduras montado a ras. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial. Amplio hueco todo de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. 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 aço acetinado de grande espessura e superfície útil, com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grande dimensão, que leva a um recipiente específico. Amplo vão inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostatem i termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiaganej temperatury.

Gładka płyta ze stali satynowej o dużej grubości, osłona przeciwbryzgowa dla całej powierzchni. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora, wykonana całkowicie ze stali.

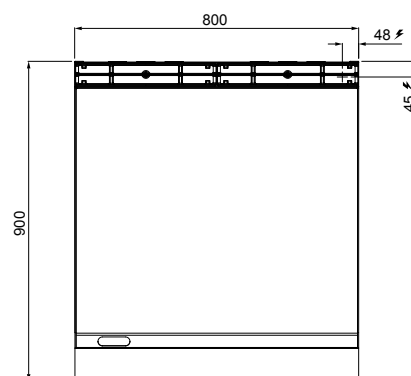
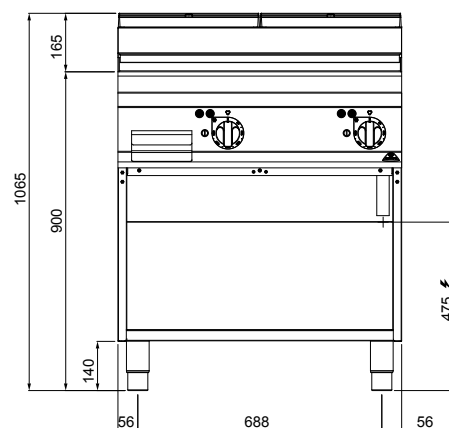
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапущом. Регулировка температуры с 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры.

Гладкая конфорка из satinированной толстой стали на всю поверхность с защитой от брызг. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.

**E**conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 11,4



cm² 5.300 (mm 796 x 667)



kW 11,4



380-415 V3N~ 50/60 Hz



Kg 109

OPTIONAL

V3/B Volts 220 - 240 3~

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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.

Placa rayada de acero satinado de alto espesor, a lo largo del plano de trabajo con protección de salpicaduras montado a ras. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial. Amplio hueco todo de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. 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 aço acetinado de grande espessura e superfície útil, com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grande dimensão, que leva a um recipiente específico. Amplo vão inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostatem i termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiaganej temperatury.

Zebrowana płyta ze stali satynowej o dużej grubości, osłona przeciwbryzgowa dla całej powierzchni. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego pojemnika zbiorczego. Obszerne komora, wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапущом. Регулировка температуры с 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры.

Рифленая конфорка из сатирированной толстой стали на всю поверхность с защитой от брызг. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.

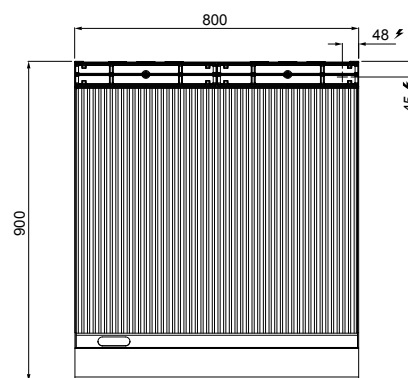
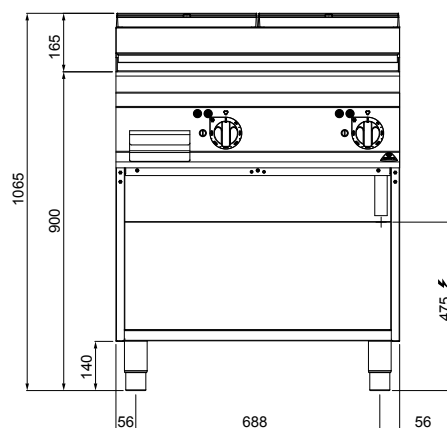


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 11,4





cm² 5.300 (mm 796 x 667)



TOT kW 11,4



VOLT 380-415 V3N~ 50/60 Hz



Kg 109

OPTIONAL

V3/B Volts 220 - 240 3~

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 двери со ручкой толщиной 20/10

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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.

Placa mitad lisa mitad rayada de acero satinado de alto espesor, a lo largo del plano de trabajo con protección de salpicaduras montado a ras. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial. Amplio hueco todo de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. 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, metade lisa e metade estriada, de aço acetinado de grande espessura e superfície útil, com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grande dimensão, que leva a um recipiente específico. Amplo vão inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostatem i termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiaganej temperatury.

Płyta połowicznie gładka i połowicznie żebrowana, ze stali satynowanej, osłona przeciwbryzgowa dla całej powierzchni. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora, wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапущом. Регулировка температуры с 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры.

Конфорка наполовину рифленая, наполовину гладкая, из сатинированной толстой стали на всю поверхность с защитой от брызг. Две зоны с отдельными приводами для независимой оптимальной регулировки температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.

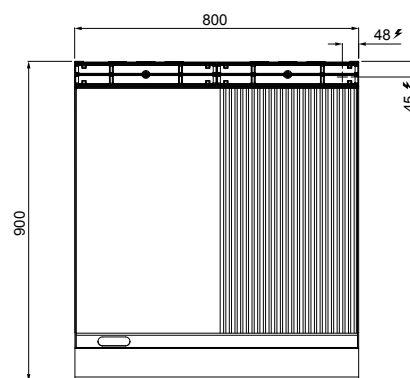
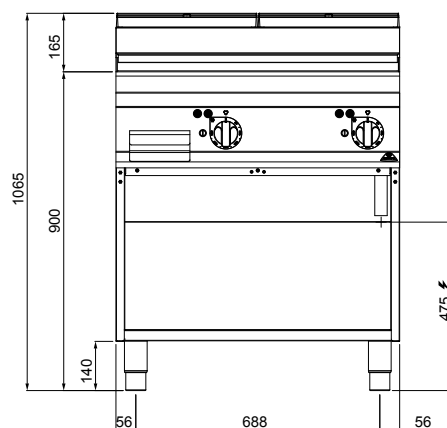


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 11,4





cm² 1.640 (mm 265 x 620)



TOT kW 5,4



VOLT 380-415 V3N~ 50/60 Hz



kg 42

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

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

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 duzej 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 gotowani 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 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.

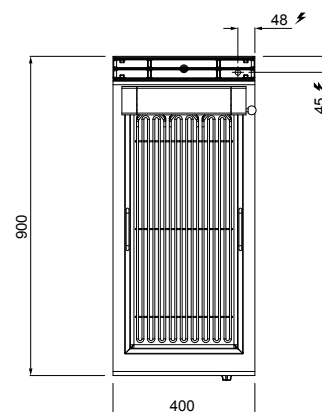
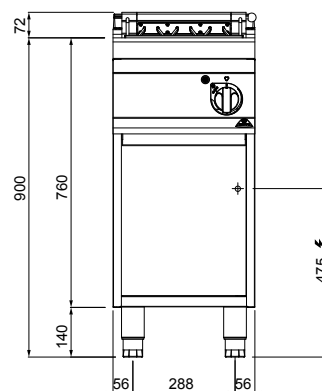


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 5,4





cm² 3.360 (mm 543 x 620)



TOT kW 10,8



VOLT 380-415 V3N~ 50/60 Hz



Kg 70

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

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

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

Plaszczyna 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 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. 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 пиролизической 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.

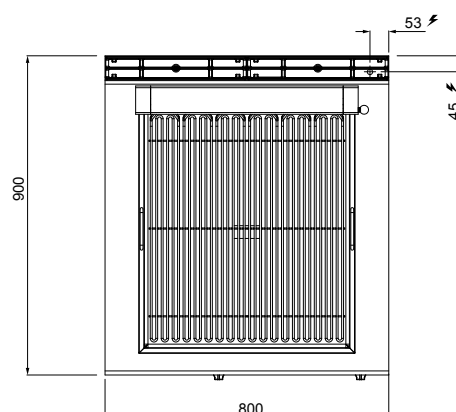
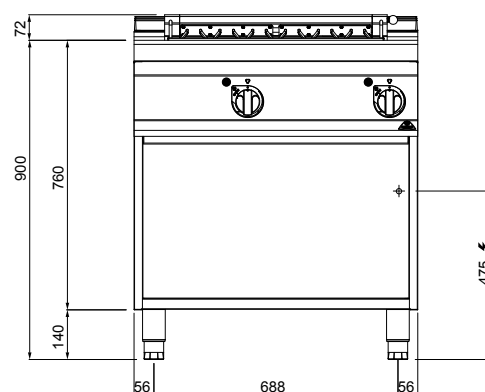


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 10,8



	cm ²	2.205 (mm 350 x 630)
	kW	12
TOT.	kcal/h	10.320
	Btu/h	40.944
	G30/G31	kg/h 0,95
	G20	m ³ /h 1,27
	G25	m ³ /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

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. 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 AISI 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 e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. 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 AISI 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 inox para a recolha da gordura e contenção de água.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie ze stali nierdzewnej AISI 304. 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 AISI 304.

Obszerna powierzchnia gotowania z łatwousuwalnym rusztem z żeliwa. Łatwo usuwane komponenty w celu dogodnych operacji konserwacji i czyszczenia. Obszerna wyciągana kasetka ze stali nierdzewnej inox do zbierania tłuszczu i powstrzymywania wody.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. 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 AISI 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.

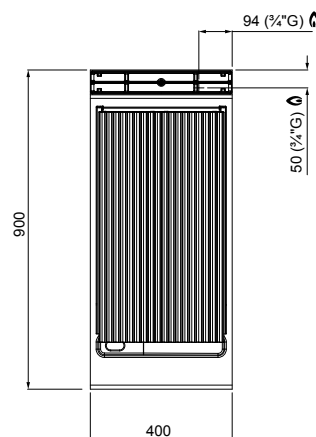
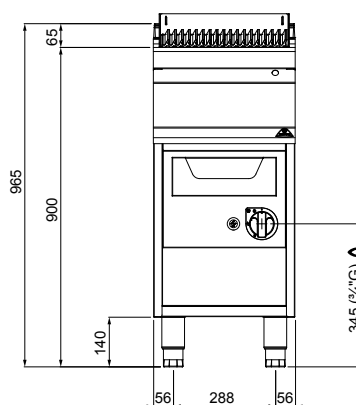


G

conexión del gas / conexão do gás /
podłączenie gazowe / газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 12



	cm ²	4.410 (mm 700 x 630)
	kW	24
TOT.	kcal/h	20.640
	Btu/h	81.888
	G30/G31	kg/h 1,89
	G20	m ³ /h 2,54
	G25	m ³ /h 2,95
	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

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. 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 AISI 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 e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. 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 AISI 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 inox para a recolha da gordura e contenção de água.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKcjONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie ze stali nierdzewnej AISI 304. 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 AISI 304.

Obszerna powierzchnia gotowania z łatwousuwalnym rusztem z żeliwa. Łatwo usuwane komponenty w celu dogodnych operacji konserwacji i czyszczenia. Obszerna wyciągana kasetka ze stali nierdzewnej inox do zbierania tłuszczu i powstrzymywania wody.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. 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 AISI 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.

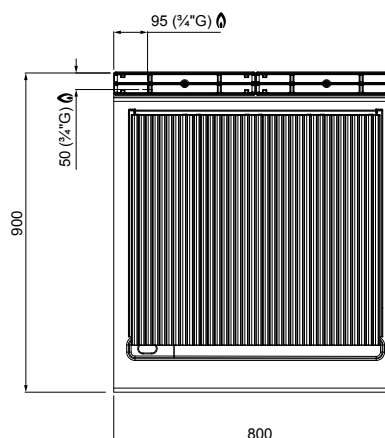
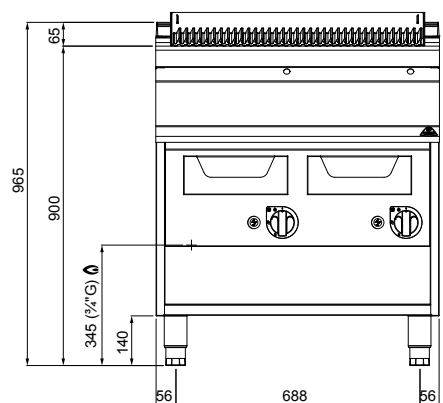


G

conexión del gas / conexão do gás /
podłączenie gazowe / газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 24



	cm ²	2.500 (mm 360 x 700)
	kW	9
TOT.	kcal/h	7.740
	Btu/h	30.708
	G30/G31	kg/h 0,70
	G20	m ³ /h 0,95
	G25	m ³ /h 1,11
	Kg	57

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

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Двери с ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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 termpar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Quemadores de acero inoxidable AISI 304.

Amplia superficie de cocción de hierro fundido con parrilla fácil de extraer. El diseño espacial 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 completamente de acero de gran longitud para la recogida de cenizas y grasas.

Amplio hueco todo de acero. Piedra volcánica incluida en el suministro. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores tubulares de aço inoxidável com dois ramos. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termpar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Queimadores de aço inoxidável AISI 304.

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 realizada inteiramente com aço, de grande comprimento, para a recolha das cinzas e da gordura. Amplo vão inteiramente de aço. Pedra lávica fornecida. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rurowe palniki ze stali nierdzewnej, z podwójnym rozgałęzieniem. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętła o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termparze. Zapłon piezoelektryczny, z gumową osłoną. Palniki ze stali nierdzewnej AISI 304.

Obszerna powierzchnia gotowania z łatwousuwalnym rusztem z żeliwa. Specyficzny projekt umożliwia gotowanie ryb, mięs i warzyw i zapobiega zapaleniu się tłuszczu. Wszystkie elementy są łatwe w demontażu w celu regularnych operacji konserwacji i czyszczenia. Szczelna, długa kasetka wykonana całkowicie ze stali do zbierania popiołu i tłuszczu. Szeroka komora wykonana całkowicie ze stali. Kamień wulkaniczny wchodzi w skład dostawy. Nóżki nastawne.

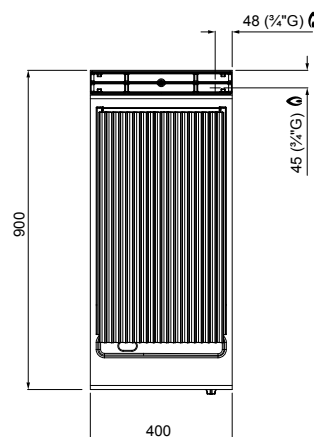
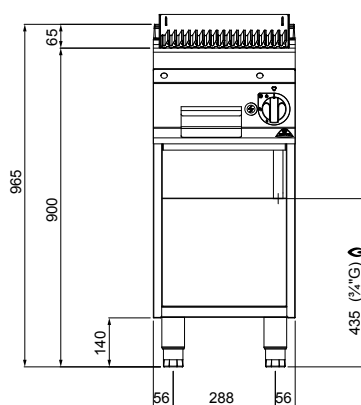
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Двухрядные трубчатые горелки из нержавеющей стали. Регулировка мощности производится беспрерывно функционирующим краном. Пилотная горелка и предохранительный клапан с термпарой. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Горелки из нержавеющей стали AISI 304. Большие варочные поверхности с чугунной легкосъемной решеткой. Особая конструкция позволяет готовить рыбу, мясо и овощи, не допуская горения жира. Все детали легко снимаются для выполнения регулярной чистки и операций технического обслуживания. Герметичный большой ящик из стали для сбора золы и жира. Просторный шкаф из стали. Прилагается вулканический камень. Регулируемые ножки.

**G**

conexión del gas / conexão do gás /
podłączenie gazowe / газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 9

cm² 5.300 (mm 760 x 700)

kW 18
kcal/h 15.480
Btu/h 61.416



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

**Kg** 100**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

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 двери со ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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 termpar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Quemadores de acero inoxidable AISI 304.

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. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura.

Todos los componentes se desmontan fácilmente para las regulares operaciones de mantenimiento y limpieza. Cajón completamente de acero de gran longitud para la recogida de cenizas y grasas. Amplio hueco todo de acero. Piedra volcánica incluida en el suministro. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox.

Queimadores tubulares de aço inoxidável com dois ramos. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termpar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Queimadores de aço inoxidável AISI 304.

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. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Todos os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza. Caixa realizada inteiramente com aço, de grande comprimento, para a recolha das cinzas e da gordura. Amplo vão inteiramente de aço. Pedra lávica fornecida. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rurowe palniki ze stali nierdzewnej, z podwójnym rozgałęzieniem. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termparze. Zapłon piezoelektryczny, z gumową osłoną. Palniki ze stali nierdzewnej AISI 304.

Obszerne powierzchnia gotowania z łatwousuwalnym rusztem z żeliwa. Specyficzny projekt umożliwia gotowanie ryb, mięs i warzyw i zapobiega zapaleniu się tłuszczu. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami w celu niezależnej regulacji oraz optymalnej temperatury. Wszystkie elementy są łatwe w demontażu w celu regularnych operacji konserwacji i czyszczenia. Szeroka komora wykonana całkowicie ze stali do zbierania popiołu i tłuszczu. Szeroka komora wykonana całkowicie ze stali. Kamień wulkaniczny wchodzi w skład dostawy. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

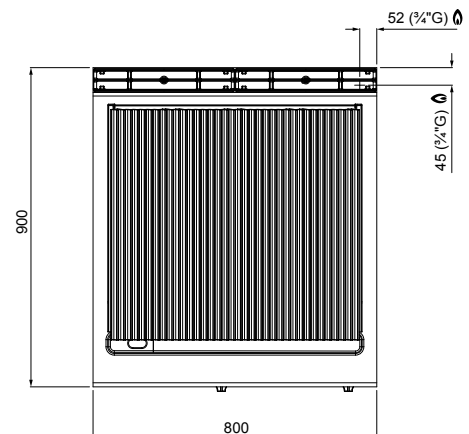
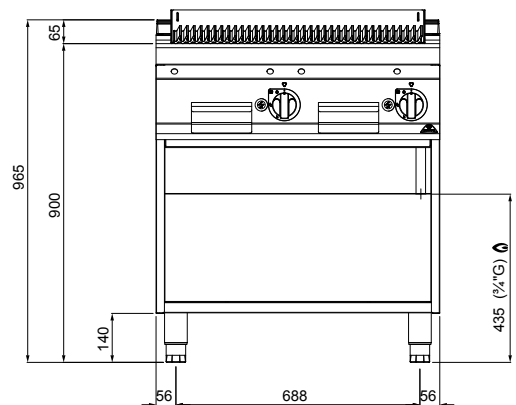
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Трубчатые горелки из нержавеющей стали. Регулировка мощности производится беспрерывно функционирующим краном. Пилотная горелка и предохранительный клапан с термпарой. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Горелки из нержавеющей стали AISI 304.

Большие варочные поверхности с чугунной легкоъемной решеткой. Особая конструкция позволяет готовить рыбу, мясо и овощи, не допуская горения жира. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. Все детали легко снимаются для выполнения регулярной чистки и операций технического обслуживания. Герметичный большой ящик из стали для сбора золы и жира. Просторный шкаф из стали. Прилагается вулканический камень. Регулируемые ножки.

**G**

conexión del gas / conexão do gás /
 podłączenie gazowe / газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 18

	L	40
	mm	308 x 510 x 295 h
	kW	12
TOT.	kcal/h	10.320
	Btu/h	40.944
	G30/G31	kg/h 1,02
	G20	m³/h 1,38
	G25	m³/h 1,60
	Kg	54



Cestas no suministrados / Cestas não fornecidos / Kosze nie dostarczony / Корзины не входит

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Altas prestaciones garantizadas por el sistema de calefacción que envuelve enteramente 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 distancia las cestas 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, en el borde del plano.

La boquilla colocada en el plano permite regular el flujo del agua a través de un mando colocado en el tablero. Grifo de descarga de esfera, situado en el interior del hueco, controlado por manija con empuñadura atérmica.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. 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 extravasagem 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

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Wysoka wydajność zagwarantowana przez system podgrzewający, obejmujący całą powierzchnię zbiornika. Płomień pilotujący i zawór awaryjny w termoparze. Piezoelektryczny zapłon, z gumową osłoną. Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej AISI 316. Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze od dna zbiornika o 10 cm. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Plaszczyzna wsporcza z funkcją odprowadzania kropli, demontowalna, na brzegu blaszki roboczej. Dzióbek, umieszczony na blaszce umożliwia regulację przepływu wody, za pomocą sterowania umieszczonego na pulpicie. Kran odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

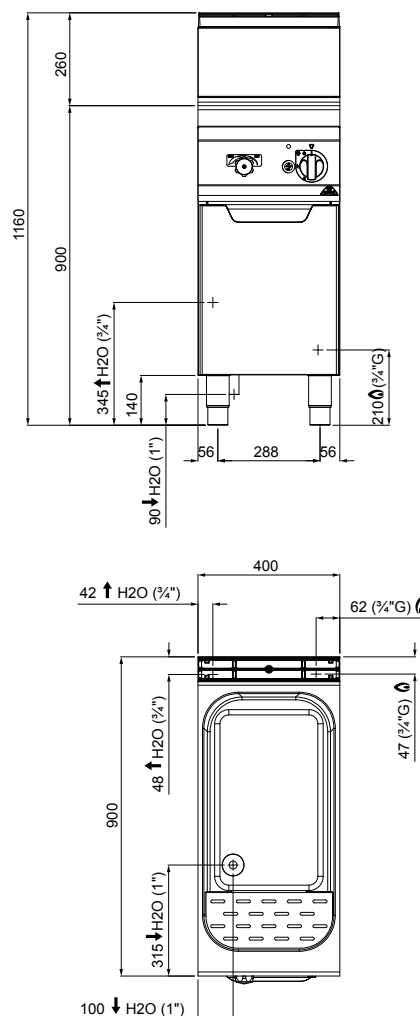
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Высокая производительность обеспечивается системой разогрева, проходящей по всей внутренней поверхности емкости. Пилотная горелка и предохранительный клапан с термодатчиком. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из резины. Штампованная емкость с широкими закругленными бортиками, из нержавеющей стали AISI 316. Циркуляция воды обеспечивается благодаря перфорированному дну, отделяющему корзины на 10 см от дна. Отверстие перелива крупного диаметра для удаления избытков крахмала во время варки. Опорная поверхность с функцией каплеуловителя, съемная, в уровень с поверхностью. Носик для регулировки потока воды с помощью регулятора, расположенного на панели управления. Шаровой сливной кран, расположенный внутри шкафа, управляемый атермической ручкой.

G

conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 12



	L	40 + 40
	mm	308 x 510 x 295 h (x2)
	kW	24 (12+12)
TOT.	kcal/h	20.640
	Btu/h	81.888
	G30/G31	kg/h 2,03 (1,02+1,02)
	G20	m³/h 2,75 (1,38+1,38)
	G25	m³/h 3,21 (1,60+1,60)
	Kg	94



Cestas no suministrados / Cestas não fornecidos / Kosze nie dostarczony / Корзины не входят

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Altas prestaciones garantizadas por el sistema de calefacción que envuelve enteramente toda la superficie de la cuba. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Cubo estampada con amplios bordes redondeados realizada completamente en acero inoxidable AISI 316. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que distancia las cestas 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, en el borde del plano.

La boquilla colocada en el plano permite regular el flujo del agua a través de un mando colocado en el tablero. Grifo de descarga de esfera, situado en el interior del hueco, controlado por manija con empuñadura térmica. Dos cubas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. 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. Cubo 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. Duas cubas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura.

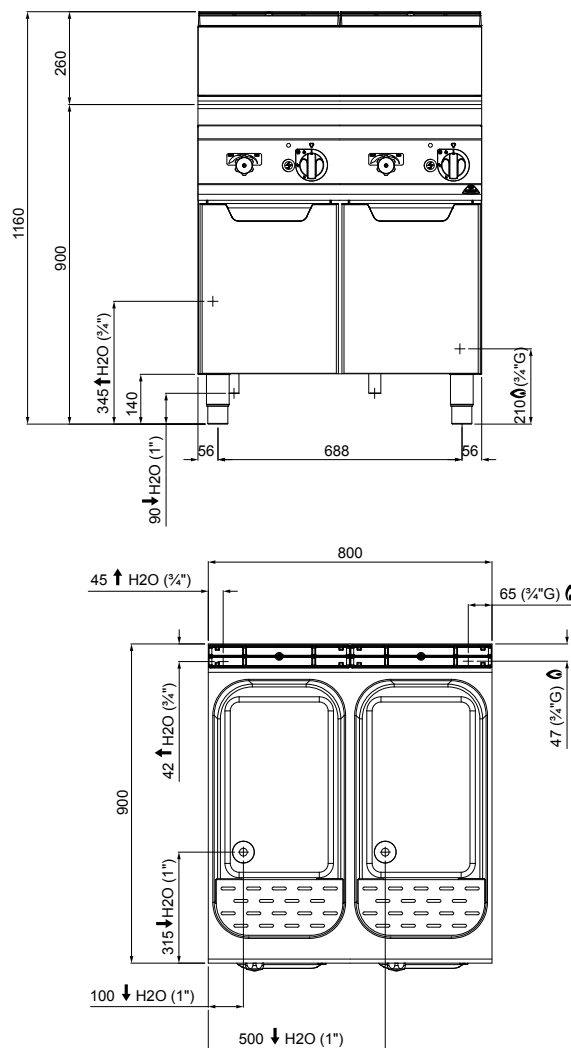
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKcjONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Wysoka wydajność zagwarantowana przez system podgrzewający, obejmujący całą powierzchnię zbiornika. Płomień pilotujący i zawór awaryjny w termoparze. Piezoelektryczny zapłon, z gumową osłoną. Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej AISI 316. Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze od dna zbiornika o 10 cm. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Plaszczyna wsporcza z funkcją odprowadzania kropli, demontowalna, na brzegu plaszczyny roboczej. Dzióbek, umieszczony na plaszczynie umożliwia regulację przepływu wody, za pomocą sterowania umieszczonego na pulpicie. Kranik odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło. Dwa oddzielne zbiorniki dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Высокая производительность обеспечивается системой разогрева, проходящей по всей внутренней поверхности емкости. Пилотная горелка и предохранительный клапан с термопарой. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из резины. Штампованная емкость с широкими закругленными бортами, из нержавеющей стали AISI 316. Циркуляция воды обеспечивается благодаря перфорированному дну, отделяющему корзины на 10 см от дна. Отверстие перелива крупного диаметра для удаления избытков крахмала во время варки. Опорная поверхность с функцией каллеуловителя, съемная, в уровень с поверхностью. Носик для регулировки потока воды с помощью регулятора, расположенного на панели управления. Шаровый сливной кран, расположенный внутри шкафа, управляемый атермической ручкой. Две емкости с отдельными ручками управления для независимой оптимальной регулировки температуры.

G conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 kW 24 (12+12)





	L	40
	mm	308 x 510 x 295 h
	TOT kW	10
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	54



Cestas no suministrados / Cestas não fornecidos / Kosze nie dostarczony / Корзины не входят

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. 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 las cestas. Mando para la regulación de la potencia erogada con indicador luminoso de control. Cubas estampadas con amplios bordes redondeados realizadas completamente en acero inoxidable AISI 316. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que distancia las cestas 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, en el borde del plano. La boquilla colocada en el plano permite regular el flujo del agua a través de un mando colocado en el tablero. Grifo de desagüe de esfera, situado en el interior del hueco, controlado por manija con empuñadura atérmica.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Alto rendimento garantido pelas resistências de aço inoxidável incoloy, situadas diretamente 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 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.

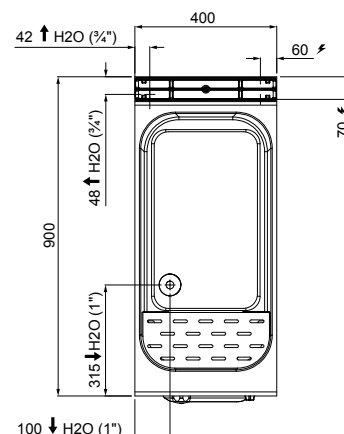
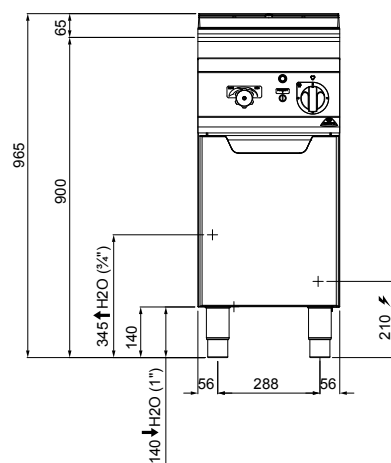
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Wysoka wydajność zagwarantowana przez rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika i osłonięte od dna z otworami służącemu do opierania koszy. Kontrola dostarczanej mocy za pomocą lampki kontrolnej. Tłoczne zbiorniki z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej AISI 316. Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze od dna zbiornika o 10 cm. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Plaszczyzna wsporcza z funkcją odprowadzania kropeł, demontowalna, na brzegu plaszczyzny roboczej. Dziobek, umieszczony na plaszczyźnie umożliwia regulację przepływu wody, za pomocą sterowania umieszczonego na pulpicie. Kran odprowadzający, z zaworem kulkowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Высокая производительность обеспечивается ТЭНами из нержавеющей стали инколой, расположенными внутри емкости и защищенными перфорированным дном для установки корзин. Система регулировки подаваемой мощности с контрольными датчиками. Штампованная емкость с широкими закругленными бортами из нержавеющей стали AISI 316. Циркуляция воды обеспечивается благодаря перфорированному дну, отделяющему корзины на 10 см от дна. Отверстие перелива крупного диаметра для удаления избытков крахмала во время варки. Опорная поверхность с функцией каплеуловителя, съемная, в уровень с поверхностью. Носик для регулировки потока воды с помощью регулятора, расположенного на панели управления. Шаровый сливной кран, расположенный внутри шкафа, управляемый атермической ручкой.

E conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение 380-415 V3N~ kW 10



	L	18
	mm	307 x 342 x 335 h
	mm	275 x 285 x 135 h
	kW	14
TOT.	kcal/h	12.040
	Btu/h	47.768
	G30/G31	kg/h 1,10
	G20	m³/h 1,48
	G25	m³/h 1,72
	Kg	59

STANDARD

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowanie Bflex / Контроль с Бфлекс
Encendido eléctrico / Ativação eléctrica / Elektryczny zapłon / Электрическое включение
Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

OPTIONAL

9IC2/18 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkowe / 2 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304. 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 centralita electrónica y pantalla digital con las siguientes funciones: control de la temperatura de 100 a 190 °C, visualización de la temperatura programada, programa de "melting" y de mantenimiento a 100 °C para el uso de grasas sólidas de fritura, autodiagnóstico para posibles anomalías. Termostato de seguridad de rearme manual, llama piloto y sistema de seguridad con termopar. Llave de desagüe esférica, situada dentro de la cámara, controlada por manilla con agarre atérmico, con cubeta de recogida de acero. Encendido eléctrico. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inoxidável AISI 304. 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 central electrónica e display digital com as seguintes funções: controle da temperatura, de 100 a 190 °C, visualização da temperatura programada, programa de "melting" e de manutenção a 100 °C para a utilização de gorduras sólidas de fritura, autodiagnóstico para eventuais anomalias. 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. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

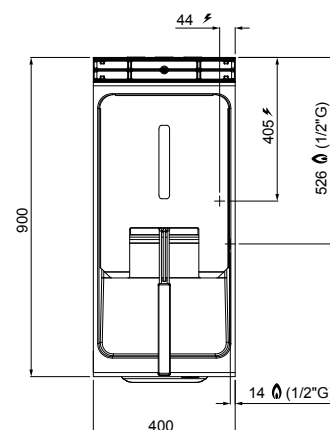
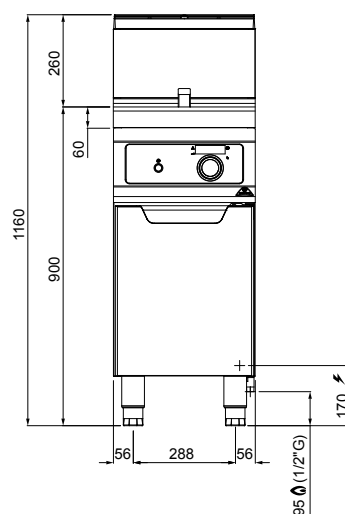
Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej AISI 304. Tłoczony profilowany zbiornik z obszerną strefą chłodną dla zbierania pozostałości potraw i bardzo łatwe czyszczenie dzięki nieobecności rur oraz dużemu przekrojowi odpływu 1". Płaszczyzna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Dwa palniki ze stali nierdzewnej, umieszczone na zewnątrz zbiornika, sterowane elektrozaworem, kontrola temperatury za pomocą centrali elektronicznej i wyświetlacz cyfrowy posiadający następujące funkcje: kontrola temperatury w zakresie od 100 do 190 °C, wizualizacja temperatury ustawionej, program „stapiania” i utrzymywania 100 °C dla stałych tłuszczów używanych do smażenia, autodiagnostyka ewentualnych anomalii. Termostat awaryjny uzbrajamy ręcznie, płomień pilotujący i system awaryjny z termoparą. Kran 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. 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 электронным блоком управления и цифровой индикатор со следующими функциями: контроль температуры в диапазоне от 100 до 190 °C, вывод на экран установленной температуры, программа варки и поддержания температуры 100 °C для использования твердых жиров для жарки, автодиагностика различных неисправностей. 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.



G	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 14
E	conexión eléctrica - conexão eléctrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	W 100



	L	18
	mm	307 x 342 x 335 h
	mm	275 x 285 x 135 h
	kW	14
TOT.	kcal/h	12.040
	Btu/h	47.768
	G30/G31	kg/h 1,10
	G20	m³/h 1,48
	G25	m³/h 1,72
	Kg	59

STANDARD

Encendido eléctrico / Ativação eléctrica / Zapłon elektryczny / Электроподжиг

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Целая корзина

OPTIONAL

9IC2/18 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półówkowe / 2 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304. 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 termopar.

Llave de desagüe esférica, situada dentro de la cámara, controlada por manilla con agarre atérmico, con cubeta de recogida de acero. Encendido eléctrico. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inoxidável AISI 304. 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 inox, 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 AISI 304. Tłoczony profilowany zbiornik z obszerną strefą chłodną dla zbierania pozostałości potraw i bardzo łatwe czyszczenie dzięki nieobecności rur oraz dużemu przekrojowi odpływu 1". Płaszczyna 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.

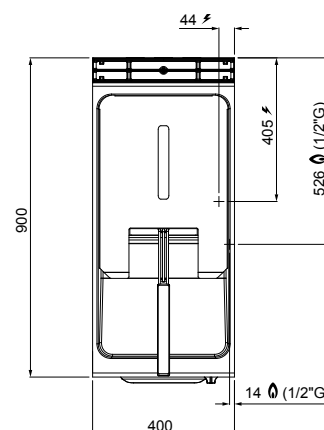
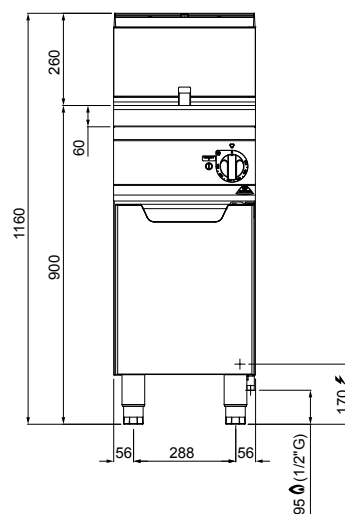
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304. 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 ненагревающей ручки, со стальной ванночкой-сборником. Электрический поджиг. Регулируемые ножки.



G	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 14
E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	W 10



	L	18 + 18
	mm	307 x 342 x 335 h
	mm	275 x 285 x 135 h (x2)
	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	95

STANDARD

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Контроль с Бфлекс

Encendido eléctrico / Activação eléctrica / Elektryczny zapłon / Электрическое включение

2 cestos enteros / 2 Cestos inteiros / 2 kosze pełne / 2 цельные корзины

OPTIONAL

9IC2/18 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połówkowe / 2 половинчатые корзины

9IC4/18 4 medios cestos / 4 meias-cestas / 4 kosze połówkowe / 4 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304. 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 centralita electrónica y pantalla digital con las siguientes funciones: control de la temperatura de 100 a 190 °C, visualización de la temperatura programada, programa de "melting" y de mantenimiento a 100 °C para el uso de grasas sólidas de fritura, autodiagnóstico para posibles anomalías.

Termostato de seguridad de rearme manual, llama piloto y sistema de seguridad con termopar. Llave de desagüe esférica, situada dentro de la cámara, controlada por manilla con agarre atérmico, con cubeta de recogida de acero. Encendido eléctrico. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inoxidável AISI 304. 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 central electrónica e display digital com as seguintes funções: controle da temperatura, de 100 a 190 °C, visualização da temperatura programada, programa de "melting" e de manutenção a 100 °C para a utilização de gorduras sólidas de fritura, autodiagnóstico para eventuais anomalias.

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. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej AISI 304. 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 nierdzewnej, umieszczone na zewnątrz zbiornika, sterowane elektrozaworem, kontrola temperatury za pomocą centrali elektronicznej i wyświetlacz cyfrowy posiadający następujące funkcje: kontrola temperatury w zakresie od 100 do 190 °C, wizualizacja temperatury ustawionej, program „stapiania” i utrzymywania 100 °C dla stałych tłuszczów używanych do smażenia, autodiagnostyka ewentualnych anomalii. Termostat awaryjny uzbrajamy ręcznie, płomień pilotujący i system awaryjny z termoparą. Kran odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło. Zapłon elektryczny. Stopki nastawne.

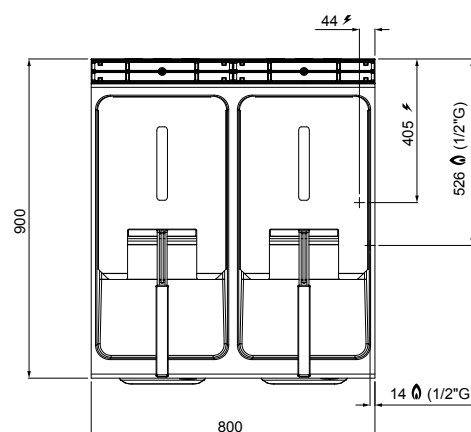
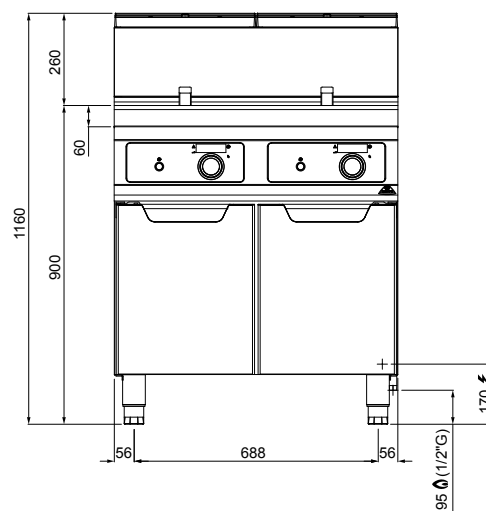
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304. 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 электронным блоком управления и цифровой индикатор со следующими функциями: контроль температуры в диапазоне от 100 до 190 °C, вывод на экран установленной температуры, программа варки и поддержания температуры 100 °C для использования твердых жиров для жарки, автодиагностика различных неисправностей.

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.



G	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 28
E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	W 100



	L	18 + 18
	mm	307 x 342 x 335 h
	mm	275 x 285 x 135 h (x2)
	kW	28
TOT.	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	95

STANDARD

2 cestos enteros - encendido eléctrico / 2 Cestos inteiros - activação eléctrica / 2 kosze pełne - zapłon elektryczny / 2 цельные корзины - электроподжиг

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304. 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 termopar.

Llave de desagüe esférica, situada dentro de la cámara, controlada por manilla 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. 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 inox, 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. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej AISI 304. 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 elektrozworem, kontrola temperatury za pomocą elektrycznego, bardzo precyzyjnego termostatu. Termostat awaryjny uzbrajamy ręcznie, płomień pilotujący i system awaryjny z termoparą. Kran odprowadzający, z zaworem kulkowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło.

Zapłon elektryczny. Stopki nastawne.

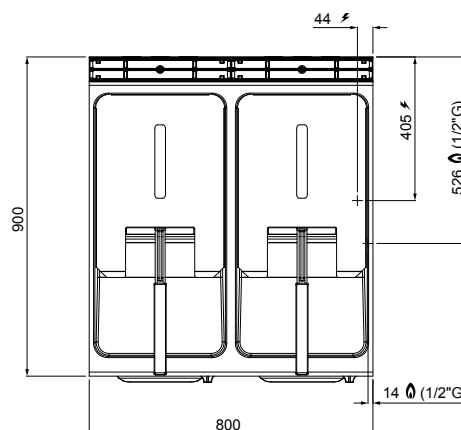
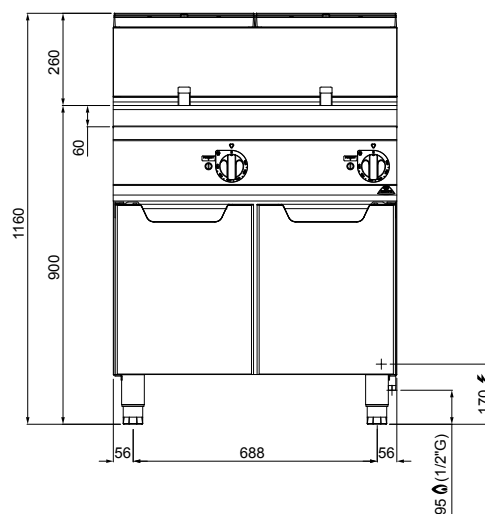
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304. 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. Регулируемые ножки.



G	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 28
E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	W 10



	L	20
	mm	302 x 402 x 340 h
	mm	255 x 335 x 125 h
	kW	17,5
TOT.	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	59

STANDARD

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowanie Bflex / Контроль с БФлекс

Encendido eléctrico / Ativação eléctrica / Elektryczny zapłon / Электрическое включение

Cesto inteiro / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

OPTIONAL

9C2/20 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkowe / 2 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304. 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 centralita electrónica con las siguientes funciones: control de la temperatura de 100 a 190 °C, visualización de la temperatura programada, programa de "melting" y de mantenimiento a 100 °C para el uso de grasas sólidas de fritura, autodiagnosis para posibles anomalías. Termostato de seguridad de rearme manual. 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. Queimadores de aço inox 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. Controle da temperatura mediante central electrónica com as seguintes funções: controle da temperatura, de 100 a 190 °C, visualização da temperatura programada, programa de "melting" e de manutenção a 100 °C para a utilização de gorduras sólidas de fritura, auto-diagnóstico para eventuais anomalias. Termostato de segurança com accionamento manual. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

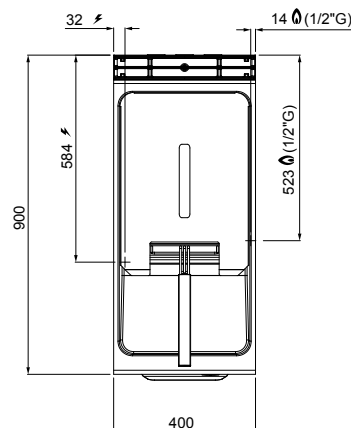
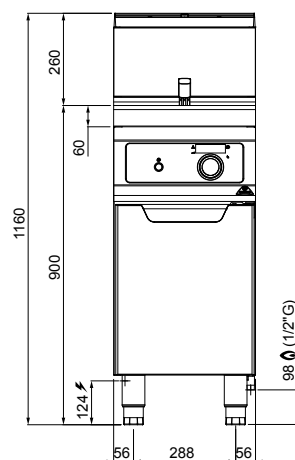
Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej AISI 304. Palniki ze stali nierdzewnej inox w formie plastra miodu. Wymienniki ciepła o owalnym przekroju i dużej powierzchni, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika zapewniają szybkie i jednolite podgrzewanie. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termparą. Zbiornik ze stali nierdzewnej 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 centrali elektronicznej posiadającej następujące funkcje: kontrola temperatury w zakresie od 100 do 190 °C, wizualizacja temperatury ustawionej, program „stapiania” i utrzymywania 100 °C dla stałych tłuszczów używanych do smażenia, autodiagnostyka ewentualnych anomalii. Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. 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. 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 через электронный блок управления со следующими функциями: контроль температуры в диапазоне от 100 до 190 °C, вывод на экран установленной температуры, программа варки и поддержания температуры 100 °C для использования твердых жиров для жарки, автодиагностика различных неисправностей. Предохранительный термостат с ручным повторным включением. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием.



G	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 17,5
E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	W 100



	L	20
	mm	302 x 402 x 340 h
	mm	255 x 335 x 125 h
	kW	17,5
TOT.	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	59

STANDARD

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

OPTIONAL

9C2/20 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półwkowe / 2 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304. 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. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. 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 las cubas. Termostato de seguridad de rearme manual. 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. Queimadores de aço inox 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. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. 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 deteção 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.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

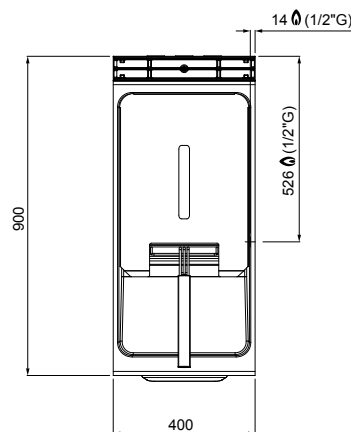
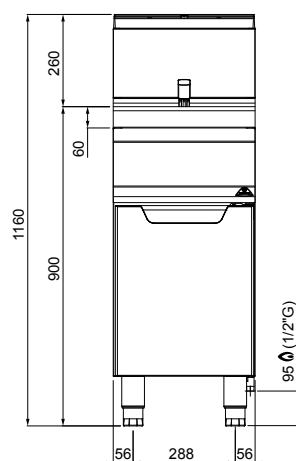
Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej AISI 304. Palniki ze stali nierdzewnej inox w formie plastra miodu. Wymienniki ciepła o owalnym przekroju i dużej powierzchni, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika zapewniają szybkie i jednolite podgrzewanie. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termparą. Piezoelektryczny zapłon, z gumową osłoną. Zbiornik ze stali nierdzewnej 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 za pomocą termostatycznego zaworu o zakresie od 110 do 190 °C, z dokładnym pomiarem dzięki czujnikom umieszczonym wewnątrz zbiorników. Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. 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. 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. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из резины. 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. Регулировка температуры с помощью термостата от 110 до 190 °C с датчиком для более точного определения температуры, расположенным внутри емкостей. Предохранительный термостат с ручным повторным включением. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием.

**G**conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 17,5

	L	20 + 20
	mm	302 x 402 x 340 h (x2)
	mm	255 x 335 x 125 h (x2)
	kW	35 (17,5 + 17,5)
TOT.	kcal/h	30.100
	Btu/h	119.420
	G30/G31	kg/h 2,76 (1,38 + 1,38)
	G20	m³/h 3,70 (1,85 + 1,85)
	G25	m³/h 4,31 (2,16 + 2,16)
	Kg	95

STANDARD

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowanie Bflex / Контроль с Бфлекс
Encendido eléctrico / Activação eléctrica / Elektryczny zapłon / Электрическое включение
2 cestos enteros / 2 Cestos inteiros / 2 kosze pełne / 2 цельные 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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304. 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 centralita electrónica con las siguientes funciones: control de la temperatura de 100 a 190 °C, visualización de la temperatura programada, programa de "melting" y de mantenimiento a 100 °C para el uso de grasas sólidas de fritura, autodiagnóstico para posibles anomalías. Termostato de seguridad de rearme manual. 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. Queimadores de aço inox 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. Controle da temperatura mediante central electrónica com as seguintes funções: controle da temperatura, de 100 a 190 °C, visualização da temperatura programada, programa de "melting" e de manutenção a 100 °C para a utilização de gorduras sólidas de fritura, auto-diagnóstico para eventuais anomalias. Termostato de segurança com accionamento manual. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

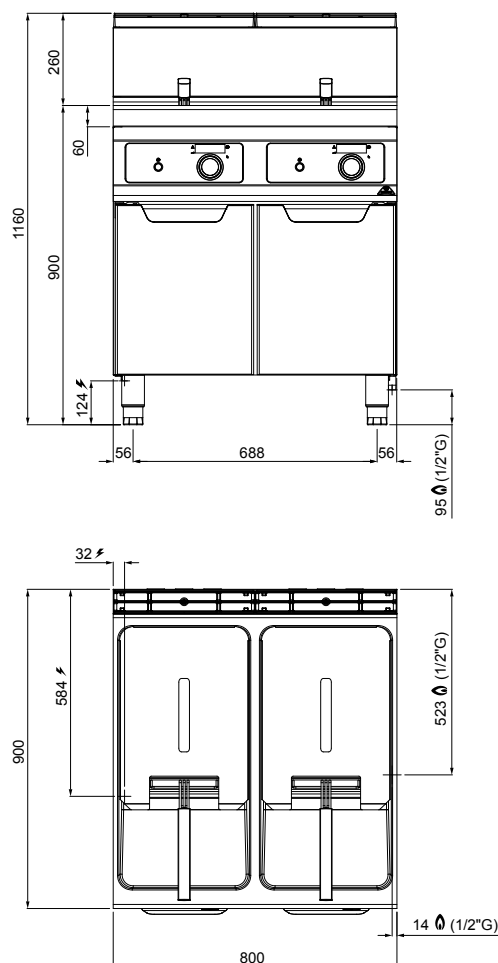
Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej AISI 304. Palniki ze stali nierdzewnej inox w formie plastra miodu. Wymienniki ciepła o owalnym przekroju i dużej powierzchni, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika zapewniają szybkie i jednolite podgrzewanie. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą. Zbiornik ze stali nierdzewnej 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 centrali elektronicznej posiadającej następujące funkcje: kontrola temperatury w zakresie od 100 do 190 °C, wizualizacja temperatury ustawionej, program „stapiania” i utrzymywania 100 °C dla stałych tłuszczów używanych do smażenia, autodiagnostyka ewentualnych anomalii. Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. 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. 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 через электронный блок управления со следующими функциями: контроль температуры в диапазоне от 100 до 190 °C, вывод на экран установленной температуры, программа варки и поддержания температуры 100 °C для использования твердых жиров для жарки, автодиагностика различных неисправностей. Предохранительный термостат с ручным повторным включением. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием.



G	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 35
E	conexión eléctrica - conexão eléctrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	W 100



	L	20 + 20
	mm	302 x 402 x 340 h (x2)
	mm	255 x 335 x 125 h (x2)
	kW	35 (17,5 + 17,5)
TOT.	kcal/h	30.100
	Btu/h	119.420
	G30/G31	kg/h 2,76 (1,38 + 1,38)
	G20	m³/h 3,70 (1,85 + 1,85)
	G25	m³/h 4,31 (2,16 + 2,16)
	Kg	95

STANDARD

2 cestos enteros / 2 Cestos inteiros / 2 kosze pelne / 2 цельные корзины

OPTIONAL**9C2/20** 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połówkowe / 2 половинчатые корзины**9C4/20** 4 medios cestos / 4 meias-cestas / 4 kosze połówkowe / 4 половинчатые корзины**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304. 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. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. 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 las cubas. Termostato de seguridad de rearme manual. 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. Queimadores de aço inox 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. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. 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 deteção mais precisa, graças aos sensores posicionados no interior da cuba. Termostato de segurança com acionamento manual. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

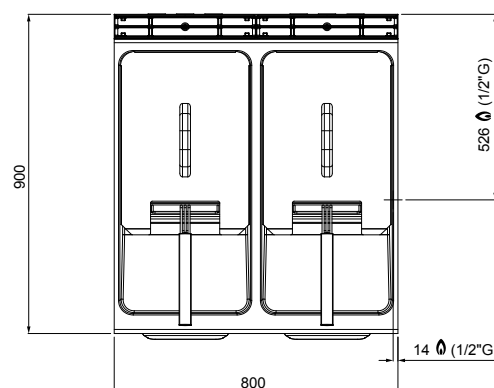
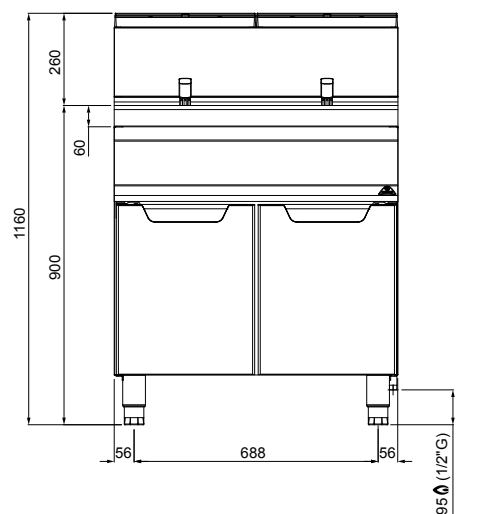
Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej AISI 304. Palniki ze stali nierdzewnej inox w formie plastra miodu. Wymienniki ciepła o owalnym przekroju i dużej powierzchni, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika zapewniają szybkie i jednolite podgrzewanie. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą. Piezoelektryczny zapłon, z gumową osłoną. Zbiornik ze stali nierdzewnej 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 za pomocą termostatycznego zaworu o zakresie od 110 do 190 °C, z dokładnym pomiarem dzięki czujnikom umieszczonym wewnątrz zbiorników. Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. 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. 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. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из резины. Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными бортами и широкой холодной зоной, расположенной под горелками, для сбора остатков продуктов. Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла. Регулировка температуры с помощью термостата от 110 до 190 °C с датчиком для более точного определения температуры, расположенным внутри емкостей. Предохранительный термостат с ручным повторным включением. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием.

**G**conexión del gas - conexão do gás -
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 35



	L	7 + 7
	mm	140 x 342 x 258 h
	mm	115 x 280 x 135 h
	TOT kW	16
	VOLT	380-415 V3~ 50/60 Hz
	Kg	70

STANDARD

2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połówkowe / 2 половинчатые корзины

OPTIONAL

Bflex/2 Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Контроль с Бфлекс

V3/A Volts 220 - 240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo, paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. 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 e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. 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. Controlo 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

Plaszczyna robocza wykonana, panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. 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 umożliwiające 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 operację 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, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304. 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.

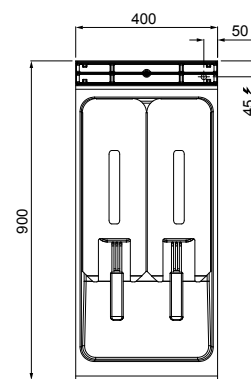
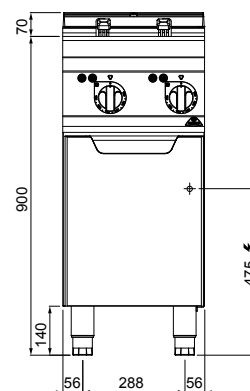


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3~

kW 16





	L	18
	mm	302 x 402 x 295 h
	mm	265 x 345 x 150 h
	TOT kW	18
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	55

STANDARD

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowanie Bflex / Контроль с Бфлекс
Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

OPTIONAL

9CE2/18 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkowe / 2 половинчатые корзины
V3/A Volts 220 - 240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero inoxidable incoloy situadas 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 por medio de centralita electrónica con las siguientes funciones: control de la temperatura de 100 a 190 °C, visualización de la temperatura programada, programa de "melting" y de mantenimiento a 100 °C para el uso de grasas sólidas de fritura, autodiagnóstico para posibles anomalías. Termostato de seguridad de rearme manual. 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. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura térmica, con cubeta de recogida de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. 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 central eletrônica com as seguintes funções: controle da temperatura, de 100 a 190 °C, visualização da temperatura programada, programa de "melting" e de manutenção a 100 °C para a utilização de gorduras sólidas de fritura, auto-diagnóstico para eventuais anomalias. Termostato de segurança com accionamento manual. 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. 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

Plaszczyzna robocza i panele przednie ze stali nierdzewnej AISI 304. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika, unoszone pionowo w celu łatwiejszego czyszczenia. Urządzenie awaryjne do odcinania zasilania elektrycznego z rezystancjami w pozycji pionowej. Kontrola temperatury za pomocą centrali elektronicznej posiadającej następujące funkcje: kontrola temperatury w zakresie od 100 do 190 °C, wizualizacja temperatury ustawionej, program „stapiania” i utrzymywania 100 °C dla stałych tłuszczów używanych do smażenia, autodiagnostyka ewentualnych anomalii. Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod palnikami, do dekantacji pozostałości. Plaszczyzna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Kran odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło.

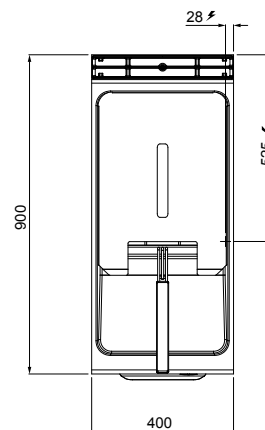
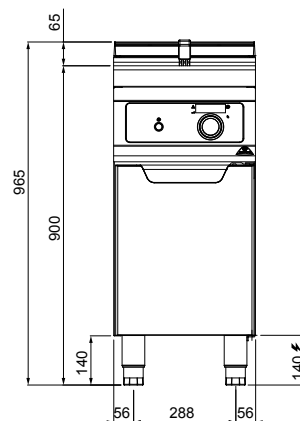
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭНами из нержавеющей стали инколой, расположенными внутри емкости, поворачиваемые в вертикальное положение для облегчения чистки. Предохранительное устройство отключения электропитания с ТЭНами в вертикальном положении. Контроль температуры через электронный блок управления со следующими функциями: контроль температуры в диапазоне от 100 до 190 °C, вывод на экран установленной температуры, программа варки и поддержания температуры 100 °C для использования твердых жиров для жарки, автодиагностика различных неисправностей. Предохранительный термостат с ручным повторным включением. 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. Шаровой сливной кран, расположенный внутри шкафа, управляемый атермической ручкой, составной ванночкой-сборником.

**E**

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 18

	L	18
	mm	302 x 402 x 295 h
	mm	265 x 345 x 150 h
	TOT kW	18
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	55

STANDARD

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

OPTIONAL

9CE2/18 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkowe / 2 половинчатые корзины

V3/A Volts 220 - 240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero inoxidable incoloy situadas 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 por medio del termostato de 80 a 190 °C con detección más precisa gracias a los sensores colocados en el interior de la cuba. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura.

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. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atermica, con cubeta de recogida de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Resistências de aço inox 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 de 80 a 190 °C, com detecção mais precisa, graças aos sensores posicionados no interior da cuba. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada.

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. 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

Plaszczyzna robocza oraz panele przednie ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika, unoszone pionowo w celu łatwiejszego czyszczenia. Urządzenie awaryjne do odcinania zasilania elektrycznego z rezystancjami w pozycji pionowej. Kontrola temperatury za pomocą termostatu o zakresie od 80 do 190 °C, z dokładnym pomiarem dzięki czujnikom umieszczonym wewnątrz zbiornika. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiągniętej temperatury.

Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod palnikami, do dekantacji pozostałości. Plaszczyzna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju.

Kranik odprowadzający, z zaworem kulkowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. ТЭНы из нержавеющей стали incoloy, расположенные непосредственно внутри емкости, поворачиваемые в вертикальное положение для облегчения чистки. Предохранительное устройство отключения электропитания с ТЭНами в вертикальном положении. Регулировка температуры с помощью термостата от 110 до 190 °C с датчиком для более точного определения температуры, расположенным внутри емкостей. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры.

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. Шаровой сливной кран, расположенный внутри шкафа, управляемый атермической ручкой, составной ванночкой-сборником.

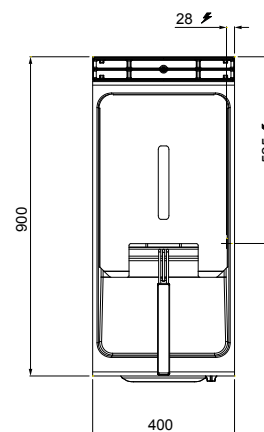
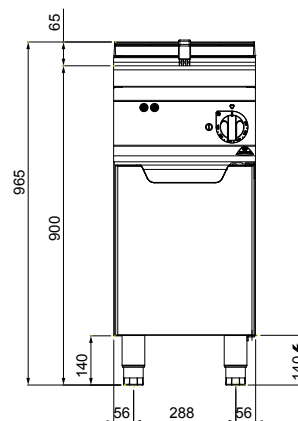


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 18



Mod. E9F22-4M-BF Cod. 20515520

Mod. E9F22-4MS-BF Cod. 20515620



MAXIMA 900

FRYERS

	L	22
	mm	306 x 460 x 295 h
	mm	260 x 400 x 150 h
	TOT kW	18 (E9F22-4M-BF) 22 (E9F22-4MS-BF)
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	55

STANDARD

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Контроль с Бфлекс
Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

OPTIONAL

9CE2/22 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkowkowe / 2 половинчатые корзины

V3/A Volts 220 - 240 3~ (Mod. E9F22-4M-BF)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero inoxidable incoloy situadas 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 por medio de centralita electrónica con las siguientes funciones: control de la temperatura de 100 a 190 °C, visualización de la temperatura programada, programa de "melting" y de mantenimiento a 100 °C para el uso de grasas sólidas de fritura, autodiagnóstico para posibles anomalías. Termostato de seguridad de rearme manual. 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. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica, con cubeta de recogida de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. 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 central eletrônica com as seguintes funções: controle da temperatura, de 100 a 190 °C, visualização da temperatura programada, programa de "melting" e de manutenção a 100 °C para a utilização de gorduras sólidas de fritura, auto-diagnóstico para eventuais anomalias. Termostato de segurança com accionamento manual. 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. 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

Plaszczyna robocza i panele przednie ze stali nierdzewnej AISI 304. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika, unoszone pionowo w celu łatwiejszego czyszczenia. Urządzenie awaryjne do odcinania zasilania elektrycznego z rezystancjami w pozycji pionowej. Kontrola temperatury za pomocą centrali elektronicznej posiadającej następujące funkcje: kontrola temperatury w zakresie od 100 do 190 °C, wizualizacja temperatury ustawionej, program „stapiania” i utrzymywania 100 °C dla stałych tłuszczu używanych do smażenia, autodiagnostyka ewentualnych anomalii. Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod palnikami, do dekantacji pozostałości. Plaszczyna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Kranik odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭНами из нержавеющей стали incoloy, расположенными внутри емкости, поворачиваемые в вертикальное положение для облегчения чистки. Предохранительное устройство отключения электропитания с ТЭНами в вертикальном положении. Контроль температуры через электронный блок управления со следующими функциями: контроль температуры в диапазоне от 100 до 190 °C, вывод на экран установленной температуры, программа варки и поддержания температуры 100 °C для использования твердых жиров для жарки, автодиагностика различных неисправностей. Предохранительный термостат с ручным повторным включением. 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. Шаровый сливной кран, расположенный внутри шкафа, управляемый атермической ручкой, составной ванночкой-сборником.

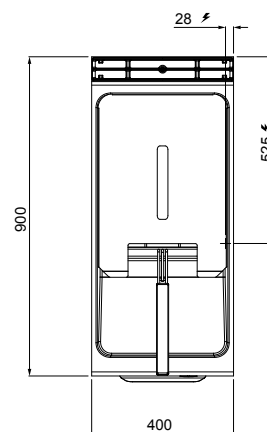
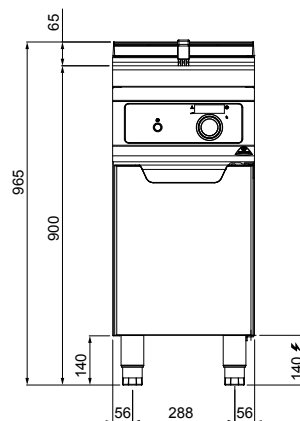


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 18 E9F22-4M-BF
kW 22 E9F22-4MS-BF



Mod. E9F22-4M Cod. 20515500

Mod. E9F22-4MS Cod. 20515600



MAXIMA 900

FRYERS

	L	22
	mm	306 x 460 x 295 h
	mm	260 x 400 x 150 h
	TOT kW	18 (E9F22-4M) 22 (E9F22-4MS)
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	55

STANDARD

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

OPTIONAL

9CE2/22 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkowe / 2 половинчатые корзины

V3/A Volts 220 - 240 3~ (Mod. E9F22-4M)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero inoxidable incoloy situadas 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 por medio del termostato de 80 a 190 °C con detección más precisa gracias a los sensores colocados en el interior de la cuba. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura.

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. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atermica, con cubeta de recogida de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Resistências de aço inox 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 de 80 a 190 °C, com detecção mais precisa, graças aos sensores posicionados no interior da cuba. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada.

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. 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

Plaszczyna robocza oraz panele przednie ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika, unoszone pionowo w celu łatwiejszego czyszczenia. Urządzenie awaryjne do odcinania zasilania elektrycznego z rezystancjami w pozycji pionowej. Kontrola temperatury za pomocą termostatu o zakresie od 80 do 190 °C, z dokładnym pomiarem dzięki czujnikom umieszczonym wewnątrz zbiornika. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiaganej temperatury. Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod palnikami, do dekantacji pozostałości. Plaszczyna z zaokrąglonymi obrożkami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Kranik odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. ТЭНы из нержавеющей стали инколой, расположенные непосредственно внутри емкости, поворачиваемые в вертикальное положение для облегчения чистки. Предохранительное устройство отключения электропитания с ТЭНами в вертикальном положении. Регулировка температуры с помощью термостата от 110 до 190 °C с датчиком для более точного определения температуры, расположенным внутри емкостей. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры.

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. Шаровой сливной кран, расположенный внутри шкафа, управляемый атермической ручкой, с атермической ванночкой-сборником.

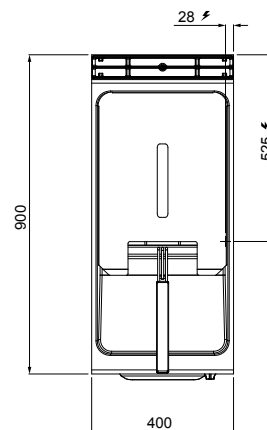
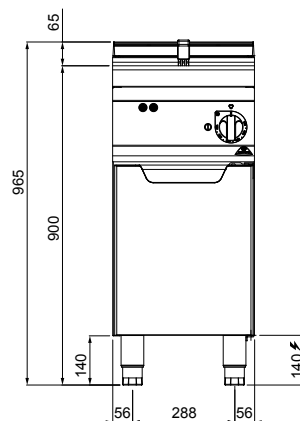


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 18 E9F22-4M
kW 22 E9F22-4MS



Mod. E9F22-8M-BF Cod. 20516520

Mod. E9F22-8MS-BF Cod. 20516620



MAXIMA 900

FRYERS

	L	22 + 22
	mm	306 x 460 x 295 h (x2)
	mm	260 x 400 x 150 h (x2)
	TOT kW	18 x 2 (E9F22-8M-BF) 22 x 2 (E9F22-8MS-BF)
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	95

STANDARD

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowanie Bflex / Контроль с Бфлекс
2 cestos enteros / 2 Cestos inteiros / 2 kosze pełne / 2 цельные корзины

OPTIONAL

9CE2/22 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połówkowe / 2 половинчатые корзины

9CE4/22 4 medios cestos / 4 meias-cestas / 4 kosze połówkowe / 4 половинчатые корзины

V3/B Volts 220 - 240 3~ (Mod. E9F22-8M-BF)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero inoxidable incoloy situadas 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 por medio de centralita electrónica con las siguientes funciones: control de la temperatura de 100 a 190 °C, visualización de la temperatura programada, programa de "melting" y de mantenimiento a 100 °C para el uso de grasas sólidas de fritura, autodiagnóstico para posibles anomalías. Termostato de seguridad de rearme manual. 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. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica, con cubeta de recogida de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. 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 central eletrônica com as seguintes funções: controle da temperatura, de 100 a 190 °C, visualização da temperatura programada, programa de "melting" e de manutenção a 100 °C para a utilização de gorduras sólidas de fritura, auto-diagnóstico para eventuais anomalias. Termostato de segurança com acionamento manual. 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. 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

Plaszczyna robocza i panele przednie ze stali nierdzewnej AISI 304. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika, unoszone pionowo w celu łatwiejszego czyszczenia. Urządzenie awaryjne do odcinania zasilania elektrycznego z rezystancjami w pozycji pionowej. Kontrola temperatury za pomocą centrali elektronicznej posiadającej następujące funkcje: kontrola temperatury w zakresie od 100 do 190 °C, wizualizacja temperatury ustawionej, program „stapiania” i utrzymywania 100 °C dla stałych tłuszczu używanych do smażenia, autodiagnostyka ewentualnych anomalii. Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod palnikami, do dekantacji pozostałości. Plaszczyna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Kranik odprowadzający, z zaworem kulkowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭНами из нержавеющей стали incoloy, расположенными внутри емкости, поворачиваемые в вертикальное положение для облегчения чистки. Предохранительное устройство отключения электропитания с ТЭНами в вертикальном положении. Контроль температуры через электронный блок управления со следующими функциями: контроль температуры в диапазоне от 100 до 190 °C, вывод на экран установленной температуры, программа варки и поддержания температуры 100 °C для использования твердых жиров для жарки, автодиагностика различных неисправностей. Предохранительный термостат с ручным повторным включением. 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. Шаровой сливной кран, расположенный внутри шкафа, управляемый атермической ручкой, составной ванночкой-сборником.

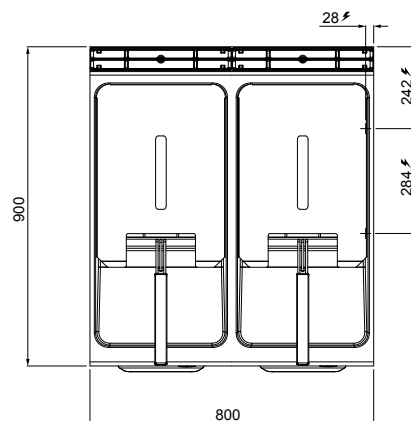
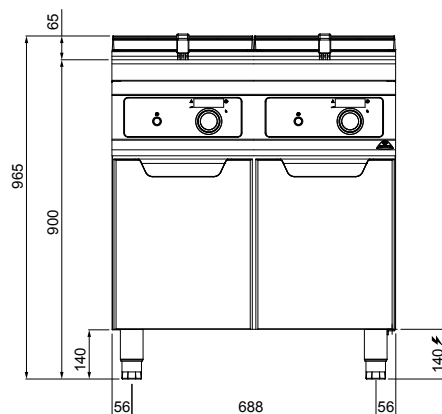


E

conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

kW 18 x 2 E9F22-8M-BF
kW 22 x 2 E9F22-8MS-BF



Mod. E9F22-8M Cod. 20516500

Mod. E9F22-8MS Cod. 20516600



MAXIMA 900

FRYERS

	L	22 + 22
	mm	306 x 460 x 295 h (x2)
	mm	260 x 400 x 150 h (x2)
	TOT	kW 18 x 2 (E9F22-8M) kW 22 x 2 (E9F22-8MS)
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	95

STANDARD

2 cestos enteros / 2 Cestos inteiros / 2 kosze pelne / 2 цельные корзины

OPTIONAL

9CE2/22 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkowe / 2 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero inoxidable incoloy situadas 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 por medio del termostato de 80 a 190 °C con detección más precisa gracias a los sensores colocados en el interior de la cuba. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura.

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. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atermica, con cubeta de recogida de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. 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 de 80 a 190 °C, com detecção mais precisa, graças aos sensores posicionados no interior da cuba. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada.

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. 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

Płaszczyna robocza oraz panele przednie ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika, unoszone pionowo w celu łatwiejszego czyszczenia. Urządzenie awaryjne do odcinania zasilania elektrycznego z rezystancjami w pozycji pionowej. Kontrola temperatury za pomocą termostatu o zakresie od 80 do 190 °C, z dokładnym pomiarem dzięki czujnikom umieszczonym wewnątrz zbiornika. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiaganej temperatury. Zbiornik ze stali nierdzewnej 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. Kranik odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

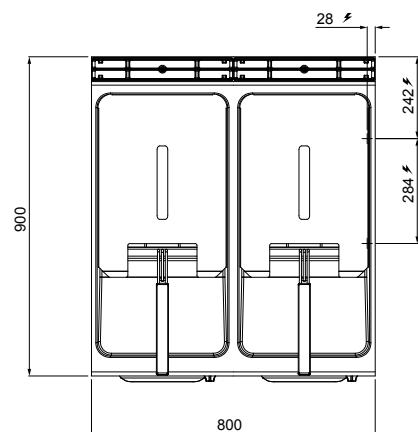
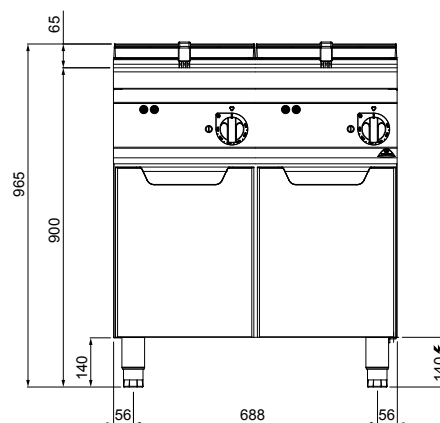
Рабочая поверхность и фронтальные из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. ТЭНы из нержавеющей стали инколой, расположенные непосредственно внутри емкости, поворачиваемые в вертикальное положение для облегчения чистки. Предохранительное устройство отключения электропитания с ТЭНами в вертикальном положении. Регулировка температуры с помощью термостата от 110 до 190 °C с датчиком для более точного определения температуры, расположенным внутри емкостей. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры.

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. Шаровой сливной кран, расположенный внутри шкафа, управляемый атермической ручкой, с атермической ванночкой-сборником.



9CE4/22 4 medios cestos / 4 meias-cestas / 4 kosze półkowe / 4 половинчатые корзины
V3/B Volts 220 - 240 3~ (Mod. E9F22-8M)

E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	380-415 V3N~	kW 18 x 2 E9F22-8M kW 22 x 2 E9F22-8MS
---	---	--------------	---





	GN	1/1 + 1/3
	mm	306 x 686 x 163 h
	TOT kW	1,6
	VOLT	220-240 V~ 50/60 Hz
	Kg	33



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Resistencias de silicona situadas en el exterior de la cuba. Regulación electrónica 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 en el interior del hueco, controlado por manija con empuñadura atérmica.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. 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.

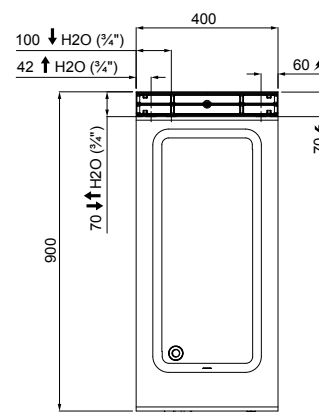
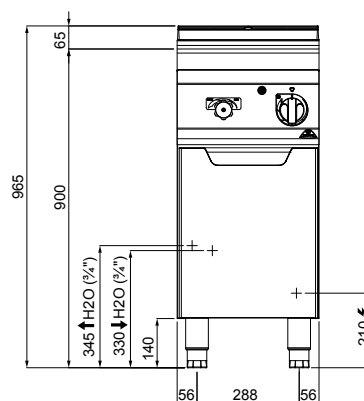
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza oraz panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Silikonowe rezystancje umieszczone na zewnątrz zbiornika. Elektroniczna regulacja mocy. Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304, wykonany z jednego odlewu, o szerokim promieniu ułatwiającym jego czyszczenie. Kranik załadunku wody sterowany na pulpicie oraz czujnik przepełnienia wewnątrz zbiornika. Kulowy kranik rozładunku umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą uchwyty atermicznego.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Силиконовые резисторы размещены на внешней стороне чаши. Электронная регулировка мощности. Цельноштампованная емкость из нержавеющей стали AISI 304 с округленными углами для облегчения чистки. Кран для воды с управлением на фронтальной панели и отверстия перелива. Сливной шаровой кран, расположенный внутри шкафа, управляемый атермической ручкой.

E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	kW 1,6
----------	---	------------	---------------



	GN	1 + 1/3
	mm	630 x 686 x 163 h
	kW	3,2
	VOLT	220-240 V~ 50/60 Hz
	Kg	48

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Resistencias de silicona situadas en el exterior de la cuba. Regulación electrónica 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 en el interior del hueco, controlado por manija con empuñadura atérmica.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. 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.

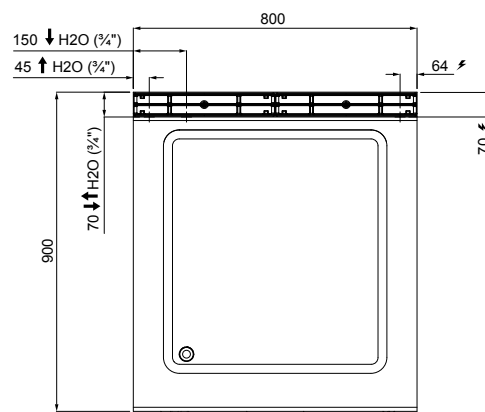
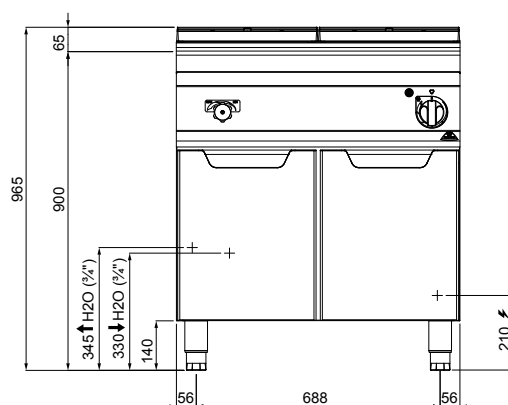
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza oraz panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Silikonowe rezystancje umieszczone na zewnątrz zbiornika. Elektroniczna regulacja mocy. Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304, wykonany z jednego odlewu, o szerokim promieniu ułatwiającym jego czyszczenie. Kranik załadunku wody sterowany na pulpicie oraz czujnik przepełnienia wewnątrz zbiornika. Kulowy kranik rozładunku umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą uchwyty atermicznego.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Силиконовые резисторы размещены на внешней стороне чаши. Электронная регулировка мощности. Цельноштампованная емкость из нержавеющей стали AISI 304 с округленными углами для облегчения чистки. Кран для воды с управлением на фронтальной панели и отверстия перелива. Сливной шаровый кран, расположенный внутри шкафа, управляемый атермической ручкой.

E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	kW 3,2
----------	---	------------	---------------



Mod. N9T2M Cod. 20902500

Mod. N9T4M Cod. 20900500

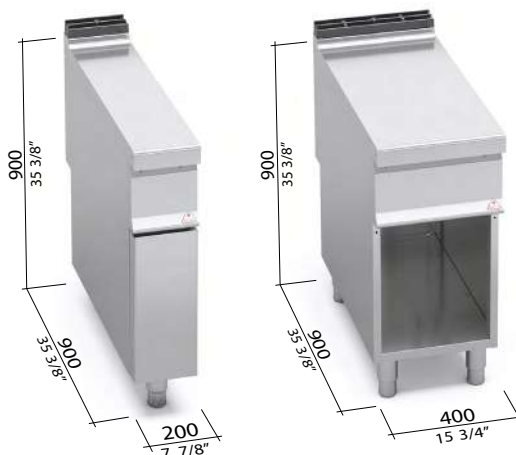
Mod. N9T4MC Cod. 20901500

Mod. N9-8M Cod. 20901000

Mod. N9-8MC Cod. 20902000

MAXIMA 900

	cm²	mod. N9T2M	mod. N9T4M - N9T4MC	mod. N9-8M - N9-8MC
		1.620 (mm 200 x 810)	3.240 (mm 400 x 810)	6.480 (mm 800 x 810)
	Kg	20	35	55



OPTIONAL

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10
(Mod. N9T4M - 20900500 / Mod. N9T4MC - 20901500)

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10
(Mod. N9-8M - 20901000 / Mod. N9-8MC - 20902000)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Modelos simple y doble con mueble, simples de utilizar y de limpiar. Modelos disponibles con práctico cajón extraíble porta herramientas. Amplio hueco todo de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

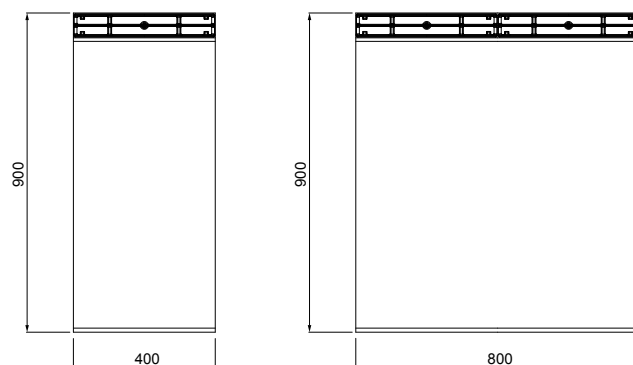
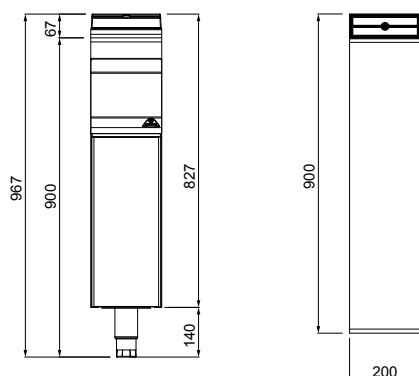
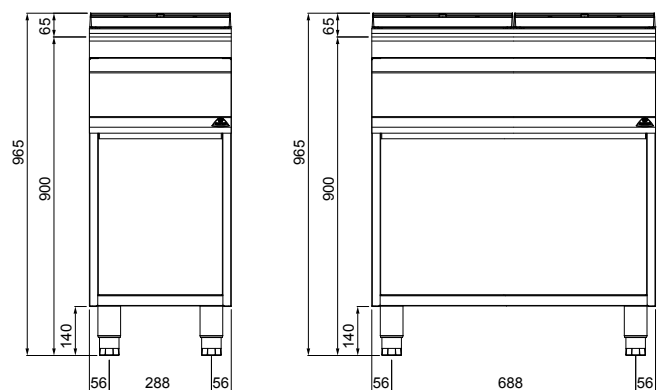
Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Modelos simples e duplos, com móvel, simples de utilizar e de limpar. Modelos disponíveis com uma prática gaveta removível para utensílios. Amplo vão inteiramente de aço.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaskierzyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Modele pojedyncze i podwójne z obudową, łatwe w użyciu i czyszczeniu. Modele dostępne są z praktyczną wysuwalną szufladą do przechowywania akcesoriów. Szeroka komora wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и боковые фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Одинарные и двойные модели со столом, легкие в использовании и в чистке. Модели доступны с практичным выдвижным ящиком для приборов и инструментов. Просторный шкаф из стали.





ES Desde hace más de cuarenta y cinco años trabajamos en el sector de los equipos para la restauración profesional. El Comendador Giorgio Berto, mi padre, fundó esta sociedad con el objetivo de producir equipos sencillos, innovadores, seguros, duraderos y económicos de administrar porque nuestros productos son una herramienta de trabajo para quien trabaja en la cocina y una inversión para quien los compra. Desde siempre trabajamos en el mercado internacional y hoy en día nuestros productos se usan y aprecian en todo el mundo, en cualquier lugar en el que la restauración se considere el arte de la preparación, de la presentación y de la degustación en buena compañía.

PL Od ponad czterdzieści pięć lat działamy w sektorze oprzyrządowania dla profesjonalnych restauracji. Komendator Giorgio Berto, mój ojciec, założył tę spółkę w celu produkowania urządzeń prostych, innowacyjnych, pewnych, trwałych oraz ekonomicznych podczas ich użytkowania, ponieważ nasze produkty stanowią instrumenty dla tych, którzy je używają w kuchni, oraz doskonałą inwestycję dla tych którzy je zakupują. Od zawsze działamy na rynku międzynarodowym i w dniu dzisiejszym nasze produkty są używane i doceniane na całym świecie, wszędzie, gdzie gastronomia traktowana jako sztuka przygotowania potraw, ich prezentacji oraz wspólnej degustacji.

PT Há mais de quarenta e cinco anos operamos no setor de equipamentos profissionais para restaurantes.

O Comendador Giorgio Berto, meu pai, fundou esta empresa com a missão de produzir equipamentos simples, inovadores, seguros, duradouros e que sejam económicos de utilizar, pois os nossos produtos representam um instrumento de trabalho para quem opera com cozinha e um investimento para quem os adquire. Desde sempre trabalhamos no mercado internacional e hoje os nossos produtos são utilizados e estimados em todo o mundo, onde quer que a restauração seja a arte de preparar, apresentar e degustar com prazer.

RU Более сорок пять лет мы работаем в отрасли оборудования для предприятий общественного питания. Почтеннейший Джорджо Берто, мой отец, основал эту компанию с целью производить простое, инновационное, надёжное, долговечное и экономичное в эксплуатации оборудования, так как наша продукция является рабочим инструментом для тех, кто работает на кухне, и инвестицией для тех, кто её покупает. Работая постоянно на международном рынке, мы пришли к тому, что сегодня наша продукция используется и ценится во всём мире, где общественное питание является искусством приготовления, презентации и праздничной дегустации.

Dott. Enrico Berto

Presidente - Presidente - Prezes - Президент