






|   |         |                    |        |
|---|---------|--------------------|--------|
|   | n.      | 2                  | 2      |
|   | Ø mm    | 80                 | 110    |
|   | kW      | 3,5                | 7      |
|   | kcal/h  | 3.010              | 6.020  |
|   | Btu/h   | 11.942             | 23.884 |
|   | GN      | 2/1                |        |
|   | mm      | 530 x 650 x 4 pos. |        |
|   | kW      | 7,5 (4,5+3)        |        |
|  | kW      | 21                 |        |
|   | kcal/h  | 18.060             |        |
|   | Btu/h   | 71.652             |        |
|   | G30/G31 | kg/h               | 1,66   |
|   | G20     | m <sup>2</sup> /h  | 2,22   |
|   | G25     | m <sup>2</sup> /h  | 2,59   |
|   | Kg      | 102                |        |



**STANDARD**  
7B/4 2 bandejas fuegos de acero inoxidable / 2 bandejas de aço inox / 2 misy inox z palnikami / 2 контейнера для огня из нержавеющей стали

**OPTIONAL**  
V3/B Volts 220 - 240 3~

2TL 2 termostatos de trabajo / 2 termostatos de trabalho / 2 termostaty robocza / 2 рабочая термостаты

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Horno eléctrico estático, enteramente de acero inoxidable con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1 GN. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una cuidadosa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de la temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero inoxidable AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: no. 1 parrilla de horno antivuelco.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS**

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada com termopar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandejas removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno eléctrico estático, realizado inteiramente com aço inox, com 4 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 2/1 GN. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50 e 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço inox AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Płaskocyczna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywotnią gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokrętki zaworowego z termoparą oraz lampką kontrolną. Kratki z żeliwa. Wysuwane misy, w celu zachowania maksymalnej higieny i łatwiejszej konserwacji urządzenia. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, 4 poziomy prowadnic dla rusztu/blach piekarnika 2/1 GN. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ**

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Газовые горелки большой мощности выполнены из никелированного чугуна и имеют пожизненную гарантию. Оснащены крапом с клапаном, имеют предохранитель и пилотный датчик. Решетка выполнена из чугуна. Съемные контейнеры для обеспечения гигиены и легкости в эксплуатации. Версии с подставкой имеют регулируемые ножки. Электрическая конвекционная духовка имеет пилотный поджиг, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет 4 пары направляющих для противней или гастроёмкостей 2/1 GN. Верхнюю часть духовки можно использовать как гриль-саламандра, духовка оснащена термостатом, позволяющим точно регулировать температуру в диапазоне от 50 до 270 °C. Имеет линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная дверь из нержавеющей стали AISI 304 с контрштамповкой на корпусе двери (нет необходимости в уплотнении). Ручка двери также из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Высота ножек регулируется. В комплекте поставки 1 решетка.

|          |  |                   |               |
|----------|--|-------------------|---------------|
| <b>G</b> | conexión del gas / conexão a gás /<br>podłączenie gazowe / газовое соединение                  | R 1/2 UNI ISO 7/1 | <b>kW 21</b>  |
| <b>E</b> | conexión eléctrica / conexão eléctrica /<br>podłączenie elektryczne / электрическое соединение | 380-415 V3N~      | <b>kW 7,5</b> |

