

Mod. G7F2BPW Cod. 18601100

Mod. G7F2MPW Cod. 18601600

ecopower

Macros 700

	n.	1	1
	Ø mm	90	120
	kW	3.5	6
	kcal/h	3.010	5.160
	Btu/h	11.942	20.472
	kW	9.5	
	kcal/h	8.170	
	Btu/h	32.414	
	G30/G31	kg/h	0.75
	G20	m³/h	1.01
	G25	m³/h	1.17
	Kg	21	(G7F2BPW)
	Kg	30	(G7F2MPW)



OPTIONAL

Parrillas de acero inoxidable / Grelhas de aço inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo moldeado. Termopar de seguridad en ambos modelos. Modelos equipados con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termopar de segurança em ambos os modelos. Modelos equipados com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko płynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Awaryjny czujnik temperatury dla obydwóch modeli. Modele wyposażone w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Nóżki nastawne.

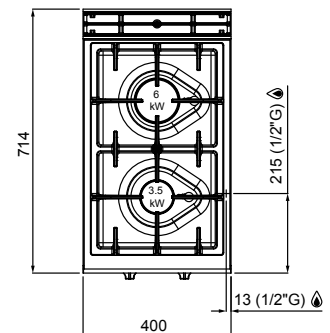
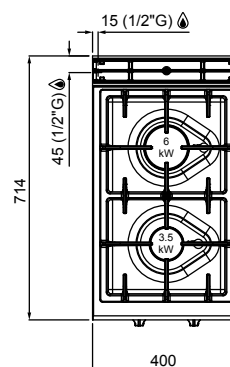
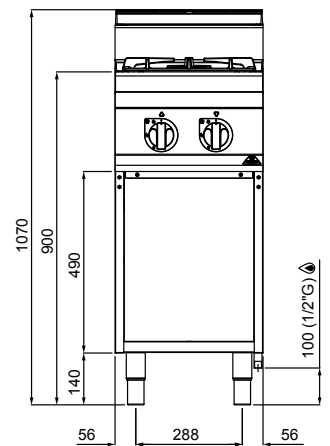
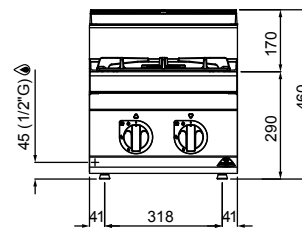
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Газовые горелки выполнены из чугуна и имеют пожизненную гарантию. Горелки включаются с помощью крана, оснащенного клапаном и герметично закреплены на штампованной поверхности. На обеих моделях есть предохранительная термопара. Модели оснащены пилотным розжигом, защищенным латунной крышкой, легки в очистке и обслуживании. Модели имеют регулируемые по высоте ножки.

G conexión del gas / conexão a gás /
podłączenie gazowe / газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 9,5



Mod. G7F4BPW Cod. 18602100

Mod. G7F4MPW Cod. 18602600

eco power

Macros 700

	n.	1	3
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.010	5.160
	Btu/h	11.942	20.472
	kW	21,5	
	kcal/h	18.490	
	Btu/h	73.358	
	G30/G31	kg/h	1,70
	G20	m³/h	2,28
	G25	m³/h	2,65
	Kg	35	(G7F4BPW)
	Kg	52	(G7F4MPW)



OPTIONAL

Parrillas de acero inoxidable / Grelhas de aço inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo moldeado. Termopar de seguridad en ambos modelos. Modelos equipados con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termopar de segurança em ambos os modelos. Modelos equipados com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko plynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Awaryjny czujnik temperatury dla obydwóch modeli. Modele wyposażone w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z miedzi dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

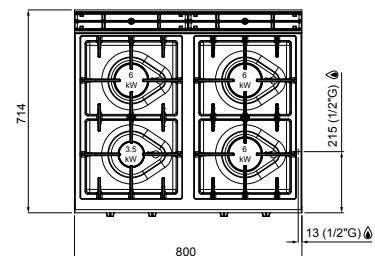
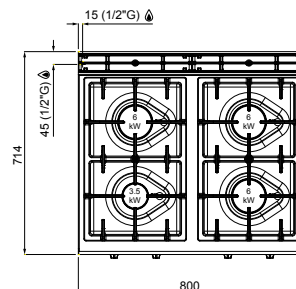
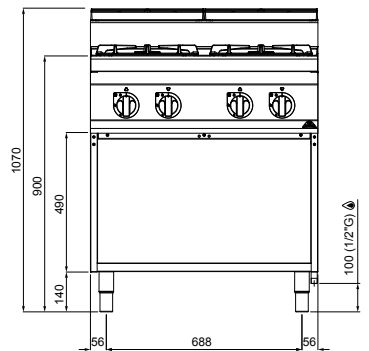
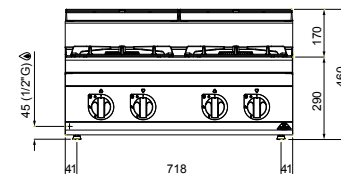
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Газовые горелки выполнены из чугуна и имеют пожизненную гарантию. Горелки включаются с помощью крана, оснащенного клапаном и герметично закреплены на штампованной поверхности. На обоих моделях есть предохранительная термопара. Модели оснащены пилотным розжигом, защищенным латунной крышкой, легки в очистке и обслуживании. Модели имеют регулируемые по высоте ножки.

G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 21,5



Mod. G7F6BPW Cod. 18603100

Mod. G7F6MPW Cod. 18603600

ecopower

Macros 700

	n.	1	5
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.010	5.160
	Btu/h	11.942	20.472
	kW	33,5	
	kcal/h	28.810	
	Btu/h	114.302	
	G30/G31	kg/h	2,64
	G20	m³/h	3,54
	G25	m³/h	4,13
	Kg	49	(G7F6BPW)
	Kg	90	(G7F6MPW)



OPTIONAL

Parrillas de acero inoxidable / Grelhas de aço inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали

2P 600 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo moldeado. Termopar de seguridad en ambos modelos. Modelos equipados con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termopar de segurança em ambos os modelos. Modelos equipados com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko płynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Awaryjny czujnik temperatury dla obydwóch modeli. Modele wyposażone w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

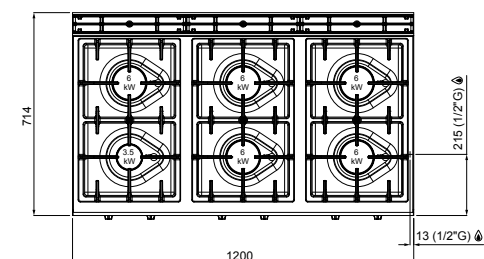
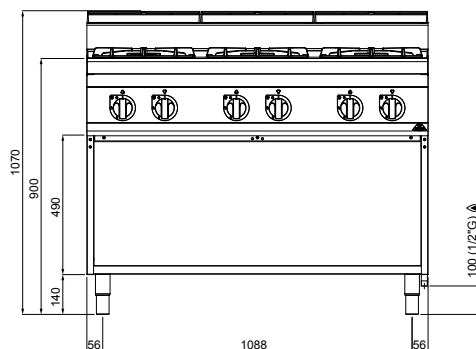
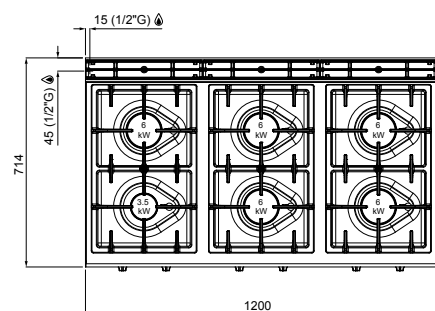
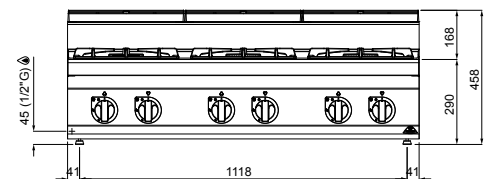
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Газовые горелки выполнены из чугуна и имеют пожизненную гарантию. Горелки включаются с помощью крана, оснащенного клапаном и герметично закреплены на штампованной поверхности. На обоих моделях есть предохранительная термопара. Модели оснащены пилотным розжигом, защищенным латунной крышкой, легки в очистке и обслуживании. Модели имеют регулируемые по высоте ножки.

G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 33,5



	n.	1	3
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.010	5.160
	Btu/h	11.942	20.472
	GN	2/1	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
	kW	7,8	
	kcal/h	6.708	
	Btu/h	26.614	
	TOT	kW	29,3
		kcal/h	25.198
		Btu/h	99.972
	G30/G31	kg/h	2,31
	G20	m³/h	3,10
	G25	m³/h	3,61
	Kg	80	



STANDARD

Encendido piezoeléctrico horno / Sem activação piezoelétrica do forno / Piezoelektryczny zapłon piekarnika / Пьезоэлектрический поджиг печи

OPTIONAL

Parrillas de acero inoxidable / Grelhas de aço inox / Elektryczny zapłon piekarnika / Решетки из нержавеющей стали

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo molde. Termopar de seguridad. Modelo equipado con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno a gas estático, equipado con llama piloto enteramente construido en acero inoxidable con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1 GN. Quemador de horno de llama auto-estabilizada y termostato regulable de 160 a 280 °C. Frontal de la puerta moldeado sin empaquetadura para un mayor aislamiento y limpieza. 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: Encendido piezoeléctrico horno. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termopar de segurança. Modelo equipado com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Forno a gás estático equipado com chama piloto, realizado inteiramente com aço inox, com 4 níveis de suporte para grelhas e assadeiras 2/1 GN. Queimador do forno com chama auto-estabilizada e termostato regulável de 160 a 280 °C. Frente da porta moldada sem vedação, para um maior isolamento e para uma melhor limpeza. 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: Sem activação piezoelétrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

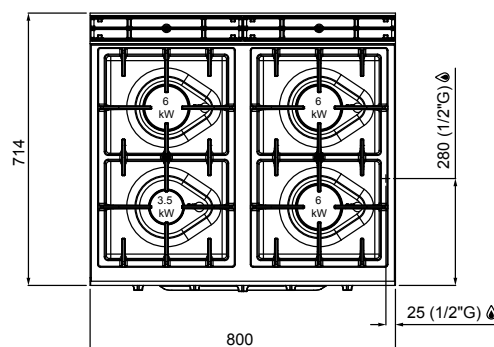
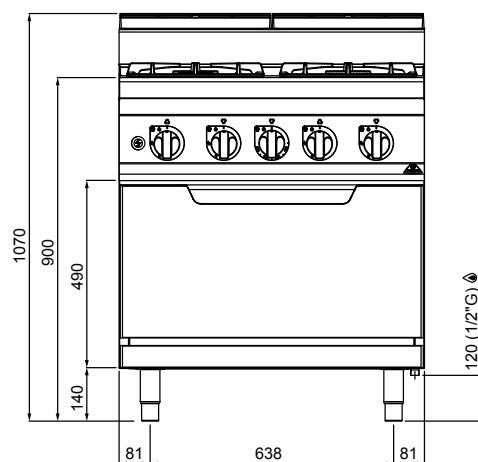
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko płynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Awaryjny czujnik temperatury. Model wyposażony w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Gazowy piekarnik statyczny wyposażony w płomień pilotujący, całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej Inox, z 4 poziomami prowadnic dla rusztu i blach piekarnika 2/1 GN. Palnik piekarnika z płomieniem ustawiającym się automatycznie oraz termostat nastawny w zakresie od 160 do 280 °C. Przód drzwiczek odlany, bez uszczelki, w celu lepszej izolacji i czyszczenia. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokim stopniu rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Газовые горелки выполнены из чугуна и имеют пожизненную гарантию. Горелки включаются с помощью крана, оснащенного клапаном и герметично закреплены на штампованной поверхности. Предохранительная термопара. Модель оснащена пилотным розжигом, защищенным латунной крышкой, легка в очистке и обслуживании. Газовая статическая духовка, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет 4 пары направляющих для противней или гастроемкостей 2/1 GN. Газовая горелка печи имеет само стабилизацию огня и регулируется термостатом в диапазоне от 160 до 280 °C. Штампованная дверь из нержавеющей стали AISI 304 с контр штамповкой на корпусе двери (нет необходимости в уплотнении). Ручка двери также из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Высота ножек регулируется. В комплекте поставки пьезорозжиг печи и 1 решетка.

G	conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 29,3
---	---	-------------------	---------



	n.	1	3
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.010	5.160
	GN	2/1	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
	kW	7,5 (4,5+3)	
	kW	21,5	
	kcal/h	18.490	
	Btu/h	73.358	
	G30/G31	kg/h	1,70
	G20	m³/h	2,28
	G25	m³/h	2,65
	Kg	80	



OPTIONAL

Parrillas de acero inoxidable / Grelha inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали

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 enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo molde. Termopar de seguridad. Modelo equipado con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y 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: 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termopar de segurança. Modelo equipado com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a 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.

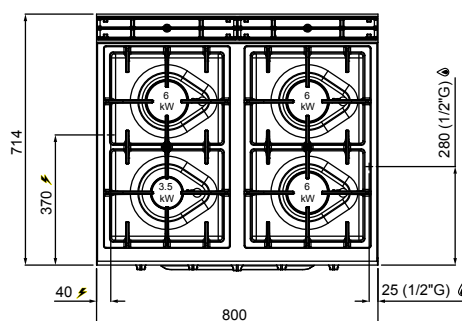
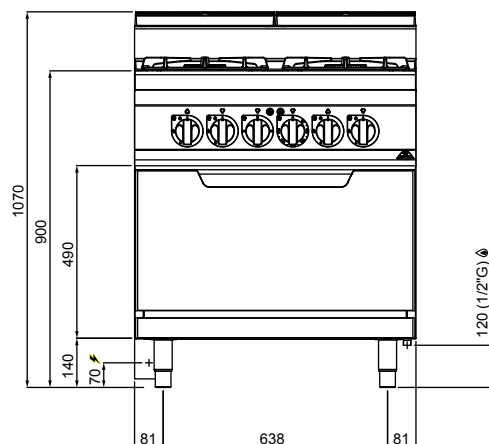
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko plynem i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Awaryjny czujnik temperatury. Model wyposażony w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. 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 wysokim stopniu rezystancji, odlany 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 выполнены из чугуна и имеют пожизненную гарантию. Горелки включаются с помощью крана, оснащенного клапаном и герметично закреплены на штампованной поверхности. Предохранительная термопара. Модель оснащена пилотным розжигом, защищенным латунной крышкой, легка в очистке и обслуживании. Электрическая статическая духовка, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет 4 пары направляющих для противней или gastronormов 2/1 GN. Имеет линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Верхнюю часть духовки можно использовать как гриль-саламандра, духовка оснащена терmostatom, позволяющим точно регулировать температуру в диапазоне от 50 до 270 °C. Штампованная дверь из нержавеющей стали AISI 304 с контр-штамповкой 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.

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



	n.	1	5
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.010	5.160
	Btu/h	11.942	20.472
	GN	2/1	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
	kW	7,8	
	kcal/h	6.708	
	Btu/h	26.614	
	TOT	kW	41,3
		kcal/h	35.518
		Btu/h	140.916
	G30/G31	kg/h	3,26
	G20	m³/h	4,37
	G25	m³/h	5,09
	Kg	112	



STANDARD

Encendido piezoeléctrico horno / Sem activação piezoelétrica do forno / Piezoelektryczny zapłon piekarnika / Пьезоэлектрический поджиг печи

OPTIONAL

Parrillas de acero inoxidable / Grelhas de aço inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали

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. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo molde. Termopar de seguridad. Modelo equipado con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno a gas estático, equipado con llama piloto enteramente construido en acero inoxidable con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1 GN. Quemador de horno de llama auto-estabilizada y termostato regulable de 160 a 280 °C. Frontal de la puerta moldeado sin empaquetadura para un mayor aislamiento y limpieza. 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: Encendido piezoeléctrico horno. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termopar de segurança. Modelo equipado com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Forno a gás estático equipado com chama piloto, realizado inteiramente com aço Inox, com 4 níveis de suporte para grelhas e assadeiras 2/1 GN. Queimador do forno com chama auto-estabilizada e termostato regulável de 160 a 280 °C. Frente da porta moldada sem vedação, para um maior isolamento e para uma melhor limpeza. 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: Sem activação piezoelétrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

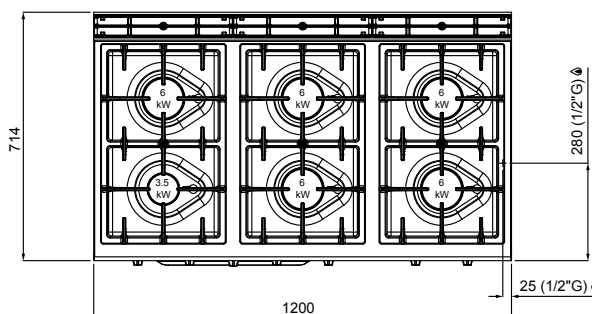
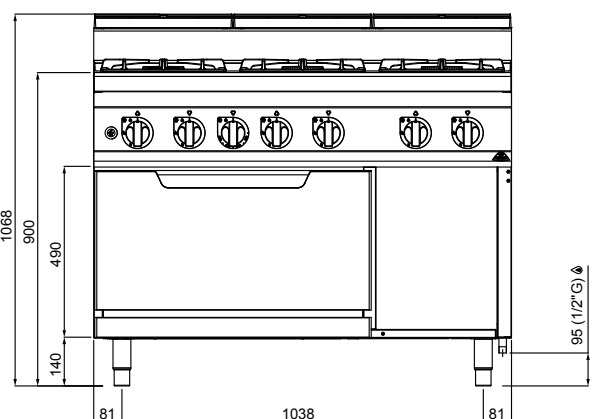
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętelem zaworowym, uszczelnione przeciwko plynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Awaryjny czujnik temperatury. Model wyposażony w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Gazowy piekarnik statyczny wyposażony w płomień pilotujący, całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej Inox, z 4 poziomami prowadnic dla rusztu i blach piekarnika 2/1 GN. Palnik piekarnika z płomieniem ustawiającym się automatycznie oraz termostat nastawny w zakresie od 160 do 280 °C. Przód drzwiczek odlany, bez uszczelki, w celu lepszej izolacji i czyszczenia. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox 304. Uchwyt drzwiczek o wysokim stopniu rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Газовые горелки выполнены из чугуна и имеют пожизненную гарантию. Горелки включаются с помощью крана, оснащенного клапаном и герметично закреплены на штампованной поверхности. Предохранительная термопара. Модель оснащена пилотным розжигом, защищенным латунной крышкой, легка в очистке и обслуживании. Газовая статическая духовка имеет пилотный поджиг, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет 4 пары направляющих для противней или gastronormов 2/1 GN. Газовая горелка печи имеет само стабилизацию огня и регулируется термостатом в диапазоне от 160 до 280 °C. Штампованная дверь из нержавеющей стали AISI 304 с контр штамповкой на корпусе двери (нет необходимости в уплотнении). Ручка двери также из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Высота ножек регулируется. В комплекте поставки пьезорозжиг печи и 1 решетка.

G conexión del gas / conexão a gás / R 1/2 UNI ISO 7/1 kW 41,3
podłączenie gazowe / газовое соединение



	n.	1	5
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.010	5.160
	GN	2/1	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
	kW	33,5	
	kcal/h	28.810	
	Btu/h	114.302	
	G30/G31	kg/h	2,64
	G20	m³/h	3,54
	G25	m³/h	4,13
	Kg	112	

OPTIONAL

Parrillas de acero inoxidable / Grelhas de aço inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали

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

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 enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo moldeado. Termopar de seguridad. Modelo equipado con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y 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 moldeadas de acero inoxidable AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termopar de segurança. Modelo equipado com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a 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

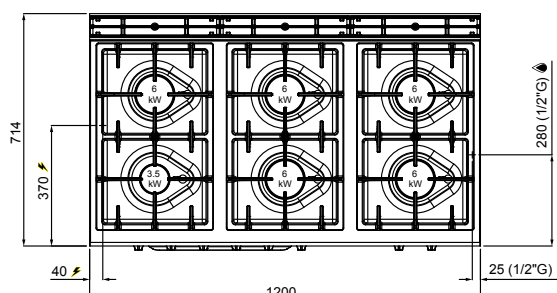
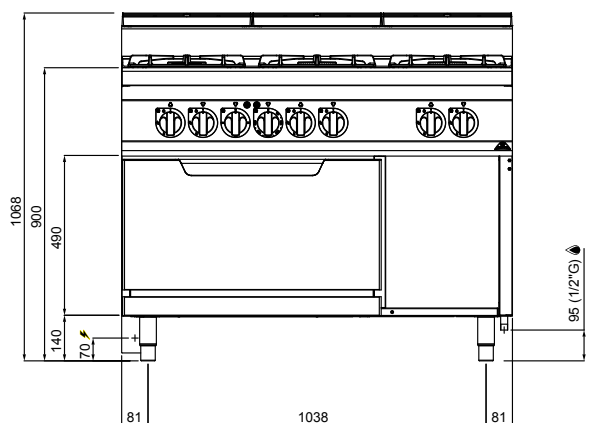
Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko plynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Awaryjny czujnik temperatury. Model wyposażony w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej ONIX, 4 poziomy prowadnic dla rusztów/blasz 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 osiaganej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox 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 выполнены из чугуна и имеют пожизненную гарантию. Горелки включаются с помощью крана, оснащенного клапаном и герметично закреплены на штампованной поверхности. Предохранительная термопара. Модель оснащена пилотным розжигом, защищенным латунной крышкой, легка в очистке и обслуживании. Электрическая статическая духовка, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет 4 пары направляющих для противней или gastronormов 2/1 GN. Имеет линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Верхнюю часть духовки можно использовать как гриль-саламандра, духовка оснащена термостатом, позволяющим точно регулировать температуру в диапазоне от 50 до 270 °C. Штампованная дверь из нержавеющей стали AISI 304 с контр-штамповкой 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.



G	conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 33,5
E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380-415 V3N~	kW 7,5



Mod. G7F2B Cod. 18701000

Mod. G7F2M Cod. 18701500

Mod. G7F2BP Cod. 18701100

Mod. G7F2MP Cod. 18701600

highpower

Macros 700

	n.	HIGH POWER		MAX POWER
		1	1	2
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	kW	10,5		14
	kcal/h	9.030		12.040
	Btu/h	35.826		47.768
	G30/G31	kg/h	0,83	1,10
	G20	m³/h	1,11	1,48
	G25	m³/h	1,29	1,72
	Kg	27 (G7F2B, G7F2BP)		
	Kg	38 (G7F2M, G7F2MP)		



STANDARD

7B/2 Recipiente fuegos de acero inoxidable / Bandeja de aço inox / Misa inox z palnikami / Контейнер для огня из нержавеющей стали

OPTIONAL

Parrillas de acero inoxidable / Grelhas de aço inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали

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

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. Pies regulables.

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. Bandeja removível para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna 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. Wsuwane misy, w celu zachowania maksymalnej higieny i łatwiejszej konserwacji urządzenia. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

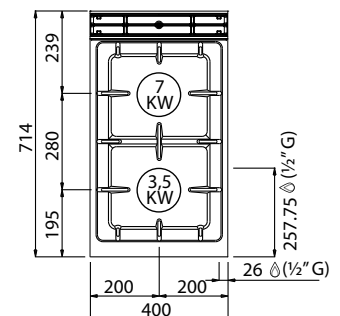
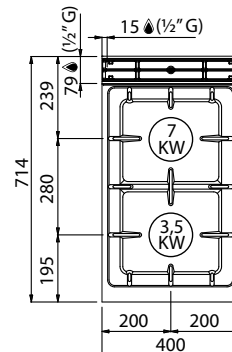
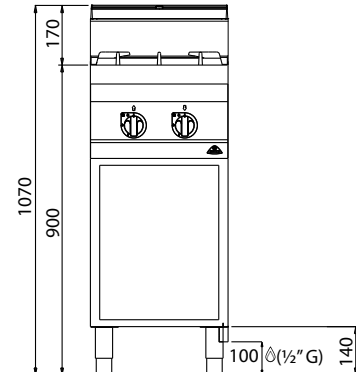
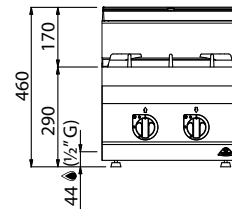
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Газовые горелки большой мощности выполнены из никелированного чугуна и имеют пожизненную гарантию. Оснащены краном с клапаном, имеют предохранитель и пилотный датчик. Решетка выполнена из чугуна. Съемные контейнеры для обеспечения гигиены и легкости в эксплуатации. Версии имеют регулируемые ножки.

G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 10,5 High Power
kW 14 Max Power



Mod. G7F4B Cod. 18702000

Mod. G7F4M Cod. 18702500

Mod. G7F4BP Cod. 18702100

Mod. G7F4MP Cod. 18702600

highpower

Macros 700

	n.	HIGH POWER		MAX POWER
		2	2	4
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	kW	21		28
	kcal/h	18.060		24.080
	Btu/h	71.652		95.536
	G30/G31	kg/h	1,66	2,21
	G20	m³/h	2,22	2,96
	G25	m³/h	2,59	3,45
	Kg	51 (G7F4B, G7F4BP)		
	Kg	65 (G7F4M, G7F4MP)		



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

Parrillas de acero inoxidable / Grelhas de aço inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом

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. Pies regulables.

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. Pés reguláveis.

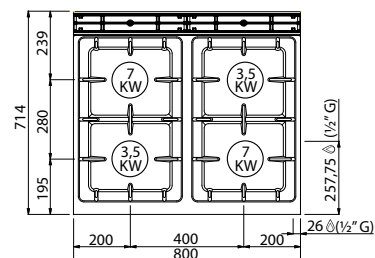
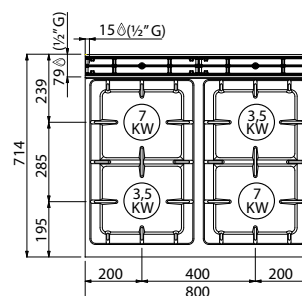
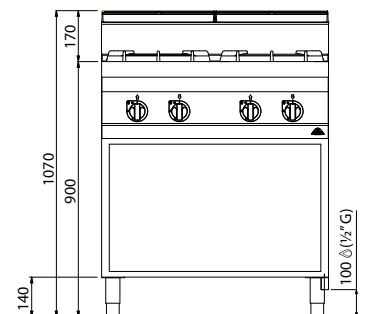
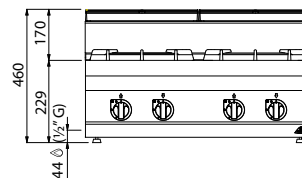
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna 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. Nóżki nastawne.

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 краном с клапаном, имеют предохранитель и пилотный датчик. Решетка выполнена из чугуна. Съемные контейнеры для обеспечения гигиены и легкости в эксплуатации. Версии имеют регулируемые ножки.

G conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 kW 21 High Power kW 28 Max Power



Mod. G7F6B Cod. 18703000

Mod. G7F6M Cod. 18703500

Mod. G7F6BP Cod. 18703100

Mod. G7F6MP Cod. 18703600

highpower

Macros 700

	n.	3	3	6
Ø mm	80	110	110	110
kW	3,5	7	7	7
kcal/h	3.010	6.020	6.020	6.020
Btu/h	11.942	23.884	23.884	23.884
TOT				
kW		31,5	42	
kcal/h		27.090	36.120	
Btu/h		107.478	143.304	
G30/G31	kg/h	2,48	3,31	
G20	m³/h	3,33	4,44	
G25	m³/h	3,88	5,17	
Kg		67	(G7F6B, G7F6BP)	
Kg		78	(G7F6M, G7F6MP)	



STANDARD

7B/6 3 bandejas fuegos de acero inoxidable / 3 bandejas de aço inox / 3 misy inox z palnikami / 3 контейнера для огня из нержавеющей стали

OPTIONAL

Parrillas de acero inoxidable / Grelhas de aço inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали

2P 600 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом

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 termpar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Pies regulables.

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 termpar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandejas removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Pés reguláveis.

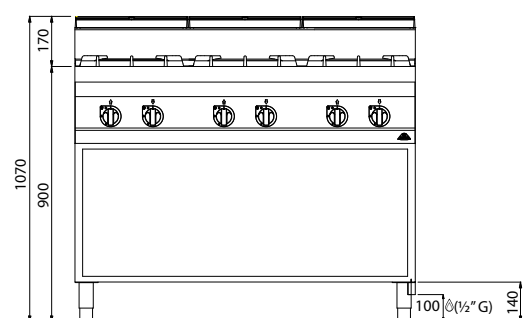
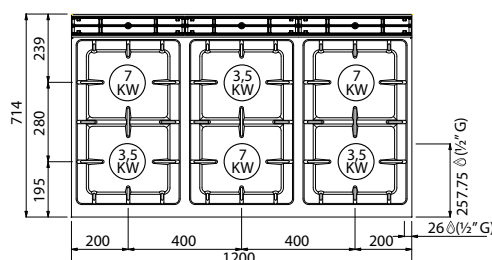
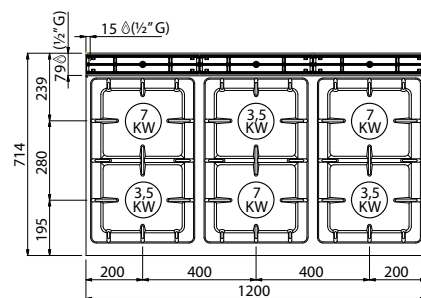
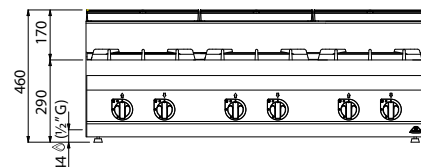
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywnością gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokrętki zaworowego z termparą oraz lampką kontrolną. Kratki z żeliwa. Wysuwane misy, w celu zachowania maksymalnej higieny i łatwiejszej konserwacji urządzenia. Nóżki nastawne.

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 краном с клапаном, имеют предохранитель и пилотный датчик. Решетка выполнена из чугуна. Съемные контейнеры для обеспечения гигиены и легкости в эксплуатации. Версии имеют регулируемые ножки.

G conexión del gas / conexão a gás / R 1/2 UNI ISO 7/1 kW 31,5 High Power
podłączenie gazowe / газовое соединение kW 42 Max Power



Mod. G7F4+FG Cod. 18704000

Mod. G7F4P+FG Cod. 18704100

highpower

Macros 700

		HIGH POWER		MAX POWER
	n.	2	2	4
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	GN	2/1		
	mm	530 x 650 x 4 pos.		
	kW	7,8		
	kcal/h	6.708		
	Btu/h	26.614		
	kW	31,5		35,8
	kcal/h	27.090		30.788
	Btu/h	107.478		122.150
	G30/G31	kg/h	2,48	2,82
	G20	m³/h	3,33	3,79
	G25	m³/h	3,88	4,41
	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

Encendido piezoelectrico horno / Sem activação piezoeletrica do forno / Piezoelektryczny zapłon piekarnika / Пьезоэлектрический поджиг печи

OPTIONAL

Parrillas de acero inoxidable / Grelhas de aço inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали

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 termpar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Horno a gas estático, equipado con llama piloto enteramente construido en acero inoxidable con soportes de 4 niveles para parrillas/ fuentes 2/1 GN. Quemador de horno de llama auto-estabilizada y termostato regulable de 160 a 280 °C. Frontal de la puerta moldeado sin empaquetadura para un mayor aislamiento y limpieza. 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: Encendido piezoelectrico horno. 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 termpar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandejas removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno a gás estático equipado com chama piloto, realizado inteiramente com aço Inox, com 4 níveis de suporte para grelhas e assadeiras 2/1 GN. Queimador do forno com chama auto-estabilizada e termostato regulável de 160 a 280 °C. Frente da porta moldada sem vedação, para um maior isolamento e para uma melhor limpeza. 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: Sem activação piezoeletrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywnością gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokrętki zaworowego z termparą oraz lampką kontrolną. Kratki z żeliwa. Wysuwane misy, w celu zachowania maksymalnej higieny i łatwiejszej konserwacji urządzenia. Gazowy piekarnik statyczny wyposażony w płomień pilotujący, całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej inox, z 4 poziomami prowadnic dla rusztu i blach piekarnika 2/1 GN. Palnik piekarnika z płomieniem ustawiającym się automatycznie oraz termostat nastawny w zakresie od 160 do 280 °C. Przód drzwiczek odlany, bez uszczelek, w celu lepszej izolacji i czyszczenia. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokim stopniu rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, 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 краном 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. Газовая статическая духовка имеет пилотный поджиг, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет 4 пары направляющих для противней или gastronormов 2/1 GN. Газовая горелка печи имеет само стабилизацию огня и регулируется термостатом в диапазоне от 160 до 280 °C. Штампованная дверь из нержавеющей стали AISI 304 с контр штамповкой на корпусе двери (нет необходимости в уплотнении). Ручка двери также из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Высота ножек регулируется. В комплекте поставки пьезорозжиг печи и 1 решетка.

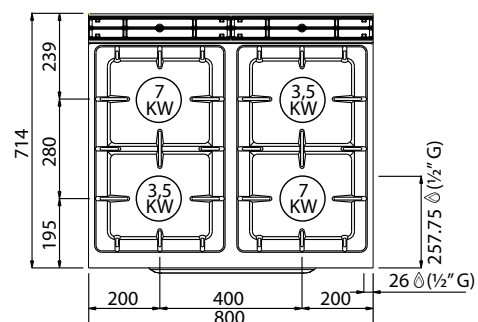
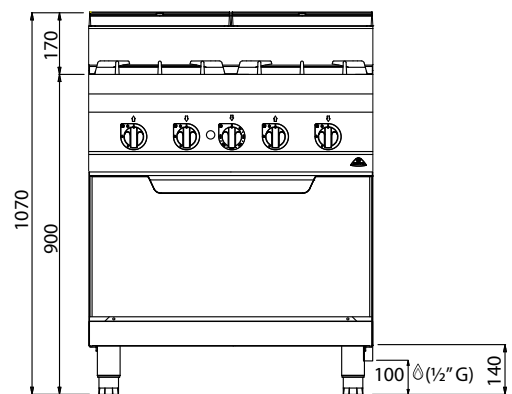


G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 28,8 High Power
kW 35,8 Max Power



	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	m³/h	2,22
	G25	m³/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

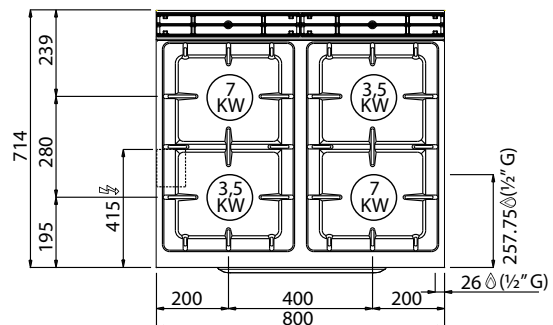
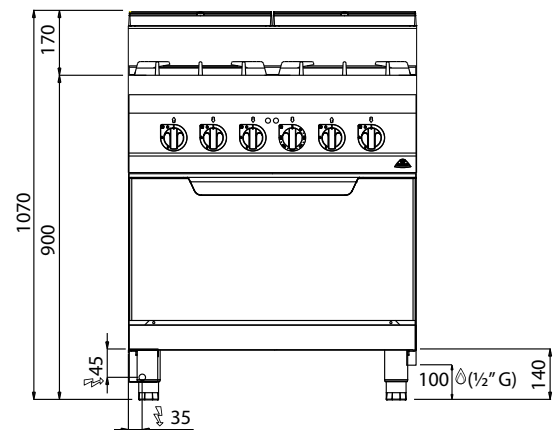
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywotnią gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokręteł zaworowego z termoparą oraz lampką kontrolną. Kratki z żeliwa. Wsuwane 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.



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



Mod. G7F6+FG Cod. 18706000

Mod. G7F6P+FG Cod. 18706100

highpower

Macros 700

	HIGH POWER		MAX POWER	
	n.	3	3	6
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	GN	2/1		
	mm	530 x 650 x 4 pos.		
	kW	7,8		
	kcal/h	6.708		
	Btu/h	26.614		
	kW	39,3		49,8
	kcal/h	33.798		42.828
	Btu/h	134.092		169.918
	G30/G31	kg/h	3,10	3,93
	G20	m³/h	4,16	5,27
	G25	m³/h	4,84	6,13
	Kg	126		



STANDARD

7B/6 3 bandejas fuegos de acero inoxidable / 3 bandejas de aço inox / 3 misy inox z palnikami / 3 контейнера для огня из нержавеющей стали
Encendido piezoeléctrico horno / Sem activação piezoelétrica do forno / Piezoelektryczny zapłon piekarnika / Пьезоэлектрический поджиг печи

OPTIONAL

Parrillas de acero inoxidable / Grelhas de aço inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали

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. 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 a gas estático, equipado con llama piloto enteramente construido en acero inoxidable con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1 GN. Quemador de horno de llama auto-estabilizada y termostato regulable de 160 °C a 280 °C. Frontal de la puerta moldeado sin empaquetadura para un mayor aislamiento y limpieza. 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: Encendido piezoeléctrico horno. 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 a gás estático equipado com chama piloto, realizado inteiramente com aço inox, com 4 níveis de suporte para grelhas e assadeiras 2/1 GN. Queimador do forno com chama auto-estabilizada e termostato regulável de 160 a 280 °C. Frente da porta moldada sem vedação, para um maior isolamento e para uma melhor limpeza. 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: Sem activação piezoelétrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywną 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. Gazowy piekarnik statyczny wyposażony w płomień pilotujący, całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej inox, z 4 poziomami prowadnic dla rusztu i blach piekarnika 2/1 GN. Palnik piekarnika z płomieniem ustawiającym się automatycznie oraz termostat nastawny w zakresie od 160 do 280 °C. Przód drzwiczek odlany, bez uszczelki, w celu lepszej izolacji i czyszczenia. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokim stopniu rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

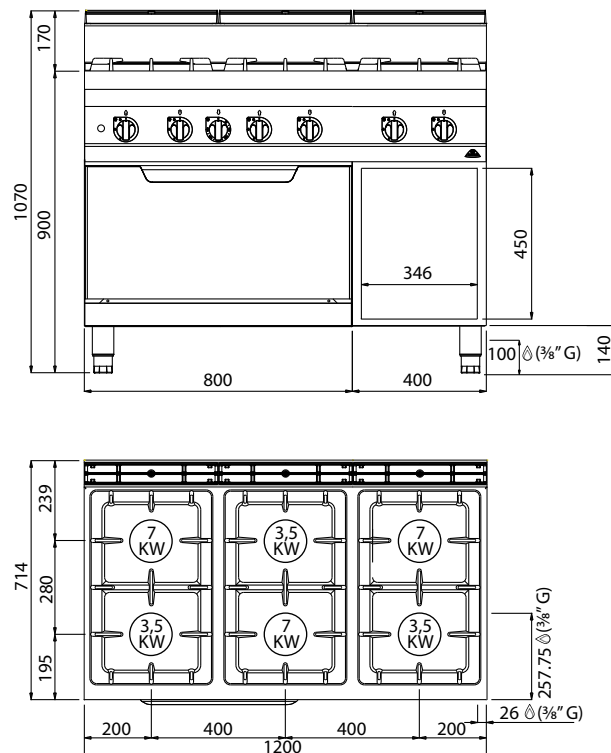
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Газовые горелки большой мощности выполнены из никелированного чугуна и имеют пожизненную гарантию. Оснащены краном с клапаном, имеют предохранитель и пилотный датчик. Решетка выполнена из чугуна. Съемные контейнеры для обеспечения гигиены и легкости в эксплуатации. Версии с подставкой имеют регулируемые ножки. Газовая статическая духовка имеет пилотный поджиг, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет 4 пары направляющих для противней или gastronormов 2/1 GN. Газовая горелка печи имеет само стабилизацию огня и регулируется термостатом в диапазоне от 160 до 280 °C. Штампованная дверь из нержавеющей стали AISI 304 с контр штамповкой на корпусе двери (нет необходимости в уплотнении). Ручка двери также из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Высота ножек регулируется. В комплекте поставки пьезорозжиг печи и 1 решетка.

G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 39,3 High Power
kW 49,8 Max Power



Mod. G7F6+T Cod. 18706200

Mod. G7F6P+T Cod. 18706300

highpower

Macros 700

		HIGH POWER		MAX POWER
	n.	3	3	6
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	mm	1045 x 530 x 4 pos.		
	kW	12		
	kcal/h	10.320		
	Btu/h	40.944		
	TOT	kW	43,5	54
		kcal/h	37.410	46.440
		Btu/h	148.422	184.248
	G30/G31	kg/h	3,43	4,26
	G20	m³/h	4,6	5,71
	G25	m³/h	5,36	6,65
	Kg	126		



STANDARD

7B/6 3 bandejas fuegos de acero inoxidable / 3 bandejas de aço inox / 3 misy inox z palnikami / 3 контейнера для огня из нержавеющей стали

Encendido piezoeléctrico horno / Sem activação piezoelétrica do forno / Piezoelektryczny zapłon piekarnika / Пьезоэлектрический поджиг печи

OPTIONAL

Parrillas de acero inoxidable / Grelhas de aço inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали

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 a gas estático con quemador de llama auto-estabilizada colocado debajo de la solera nervada de acero y termostato regulable de 160 a 280 °C. Cámara de horno de acero inoxidable, con soportes de 4 niveles. Puerta y contrapuerta de acero inoxidable AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico. 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. Bandeja removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno a gás estático com queimador com chama auto-estabilizada, posicionado sob a base estriada de aço e termostato regulável de 160 a 280 °C. Câmara do forno de aço inox, com 4 níveis de suporte. Porta e contra-porta de aço inox AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: Sem activação piezoelétrica. 1 grelha do forno anti-basculamento.

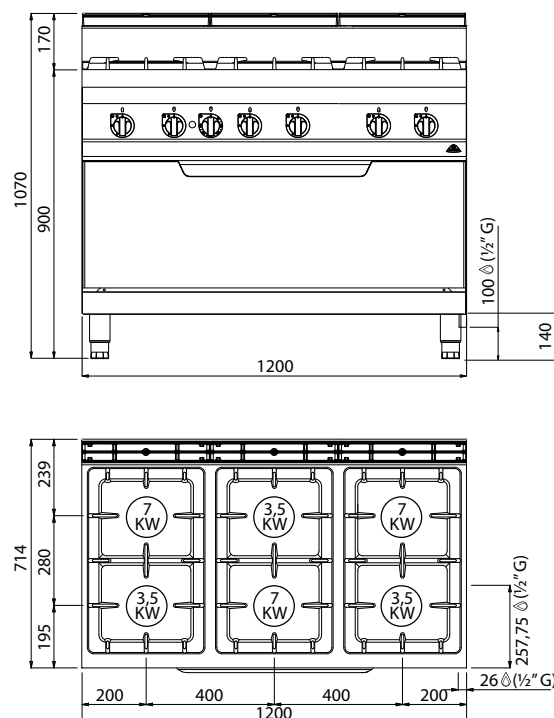
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazyszczyna 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 gazowy z palnikami i płomieniem ustawiającym się automatycznie umieszczony pod żebrowaną powierzchnią stalową oraz termostat regulowany w zakresie od 160 do 280 °C. Komora piekarnika ze stali nierdzewnej inox, z 4 poziomami prowadni. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Zapłon piezoelektryczny, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Газовые горелки выполнены из никелированного чугуна и имеют пожизненную гарантию. Горелки включаются с помощью крана, оснащенного клапаном и герметично закреплены на штампованной поверхности. Решетка из чугуна. Съёмные контейнеры для простоты в очистке и эксплуатации. Газовая статическая духовка имеет пилотный поджиг, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет 4 пары направляющих для противней или гастроремкостей 2/1 GN. Газовая горелка печи расположена под стальным рифлёным дном, имеет само стабилизацию огня и регулируется термостатом в диапазоне от 160 до 280 °C. Штампованная дверь из нержавеющей стали AISI 304 с контр штамповкой на корпусе двери (нет необходимости в уплотнении). Ручка двери также из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Высота ножек регулируется. В комплекте поставки пьезорозжиг печи и 1 решетка.

G conexión del gas / conexão a gás / R 1/2 UNI ISO 7/1 kW 43,5 High Power
podłączenie gazowe / газовое соединение kW 54 Max Power



	n.	3	3
	Ø mm	80	110
	kW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	GN	2/1	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
	kW	7,5 (4,5 + 3)	
	kW	31,5	
	kcal/h	27.090	
	Btu/h	107.478	
	G30/G31	kg/h	2,48
	G20	m³/h	3,33
	G25	m³/h	3,88
	Kg	126	

**STANDARD**

7B/6 3 bandejas fuegos de acero inoxidable / 3 bandejas de aço inox / 3 misy inox z palnikami / 3 контейнера для огня из нержавеющей стали

OPTIONAL

Parrillas de acero inoxidable / Grelhas de aço inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали

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

V3/B Volts 220 - 240 3N~

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 termpar 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 termpar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandejas removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno elétrico 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.

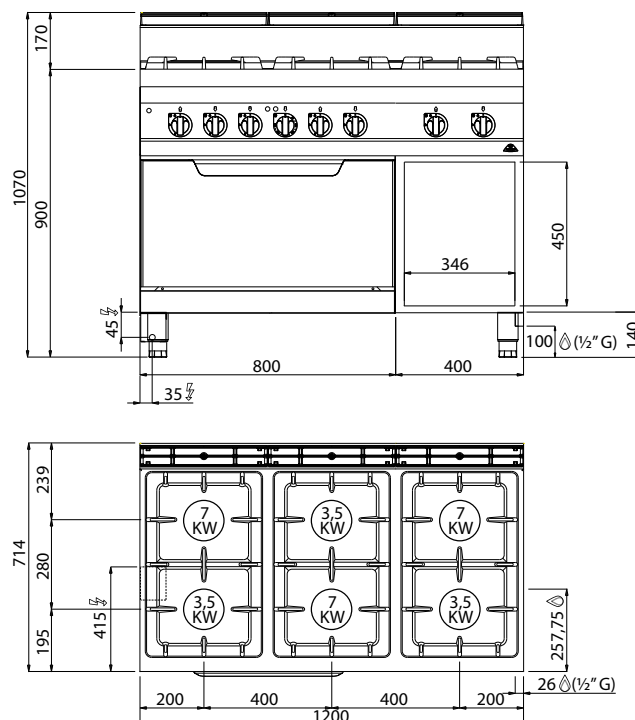
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKcjONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywotną gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokręćła zaworowego z termparą 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/blech 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 wykonany ze stali AISI 304 o wysokiej odporności i 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.

G	conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 31,5
E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	kW 7,5





n.	1	1
Ø mm	80	110
kW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



n.	1
Ø mm	70
kW	7
kcal/h	6.020
Btu/h	23.884



TOT

kW	17,5
kcal/h	15.050
Btu/h	59.710



G30/G31	kg/h	1,38
G20	m³/h	1,85
G25	m³/h	2,16



Kg	85
----	----

STANDARD

7B/2 recipiente fuegos de acero inoxidable / bandeja de aço inox / misa inox z palnikami / контейнер для огня из нержавеющей стали

OPTIONAL

Parrillas de acero inoxidable / Grelhas de aço inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 drzwiczki z kłamką 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. Plancha de acero de alto espesor con características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas. temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemador central de 7 kW de combustión optimizada, accionado por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto protegido. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Quemadores fuegos abiertos enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia dotados de llama piloto y de larga duración, accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Máxima limpieza y mantenimiento garantizado por la completa extracción del cuerpo quemador y de las bandejas para fuegos. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de aço de alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direção das bordas. Queimador central de 7 kW com combustão otimizada, accionado mediante torneira valvulada, com termopar de segurança e luz piloto protegida. Activação piezoelétrica com protecção de silicone. Queimadores das bocas abertas realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, equipados com chama piloto, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira valvulada com termopar de segurança e luz piloto protegida. Grelhas de ferro fundido. Máxima limpeza e manutenção garantida pois é possível remover o corpo do queimador e as bandejas das bocas. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płyta ze stali o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Centralny palnik o mocy 7 kW, posiadający zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętelem zaworowym z termoparą awaryjną oraz osłoniętą kontrolką płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Palniki otwartego płomienia wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną i o dużej mocy, posiadające płomień pilotujący, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętelem zaworowym z termoparą awaryjną i osłoniętą kontrolką płomienia. Kratki żeliwne. Możliwość całkowitego wyciągnięcia zarówno trzonu palnika jak i miski umożliwia zachowanie maksymalnej czystości i konserwacji. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Плита со сплошной поверхностью из стали большой толщины, обладает повышенной прочностью и имеет систему дифференцированного распределения тепла по зонам: максимальная температура в центре и уменьшается по мере отдаления от центра. Центральная горелка мощностью 7 кВт с оптимизацией горения, включается с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащена термопарой, пилотный индикатор имеет защиту. Электрический пьезорозжиг с силиконовой защитой. Высокоэффективные горелки с одним и двумя ободами, выполнены из никелированной стали, оснащены пилотным огнем, включается с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащена термопарой, пилотный индикатор имеет защиту. Горелки имеют пожизненную гарантию. Решетки выполнены из чугуна. Гигиеничность в эксплуатации обеспечивается съемными элементами. Высота ножек имеет регулировку.

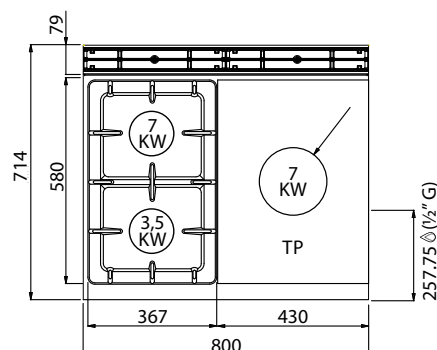
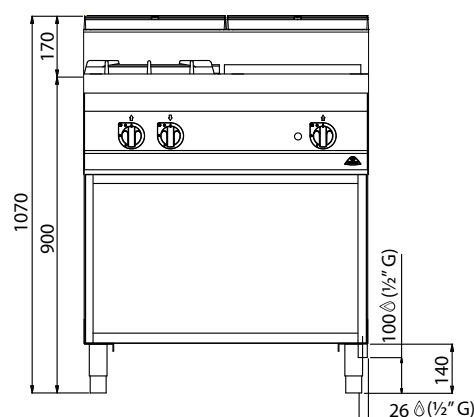


G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 17,5





n.	2	2
Ø mm	80	110
kW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



n.	1
Ø mm	70
kW	7
kcal/h	6.020
Btu/h	23.884



TOT

kW	28
kcal/h	24.080
Btu/h	95.536



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



Kg	110
----	-----

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

Parrillas de acero inoxidable / Grelhas de aço inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали

2P 600 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 drzwiczki z kłamką 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. Plancha de acero de alto espesor con características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemador central de 7 kW de combustión optimizada, accionado por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto protegido. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Quemadores fuegos abiertos enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia dotados de llama piloto y de larga duración, accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Máxima limpieza y mantenimiento garantizado por la completa extracción del cuerpo quemador y de las bandejas para fuegos. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de aço de alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direção das bordas. Queimador central de 7 kW com combustão otimizada, accionado mediante torneira valvulada, com termopar de segurança e luz piloto protegida. Activação piezoelétrica com protecção de silicone. Queimadores das bocas abertas realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, equipados com chama piloto, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira valvulada com termopar de segurança e luz piloto protegida. Grelhas de ferro fundido. Máxima limpeza e manutenção garantida pois é possível remover o corpo do queimador e as bandejas das bocas. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płyta ze stali o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Centralny palnik o mocy 7 kW, posiadający zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętelem zaworowym z termoparą awaryjną oraz osłoniętą kontrolką płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Palniki otwartego płomienia wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną i o dużej mocy, posiadające płomień pilotujący, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętelem zaworowym z termoparą awaryjną i osłoniętą kontrolką płomienia. Kratki żeliwne. Możliwość całkowitego wyciągnięcia zarówno trzonu palnika jak i miski umożliwia zachowanie maksymalnej czystości i konserwacji. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Плита со сплошной поверхностью из стали большой толщины, обладает повышенной прочностью и имеет систему дифференцированного распределения тепла по зонам: максимальная температура в центре и уменьшается по мере отдаления от центра. Центральная горелка мощностью 7 кВт с оптимизацией горения, включается с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащена термопарой, пилотный индикатор имеет защиту. Электрический пьезоподжиг с силиконовой защитой. Высокомощные горелки с одним и двумя ободами, выполнены из никелированной стали, оснащены пилотным огнем, включается с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащена термопарой, пилотный индикатор имеет защиту. Горелки имеют пожизненную гарантию. Решетки выполнены из чугуна. Гигиеничность в эксплуатации обеспечивается съемными элементами. Высота ножек имеет регулировку.

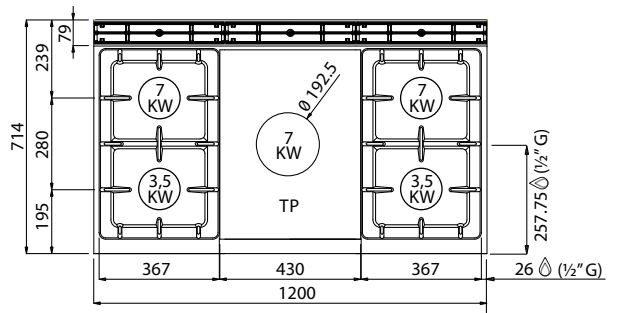
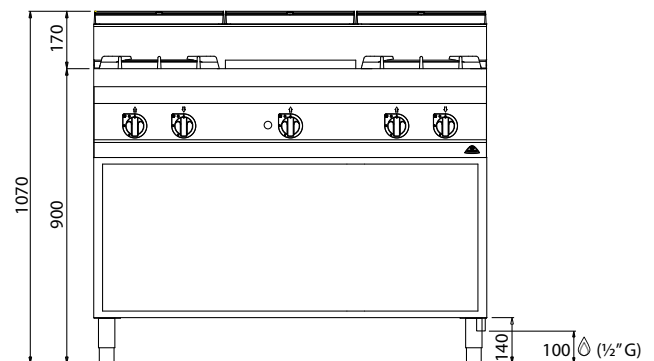


G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 28





n.	2	2
Ø mm	80	110
kW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



n.	1
Ø mm	70
kW	7
kcal/h	6.020
Btu/h	23.884



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



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



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



Kg	146
----	-----

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

Encendido piezoelectrico horno / Sem activação piezoelétrica do forno / Piezoelektryczny zapłon piekarnika / Пьезоэлектрический поджиг печи

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plancha de acero de alto espesor con características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas. temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemador central de 7 kW de combustión optimizada, accionado por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto protegido. Encendido piezoelectrico con protección en silicona. Quemadores fuegos abiertos enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia dotados de llama piloto y de larga duración, accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Máxima limpieza y mantenimiento garantizado por la completa extracción del cuerpo quemador y de las bandejas para fuegos. Horno a gas estático, equipado con llama piloto enteramente construido en acero inoxidable con soportes de 4 niveles para parrillas/ fuentes 2/1 GN. Quemador de horno de llama auto-estabilizada y termostato regulable de 160 a 280 °C. Frontal de la puerta estampado sin empaquetadura para un mayor aislamiento y limpieza. Puerta y contrapuerta estampadas de acero inoxidable AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoelectrico horno. 1 parrilla de horno anti-basculamento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de aço de alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direção das bordas. Queimador central de 7 kW com combustão otimizada, acionado mediante torneira valvulada, com termopar de segurança e luz piloto protegida. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Queimadores das bocas abertas realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, equipados com chama piloto, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira valvulada com termopar de segurança e luz piloto protegida. Grelhas de ferro fundido. Máxima limpeza e manutenção garantida pois é possível remover o corpo do queimador e as bandejas das bocas. Pés reguláveis. Forno a gás estático equipado com chama piloto, realizado inteiramente com aço inox, com 4 níveis de suporte para grelhas e assadeiras 2/1 GN. Queimador do forno com chama auto-estabilizada e termostato regulável de 160 a 280 °C. Frente da porta moldada sem vedação, para um maior isolamento e para uma melhor limpeza. 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: Sem activação piezoelétrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płyta ze stali o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Centralny palnik o mocy 7 kW, posiadający zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętelem zaworowym z termoparą awaryjną oraz osłoniętą kontrolką płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Palniki otwarte płomienia wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną i o dużej mocy, posiadające płomień pilotujący, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętelem zaworowym z termoparą awaryjną i osłoniętą kontrolką płomienia. Kratki żeliwne. Możliwość całkowitego wyciągnięcia zarówno trzonu palnika jak i miski umożliwia zachowanie maksymalnej czystości i konserwacji. Gazowy piekarnik statyczny wyposażony w płomień pilotujący, całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej inox, z 4 poziomami prowadnic dla ruszty i blach piekarnika 2/1 GN. Palnik piekarnika z płomieniem ustawiającym się automatycznie oraz termostat nastawny w zakresie od 160 do 280 °C. Przód drzwiczek odlany, bez uszczeliek, w celu lepszej izolacji i czyszczenia. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokim stopniu rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Плита со сплошной поверхностью из стали большой толщины, обладает повышенной прочностью и имеет систему дифференцированного распределения тепла по зонам: максимальная температура в центре и уменьшается по мере отдаления от центра. Центральная горелка мощностью 7 кВт с оптимизацией горения, включается с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащена термопарой, пилотный индикатор имеет защиту. Электрический пьезоподжиг с силиконовой защитой. Высокомощные горелки с одним и двумя ободами, выполнены из никелированной стали, оснащены пилотным огнем, включается с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащена термопарой, пилотный индикатор имеет защиту. Горелки имеют пожизненную гарантию. Решетки выполнены из чугуна. Гигиеничность в эксплуатации обеспечивается съемными элементами. Высота ножек имеет регулировку. Газовая статическая духовка имеет пилотный поджиг, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет 4 пары направляющих для противней или гастроемкостей 2/1 GN. Штампованная дверь из нержавеющей стали AISI 304 с контр штамповкой на корпусе двери (нет необходимости в уплотнении). Ручка двери также из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Высота ножек регулируется. В комплекте поставки пьезорозжиг печи и 1 решетка.

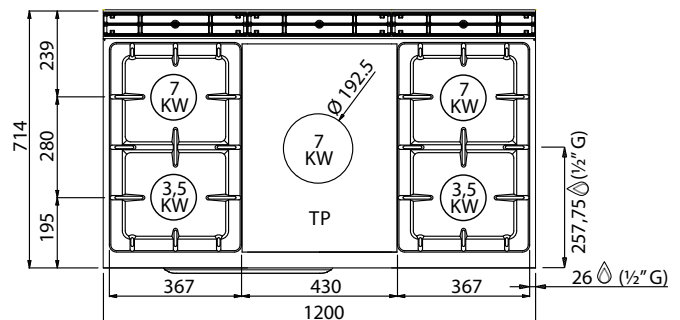
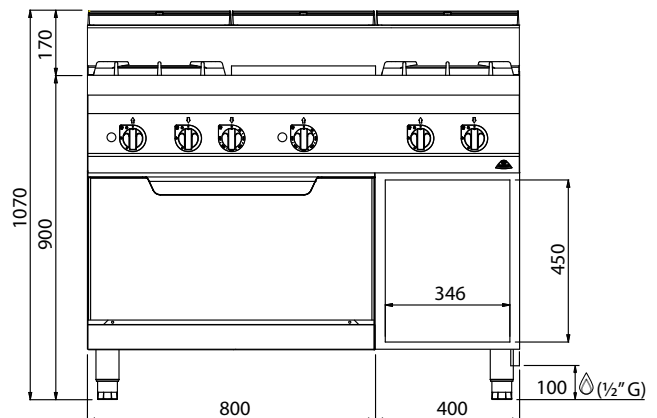


OPTIONAL

Parrillas de acero inoxidable / Grelhas de aço inox / Ruszty ze stali inox / Решетки из нержавеющей стали

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

G	conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 35,8
----------	---	-------------------	----------------



	n.	2
	kW	5
	kcal/h	8.600
	Btu/h	34.120
	G30/G31	kg/h 0,79
	G20	m³/h 1,06
	G25	m³/h 1,23
	Kg	88

**OPTIONAL**

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 drzwiczki z kłamką 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. Plancha de hierro fundido de grandes dimensiones con un alto espesor y características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemadores centrales de 5 kW de combustión optimizada, accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona y revestimiento de la cámara de combustión de vermiculita, material de altas prestaciones aislantes. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de ferro fundido de grandes dimensões e alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direção das bordas. Queimadores centrais de 5 kW com combustão otimizada, accionados mediante torneira valvulada, com termopar de segurança e luz piloto. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone e revestimento da câmara de combustão de vermiculite, material que garante um alto isolamento. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płyta z żeliwa o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Palniki centralne o mocy 5 kW, posiadające zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętelem zaworowym z termoparą awaryjną oraz kontrolkę płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Komora spalania wyłożona wermikulitem, materiałem o wysokim stopniu izolacji. Nóżki nastawne.

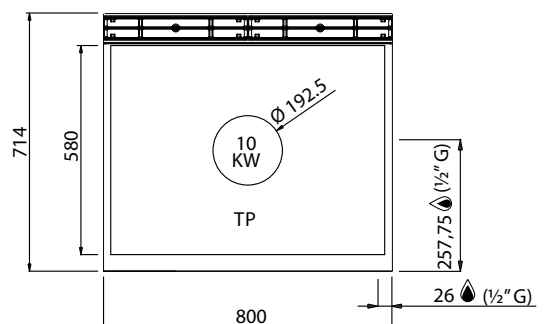
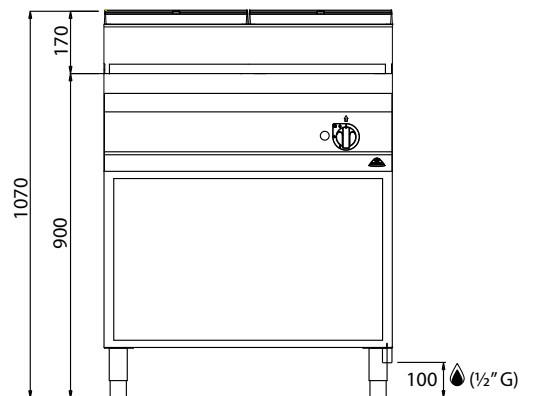
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Плита со сплошной поверхностью из стали большой толщины, обладает повышенной прочностью и имеет систему дифференцированного распределения тепла по зонам: максимальная температура в центре и уменьшается по мере отдаления от центра. Центральная горелка мощностью 5 кВт с оптимизацией горения, включается с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащена термопарой, пилотный индикатор имеет защиту. Электрический пьезоподжиг с силиконовой защитой. Отделка камеры сгорания вермикулитом – материалом, который обладает высоким изоляционным свойством. Плита имеет регулировку ножек по высоте.

G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 10

	n.	2
	kW	5
	kcal/h	8.600
	Btu/h	34.120
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,8
	kcal/h	6.708
	Btu/h	26.614
	kW	17,8
	kcal/h	15.308
	Btu/h	60.734
	G30/G31	kg/h 1,4
	G20	m³/h 1,88
	G25	m³/h 2,19
	Kg	129

**STANDARD**

Encendido piezoeléctrico horno / Sem activação piezoelétrica do forno / Piezoelektryczny zapłon piekarnika / Пьезоэлектрический поджиг печи

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plancha de hierro fundido de grandes dimensiones con un alto espesor y características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas. temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemadores centrales de 5 kW de combustión optimizada, accionados por grifo valvulado con termpar de seguridad e indicador luminoso piloto. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona y revestimiento de la cámara de combustión de vermiculita, material de altas prestaciones aislantes. Horno a gas estático, equipado con llama piloto enteramente construido en acero inoxidable con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1 GN. Quemador de horno de llama auto-estabilizada y termostato regulable de 160 a 280 °C. Frontal de la puerta estampado sin empaquetadura para un mayor aislamiento y limpieza. Puerta y contrapuerta estampadas de acero inoxidable AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico horno. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de ferro fundido de grandes dimensões e alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direcção das bordas. Queimadores centrais de 5 kW com combustão otimizada, accionados mediante torneira valvulada, com termpar de segurança e luz piloto. Activação piezoelétrica com protecção de silicone e revestimento da câmara de combustão de vermiculite, material que garante um alto isolamento. Forno a gás estático equipado com chama piloto, realizado inteiramente com aço inox, com 4 níveis de suporte para grelhas e assadeiras 2/1 GN. Queimador do forno com chama auto-estabilizada e termostato regulável de 160 a 280 °C. Frente da porta moldada sem vedação, para um maior isolamento e para uma melhor limpeza. 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: Sem activação piezoelétrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

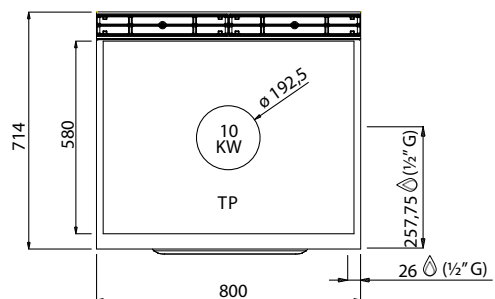
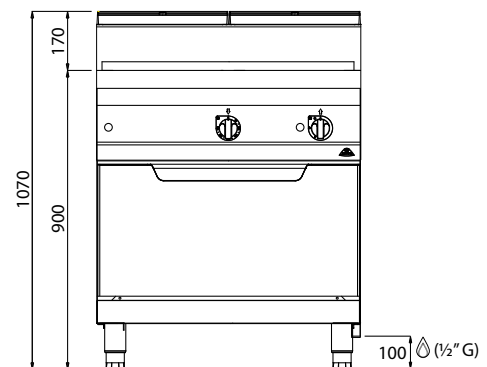
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płyta z żeliwa o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Palniki centralne o mocy 5 kW, posiadające zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętelem zaworowym z termparą awaryjną oraz kontrolką płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Komora spalania wyłożona wermikulitem, materiałem o wysokim stopniu izolacji. Gazowy piekarnik statyczny wyposażony w płomień pilotujący, całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej inox, z 4 poziomami prowadnic dla rusztu i blach piekarnika 2/1 GN. Palnik piekarnika z płomieniem ustawiającym się automatycznie oraz termostat nastawny w zakresie od 160 do 280 °C. Pród drzwiczek odlany, bez uszczeliek, w celu lepszej izolacji i czyszczenia. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokim stopniu rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Плита со сплошной поверхностью из стали большой толщины, обладает повышенной прочностью и имеет систему дифференцированного распределения тепла по зонам: максимальная температура в центре и уменьшается по мере отдаления от центра. Центральная горелка мощностью 5 кВт с оптимизацией горения, включается с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащена термпарой, пилотный индикатор имеет защиту. Электрический пьезо поджиг с силиконовой защитой. Отделка камеры сгорания вермикулитом – материалом, который обладает высоким изоляционным свойством. Плита имеет регулировку ножек по высоте. Газовая статическая духовка имеет пилотный поджиг, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет 3 пары направляющих для противней 400x600 или гастроремкостей 1/1 GN. Штампованная дверь из нержавеющей стали AISI 304 с контр штамповкой на корпусе двери (нет необходимости в уплотнении). Ручка двери также из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Высота ножек регулируется. В комплекте поставки пьезорозжиг печи и 1 решетка.

G	conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 17,8
---	---	-------------------	---------



Mod. E7P2B Cod. 18721000

Mod. E7PQ2B Cod. 18721100

Mod. E7P2M Cod. 18721500

Mod. E7PQ2M Cod. 18721600



n. 2
Ø mm 220
kW 2,6



n. 2
mm 220x220
kW 2,6



TOT kW 5,2



VOLT 380 - 415 V3N~



Kg 24 (E7P2B)
Kg 28 (E7PQ2B)
Kg 37 (E7P2M)
Kg 41 (E7PQ2M)

OPTIONAL

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

V3/A Volts 220 - 240 3 ~

PG2T700 / PG2Q700 Plancha de hierro fundido / Placa de ferro fundido / Płyta z żeliwa /
Пластина из чугуна

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano estampado en una pieza única de cierre hermético. Placas de hierro fundido con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia. Indicadores luminosos de control de la tensión y trabajo. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Superfície moldada de peça única estanque. Placas de ferro fundido com termostato de segurança e selector de 6 posições que activa 6 zonas diversas concêntricas de potência. Luzes de controlo da tensão e da activação. Pés reguláveis.

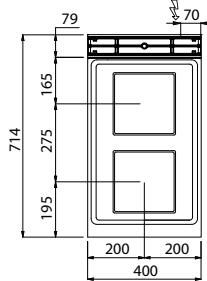
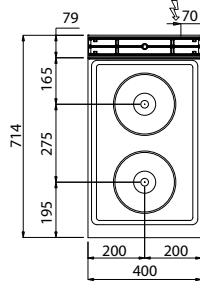
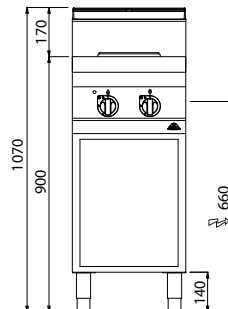
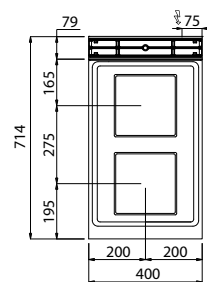
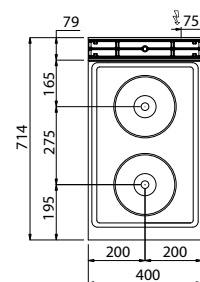
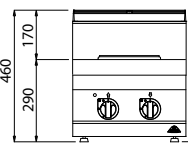
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Plaszczyna wykonana z jednego odlewu, szczelna. Płyty z żeliwa, z termostatem awaryjnym i 6-ścią pozycyjnym przełącznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy. Lampki kontrolne napięcia i pracy. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная и герметичная поверхность плиты. Конфорки выполнены из чугуна и имеют защитный термостат. Переключатель имеет 6 положений для переключения мощности нагрева. Плита оснащена индикаторами контроля напряжения. Высота ножек имеет регулировку.

Macros 700



E conexión eléctrica / conexão eléctrica / 380 - 415 V3N~ kW 5,2
podłączenie elektryczne / электрическое соединение



Mod. E7P4B Cod. 18722000

Mod. E7PQ4B Cod. 18722100

Mod. E7P4M Cod. 18722500

Mod. E7PQ4M Cod. 18722600

Macros 700



n. 4
Ø mm 220
kW 2,6



n. 4
mm 220x220
kW 2,6



TOT kW 10,4



VOLT 380 - 415 V3N~



Kg 41 (E7P4B)
Kg 49 (E7PQ4B)
Kg 59 (E7P4M)
Kg 67 (E7PQ4M)

OPTIONAL

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble /
2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel /
2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową /
2 dvercy co ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом

V3/B Volts 220 - 240 3~

PG2T700 / PG2Q700 Plancha de hierro fundido / Placa de ferro fundido /
Płyta z żeliwa / Пластина из чугуна

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano estampado en una pieza única de cierre hermético. Placas de hierro fundido con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia. Indicadores luminosos de control de la tensión y trabajo. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Superfície moldada de peça única estanque. Placas de ferro fundido com termostato de segurança e selector de 6 posições que activa 6 zonas diversas concêntricas de potência. Luzes de controlo da tensão e da activação. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Plaszczyna wykonana z jednego odlewu, szczelna. Płyty z żeliwa, z termostatem awaryjnym i 6-ścią pozycyjnym przełącznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy. Lampki kontrolne napięcia i pracy. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная и герметичная поверхность плиты. Конфорки выполнены из чугуна и имеют защитный термостат. Переключатель имеет 6 положений для переключения мощности нагрева. Плита оснащена индикаторами контроля напряжения. Высота ножек имеет регулировку.

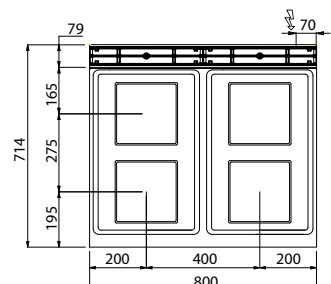
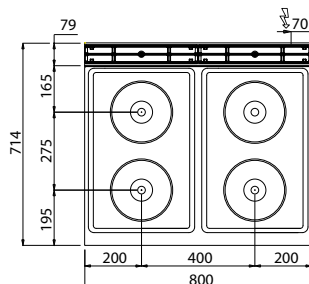
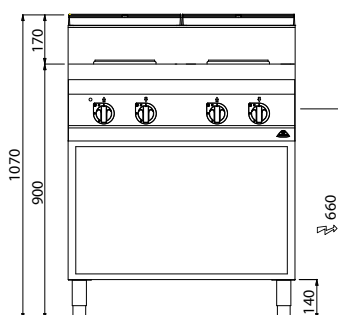
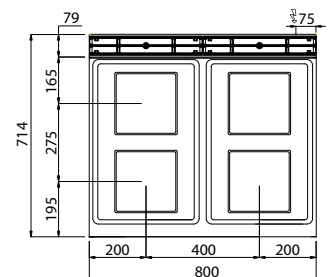
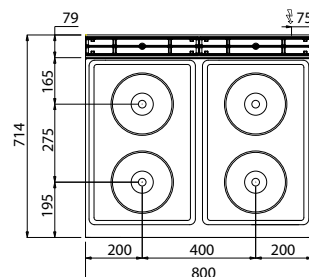
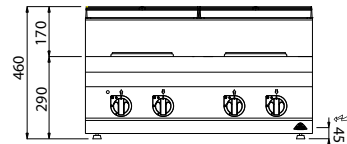


E

conexión eléctrica / conexão eléctrica /
podłączenie elektryczne / электрическое соединение

380 - 415 V3N~

kW 10,4



Mod. E7P6B Cod. 18723000

Mod. E7P6M Cod. 18723500

Mod. E7PQ6M Cod. 18723600

Macros 700

	n.	6
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	6
	mm	220x220
	kW	2,6
	TOT kW	15,6
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	58 (E7P6B)
	Kg	83 (E7P6M)
	Kg	95 (E7PQ6M)

OPTIONAL

2P 600 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble /
2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel /
2 drzwiczki z kławką o grubości 20/10 dla modeli z obudową /
2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом

V3/B Volts 220 - 240 3~

PG2T700 / PG2Q700 Plancha de hierro fundido / Placa de ferro fundido / Płyta z żeliwa / Пластина из чугуна

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano estampado en una pieza única de cierre hermético. Placas de hierro fundido con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia. Indicadores luminosos de control de la tensión y trabajo. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Superfície moldada de peça única estanque. Placas de ferro fundido com termostato de segurança e selector de 6 posições que activa 6 zonas diversas concêntricas de potência. Luzes de controlo da tensão e da activação. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

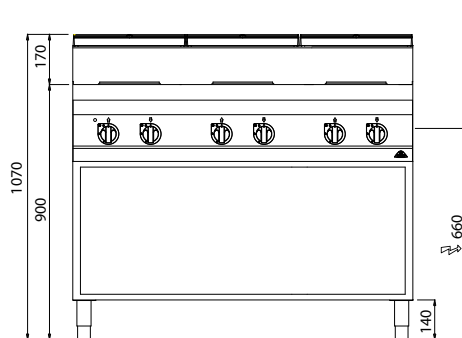
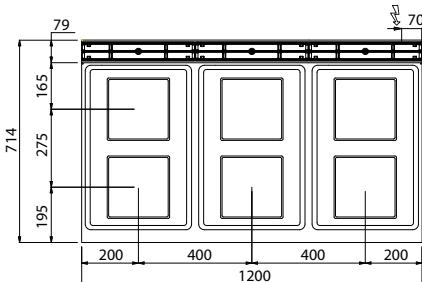
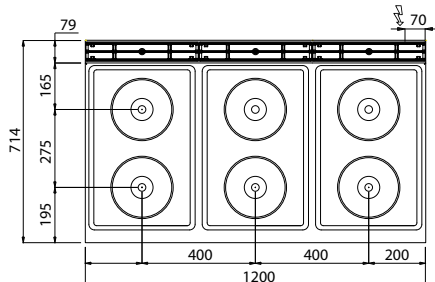
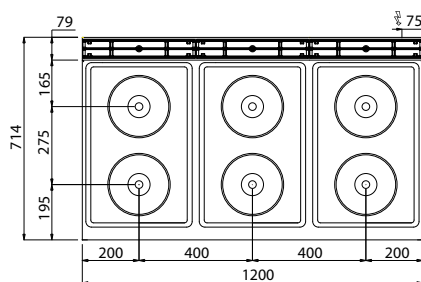
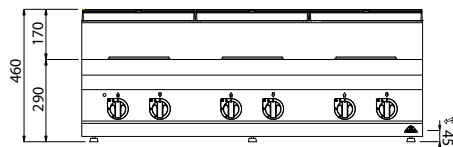
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Plaszczyna wykonana z jednego odlewu, szczelna. Płyty z żeliwa, z termostatem awaryjnym i 6-ścią pozycyjnym przełącznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy. Lampki kontrolne napięcia i pracy. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная и герметичная поверхность плиты. Конфорки выполнены из чугуна и имеют защитный термостат. Переключатель имеет 6 положений для переключения мощности нагрева. Плита оснащена индикаторами контроля напряжения. Высота ножек имеет регулировку.



E conexión eléctrica / conexão eléctrica / 380 - 415 V3N~ **kW 15,6**
podłączenie elektryczne / электрическое соединение



Mod. E7P4+FE Cod. 18724000

Mod. E7PQ4+FE Cod. 18724500

Macros 700

	n.	4
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	4
	mm	220x220
	kW	2,6
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	100 (E7P4+FE)
	Kg	106 (E7PQ4+FE)



OPTIONAL
V3/C Volts 220 - 240 3~

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

PG2T700 / PG2Q700 Plancha de hierro fundido / Placa de ferro fundido / Płyta z żeliwa / Пластина из чугуна

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano estampado en una pieza única de cierre hermético. Placas de hierro fundido con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia. Indicadores luminosos de control de la tensión y trabajo. 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 de 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. Superfície moldada de peça única estanque. Placas de ferro fundido com termostato de segurança e selector de 6 posições que activa 6 zonas diversas concêntricas de potência. Luzes de controlo da tensão e da activação. 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.

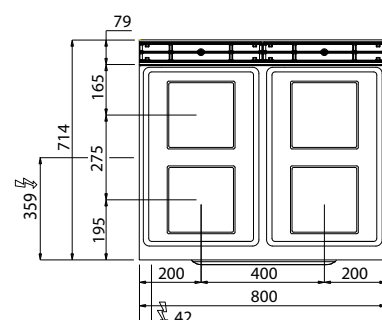
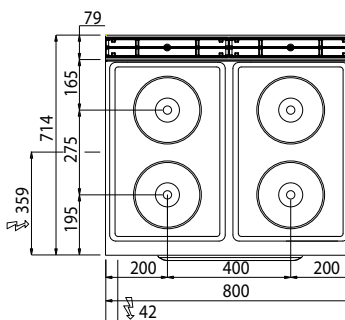
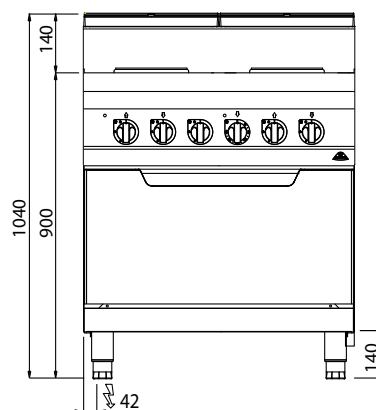
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Plaszczyna wykonana z jednego odlew, szczelna. Płyty z żeliwa, z termostatem awaryjnym i 6-ścio pozycyjnym przełącznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy. Lampki kontrolne napięcia i pracy. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej Inox, 4 poziomy prowadnic dla rusztu/blasz 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. Штампованная и герметичная поверхность плиты. Конфорки выполнены из чугуна и имеют защитный термостат. Переключатель имеет 6 положений для переключения мощности нагрева. Плита оснащена индикаторами контроля напряжения. Электрическая статическая духовка, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет 4 пары направляющих для противней или гастроемкостей 2/1 GN. Верхнюю часть духовки можно использовать как гриль-саламандра, духовка оснащена терmostatom, позволяющим точно регулировать температуру в диапазоне от 50 до 270 °C. Оснащена индикатором нагрева и температуры. Штампованная дверь из нержавеющей стали AISI 304 с контр штамповкой 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.

E conexión eléctrica / conexão eléctrica / 380 - 415 V3N~ kW 17,9
podłączenie elektryczne / электрическое соединение



	n.	6
	Ø mm	220
	kW	2,6
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
MULTIFUNCTION	kW	7,5 (4,5 + 3)
	TOT kW	23,1
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	129

**OPTIONAL**

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

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

PG2T700 / PG2Q700 Plancha de hierro fundido / Placa de ferro fundido / Płyta z żeliwa / Пластина из чугуна

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano estampado en una pieza única de cierre hermético. Placas de hierro fundido con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia. Indicadores luminosos de control de la tensión y trabajo. 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. Superfície moldada de peça única estanque. Placas de ferro fundido com termostato de segurança e selector de 6 posições que activa 6 zonas diversas concêntricas de potência. Luzes de controlo da tensão e da activação. 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.

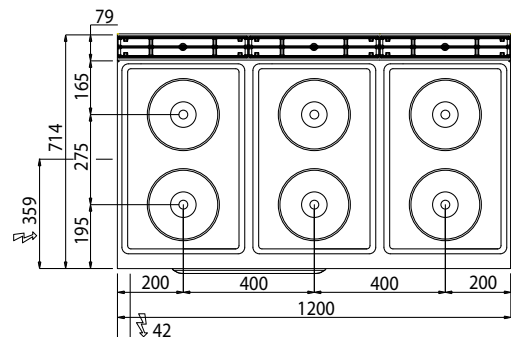
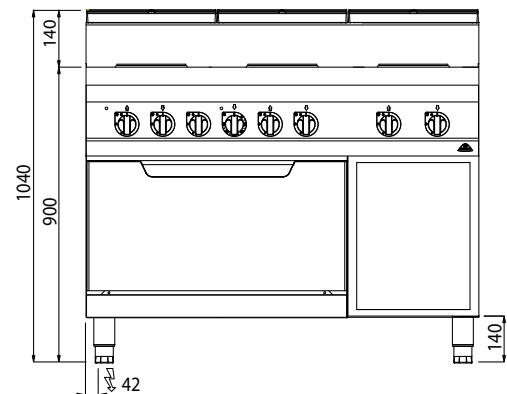
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Plaszczyna wykonana z jednego odlewu, szczelna. Płyty z żeliwa, z termostatem awaryjnym i 6-ścio pozycyjnym przełącznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy. Lampki kontrolne napięcia i pracy. 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. Штампованная и герметичная поверхность плиты. Конфорки выполнены из чугуна и имеют защитный термостат. Переключатель имеет 6 положений для переключения мощности нагрева. Плита оснащена индикаторами контроля напряжения. Электрическая статическая духовка, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет 4 пары направляющих для противней или гастроемкостей 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. Оснащена индикатором нагрева и температуры. Штампованная дверь из нержавеющей стали AISI 304 с контр-штамповкой 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.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	kW 23,1
----------	--	----------------	----------------



Mod. E7P2B/VTR Cod. 18730000

Mod. E7P2M/VTR Cod. 18731500

Macros 700

	n.	2
	mm	230 x 230
	kW	3,2
	TOT kW	6,4
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	22 (E7P2B/VTR)
	Kg	42 (E7P2M/VTR)



OPTIONAL

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

V3/A Volts 220 - 240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. 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 residuo hasta 60 °C, para proteger la seguridad del operador. Manija de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500 °C) aquecendo mediante irradiação a placa de cozedura. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correcto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60 °C, para garantir a segurança do operador. Puxador de alta resistência de aço AISI 304 e espessura 20/10. Pés reguláveis.

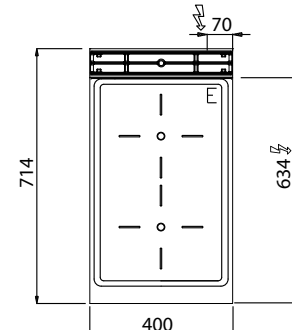
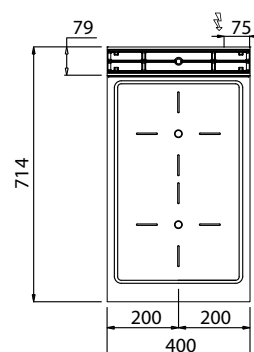
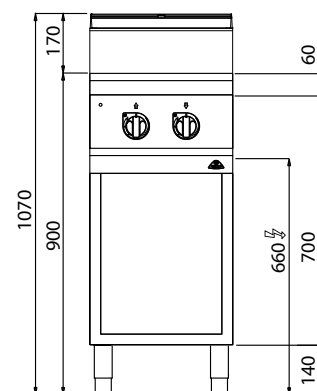
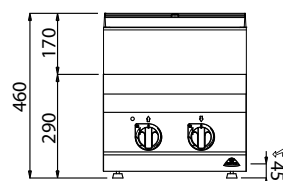
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płazczyzna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne osiągają wysokie temperatury (500 °C) i, promieniując, podgrzewają płazczyznę gotującą. Odpowiednie oznakowanie stref umożliwia poprawne umiejscowienie garnków. Po wyłączeniu jeden ze stref, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60 °C, zapewniając bezpieczeństwo operatorowi. Uchwyt o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304, o grubości 20/10. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Рабочая панель выполнена из керамического стекла толщиной 6 мм. Мощные ТЭНы, способные достигать 500 °C, нагревают варочную панель инфракрасным излучением. Специальные разметки на конфорках позволяют правильно расположить посуду. Для обеспечения безопасности оператора, после отключения нагрева, специальный индикатор для каждой зоны, показывает оставшуюся температуру до достижения 60 °C на поверхности. Ручка двери также из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Высота ножек регулируется.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	kW 6,4
----------	--	----------------	---------------



Mod. E7P4B/VTR Cod. 18732000

Mod. E7P4M/VTR Cod. 18732500

Macros 700

	n.	4
	mm	230 x 230
	kW	3,2
	TOT kW	12,8
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	42 (E7P4B/VTR)
	Kg	65 (E7P4M/VTR)



OPTIONAL

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para o modelo com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом

V3/B Volts 220 - 240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. 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 residuo hasta 60 °C, para proteger la seguridad del operador. Manija de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500 °C) aquecendo mediante irradiação a placa de cozedura. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correcto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60 °C, para garantir a segurança do operador. Puxador de alta resistência de aço AISI 304 e espessura 20/10. Pés reguláveis.

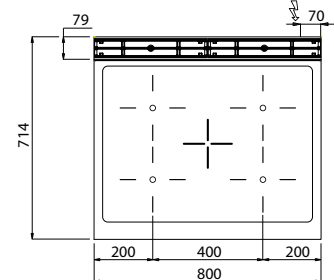
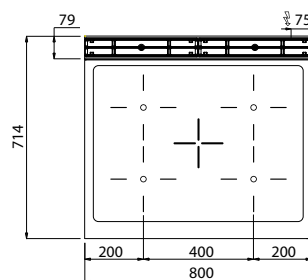
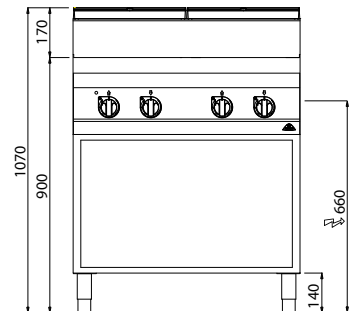
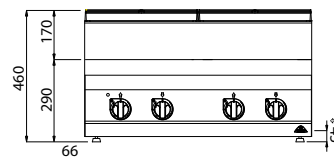
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Plaszczczyzna 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 jeden ze stref, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60 °C, zapewniając bezpieczeństwo operatorowi. Uchwyt o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304, o grubości 20/10. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Рабочая панель выполнена из керамического стекла толщиной 6 мм. Мощные ТЭНы, способные достигать 500 °C, нагревают варочную панель инфракрасным излучением. Специальные разметки на конфорках позволяют правильно расположить посуду. Для обеспечения безопасности оператора, после отключения нагрева, специальный индикатор для каждой зоны, показывает оставшуюся температуру до достижения 60 °C на поверхности. Ручка двери также из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Высота ножек регулируется.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	kW 12,8
----------	--	----------------	----------------



	n.	4
	mm	230 x 230
	kW	3,2
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5 + 3)
	TOT kW	20,3
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	100

OPTIONAL

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. 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 residuo hasta 60 °C, para proteger la seguridad del operador. Manija de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. 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. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500 °C) aquecendo mediante irradiação a placa de cozedura. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correcto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60 °C, para garantir a segurança do operador. Puxador de alta resistência de aço AISI 304 e espessura 20/10. 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

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Plaszczyna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne osiagaję wysokie temperatury (500 °C) i, promieniując, podgrzewają plaszczynę gotującą. Odpowiednie oznakowanie stref umożliwia poprawne umiejscowienie garnków. Po wyłączeniu jeden ze stref, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60 °C, zapewniając bezpieczeństwo operatorowi. Uchwyt o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304, o grubości 20/10. 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 osiaganej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Uchwyt drzwiczek wykonany ze stali AISI 304 o wysokiej odporności i 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. Рабочая панель выполнена из керамического стекла толщиной 6 мм. Мощные ТЭНы, способные достигать 500 °C, нагревают варочную панель инфракрасным излучением. Специальные разметки на конфорках позволяют правильно расположить посуду. Для обеспечения безопасности оператора, после отключения нагрева, специальный индикатор для каждой зоны, показывает оставшуюся температуру до достижения 60 °C на поверхности. Ручка двери также из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Электрическая статическая духовка, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет 4 пары направляющих для противней или гастроемкостей 2/1 GN. Верхнюю часть духовки можно использовать как гриль-саламандра, духовка оснащена терmostатом, позволяющим точно регулировать температуру в диапазоне от 50 до 270 °C. Оснащена индикатором нагрева и температуры. Штампованная дверь из нержавеющей стали AISI 304 с контр штамповкой 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.

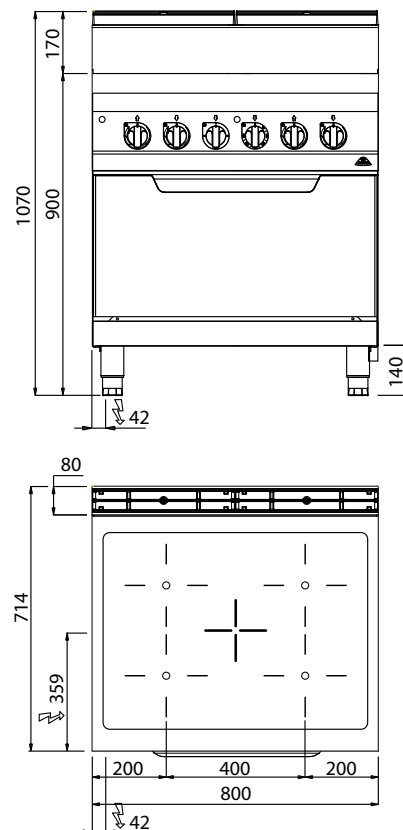


E

 conexión eléctrica / conexão eléctrica /
 podłączenie elektryczne / электрическое соединение

380 - 415 V3N~

kW 20,3



Mod. E7P2B/IND Cod. 18736500

Mod. E7P2M/IND Cod. 18736000

Macros 700

	n.	2
	mm	230 x 230
	kW	3,5
	TOT kW	7
	VOLT	380 - 415 V3~
	Kg	30 (E7P2B/IND)
	Kg	45 (E7P2M/IND)



OPTIONAL

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Máximo ahorro energético pues el calentamiento de la zona de cocción se activa solo cuando la olla se encuentra en contacto directo con la superficie. La zona de calentamiento se autorregula según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata en el momento en el que la olla se retira del plano. Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície. Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão. Pés reguláveis.

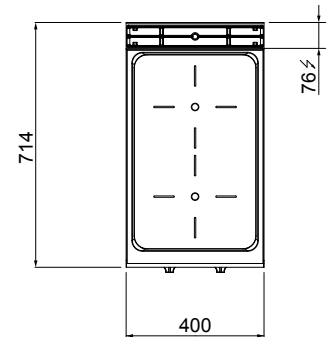
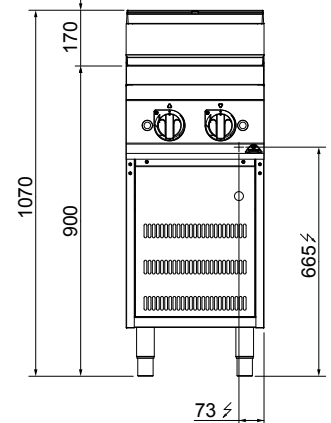
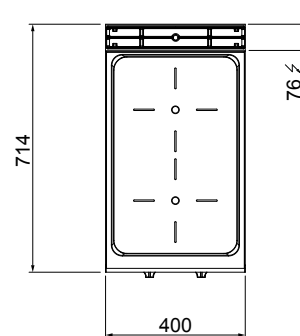
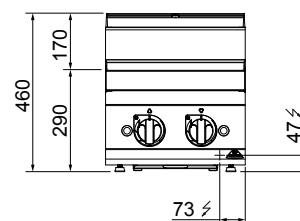
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. 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 płaszczyzny gotującej. Regulacja wody przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokręteła. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Рабочая панель выполнена из керамического стекла толщиной 6 мм. Экономия электроэнергии достигается благодаря тому, что разогрев зоны приготовления происходит только когда посуда находится непосредственно на поверхности. Зона нагрева регулируется самостоятельно в зависимости от диаметра посуды. В момент снятия посуды с поверхности происходит мгновенное автоматическое отключение. Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления. Высота ножек регулируется.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3~	kW 7
----------	--	---------------	-------------



Mod. E7P4B/IND Cod. 18736700

Mod. E7P4M/IND Cod. 18736200

Macros 700

	n.	4
	mm	230 x 230
	kW	3,5
	TOT kW	14
	VOLT	380 - 415 V3~
	Kg	59 (E7P4B/IND)
	Kg	70 (E7P4M/IND)



OPTIONAL

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para o modelo com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Máximo ahorro energético pues el calentamiento de la zona de cocción se activa solo cuando la olla se encuentra en contacto directo con la superficie. La zona de calentamiento se autorregula según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata en el momento en el que la olla se retira del plano. Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície. Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão. Pés reguláveis.

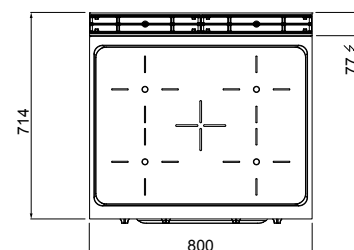
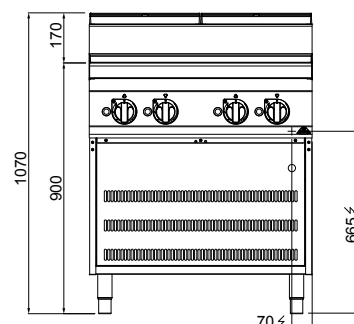
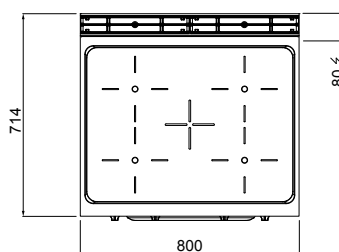
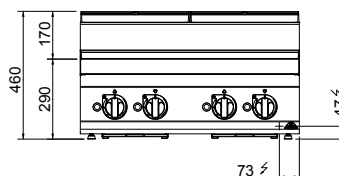
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. 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. Regulacja wody przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokrętki. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Рабочая панель выполнена из керамического стекла толщиной 6 мм. Экономия электроэнергии достигается благодаря тому, что разогрев зоны приготовления происходит только когда посуда находится непосредственно на поверхности. Зона нагрева регулируется самостоятельно в зависимости от диаметра посуды. В момент снятия посуды с поверхности происходит мгновенное автоматическое отключение. Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления. Высота ножек регулируется.

E conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение 380 - 415 V3~ kW 14



Mod. E7WOK-B/IND Cod. 18738500

Mod. E7WOK/IND Cod. 18738000

Macros 700

	n.	1
	Ø mm	300
	kW	3,5
	TOT kW	3,5
	VOLT	220 - 240 V~
	Kg	30 (E7WOK-B/IND)
	Kg	35 (E7WOK/IND)



OPTIONAL

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

Wok pote / Panela wok / Pot wok / Вок горшок (Cod. 22645000)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Wok de vitrocerámica con espesor 6 mm. Máximo ahorro energético pues el calentamiento de la zona de cocción se activa solo cuando la olla se encuentra en contacto directo con la superficie. La zona de calentamiento se autorregula según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata en el momento en el que la olla se retira del plano. Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Wok de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície. Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão. Pés reguláveis.

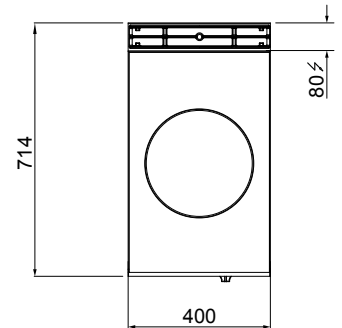
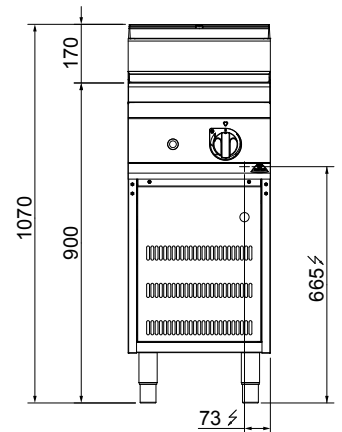
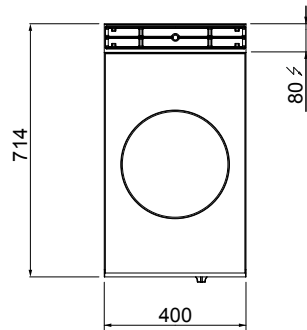
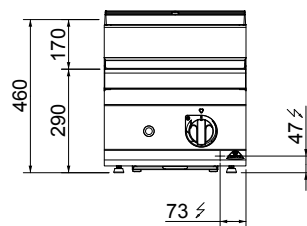
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Wok 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. Regulacja wody przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokrętki. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Рабочая панель выполнена из керамического стекла толщиной 6 мм. Экономия электроэнергии достигается благодаря тому, что разогрев зоны приготовления происходит только когда посуда находится непосредственно на поверхности. Зона нагрева регулируется самостоятельно в зависимости от диаметра посуды. В момент снятия посуды с поверхности происходит мгновенное автоматическое отключение. Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления. Высота ножек регулируется.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	220 - 240 V~	kW 3,5
---	--	--------------	--------



Mod. E7TPB Cod. 18880000

Mod. E7TPM Cod. 18880200

Macros 700

	Zone	4
	kW	2,25
	TOT kW	9
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	80 (E7TPB)
	Kg	100 (E7TPM)



OPTIONAL

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Superficie en especial acero de alto espesor con 4 zonas de cocción independientes. Calentamiento por medio de resistencias eléctricas de filamento, fijadas debajo de la placa y se pueden activar por medio de reguladores de energía. Indicador luminoso eléctrico de funcionamiento. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Superfície de aço especial de altas espessura, com 4 zonas de cozedura independentes. Aquecimento mediante resistências elétricas com filamento, fixadas sob a placa e accionadas mediante reguladores de energia. Luz elétrica de funcionamento. Pés reguláveis.

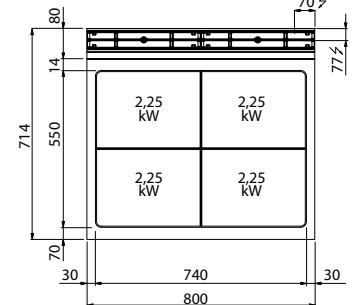
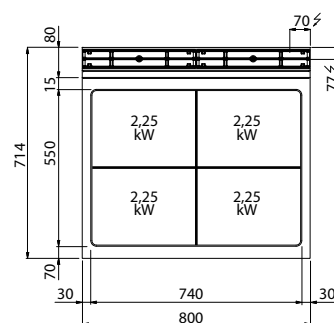
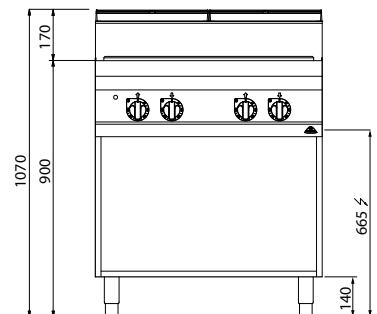
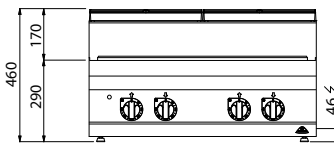
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Powierzchnia wykonana ze specjalnej stali o dużej grubości, z 4 niezależnymi strefami gotującymi. Podgrzewanie za pomocą rezystancji elektrycznych, umieszczonych pod płytą i uruchamianych za pomocą regulatorów energii. Elektryczna lampka kontrolna funkcjonowania. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Поверхность плиты выполнена из специальной стали большой толщины и имеет 4 независимые варочные зоны. Нагрев осуществляется спиральными ТЭНами, расположенными под поверхностью. Включение осуществляется с помощью регуляторов. Плита имеет электрический индикатор работы. Высота ножек имеет регулировку.

E conexión eléctrica / conexão eléctrica / 380 - 415 V3N~ kW 9
podłączenie elektryczne / электрическое соединение



	Zone	4
	kW	2,25
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)
	TOT kW	16,5
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	140

**OPTIONAL**

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. Superficie de acero especial de alto espesor con 4 zonas de cocción independientes. Calentamiento por medio de resistencias eléctricas de filamento, fijadas debajo de la placa y se pueden activar por medio de reguladores de energía. Indicador luminoso eléctrico de funcionamiento. 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 frontais de aço inox AISI 304. Superfície de aço especial de alta espessura, com 4 zonas de cozedura independentes. Aquecimento mediante resistências eléctricas com filamento, fixadas sob a placa e accionadas mediante reguladores de energia. Luz eléctrica de funcionamento. 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.

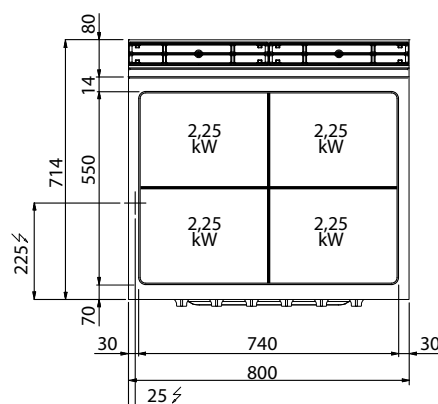
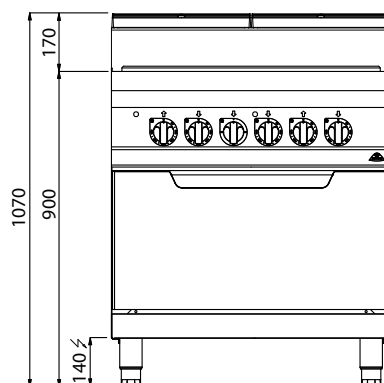
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Powierzchnia wykonana ze specjalnej stali o dużej grubości, z 4 niezależnymi strefami gotującymi. Podgrzewanie za pomocą rezystancji elektrycznych, umieszczonych pod płytą i uruchamianych za pomocą regulatorów energii. Elektryczna lampka kontrolna funkcjonowania. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej Inox, 4 poziomy prowadnic dla rusztu/blasz 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. Поверхность плиты выполнена из специальной стали большой толщины и имеет 4 независимые варочные зоны. Нагрев осуществляется спиральными ТЭНами, расположенными под поверхностью. Включение осуществляется с помощью регуляторов. Плита имеет электрический индикатор работы. Электрическая статическая духовка, выполненная 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. Оснащена индикатором нагрева и температуры. Штампованная дверь из нержавеющей стали AISI 304 с контр штамповкой 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.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	kW 16,5
----------	--	----------------	----------------



Mod. E7TPQ4B Cod. 18882500

Mod. E7TPQ4M Cod. 18882700

Macros 700

	n. zone	4
	mm	300 x 300
	kW	3
	TOT kW	12
	VOLT	380 - 415 V3~
	Kg	80 (E7TPQ4B)
	Kg	100 (E7TPQ4M)



OPTIONAL

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Zona de cocción formada por 4 placas radiantes de hierro fundido a ras de la superficie de trabajo situadas encima de las resistencias eléctricas a infrarrojos protegidas por un material aislante. Cada placa cuadrada está dotada de un conmutador que permite la regulación de 6 niveles de potencia.

Testigo de control de la tensión. Amplio cajón de acero para la recogida de líquidos completamente extraíble. Patas de acero inoxidable regulables en altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Plano de trabalho e painéis frontais em aço inox AISI 304. Zona de cozedura formada por 4 placas radiantes em ferro fundido no mesmo nível do plano de trabalho, colocadas sobre resistências elétricas a infravermelho protegidas por um material isolante. Cada placa quadrada é equipada com um comutador que permite uma regulação com 6 níveis de potência.

Luz avisadora de controlo da tensão. Ampla caixa em aço para recolher os líquidos, completamente removível. Pés em aço inoxidável com altura regulável.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna pracy z przednimi panelami ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Strefa gotowania zawiera 4 promieniste płyty z żeliwa na poziomie płaszczyny pracy, umieszczone nad elektrycznymi rezystancjami na podczerwień zabezpieczonymi izolującym materiałem. Każda płyta posiada przełącznik umożliwiający regulację 6 poziomów mocy.

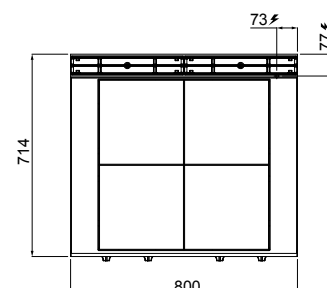
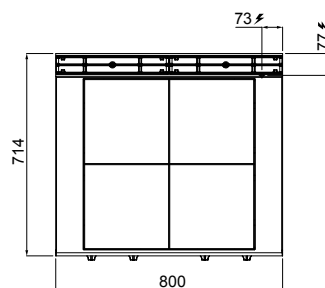
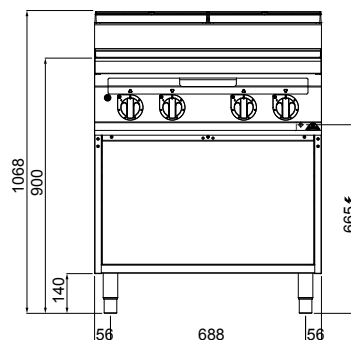
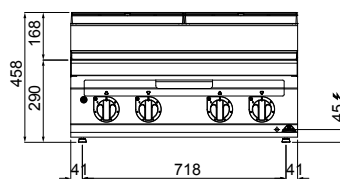
Lampka kontrolna napięcia. Obszerna kaseta do zbierania cieczy, całkowicie wyciągalna. Nierdzewne stopki stalowe, z regulowaną wysokością.

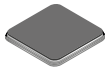
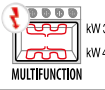
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Столешница и передние панели из нержавеющей стали AISI 304. Рабочая зона состоит из 4-х излучающих чугунных конфорок, расположенных заподлицо со столешницей и установленных поверх инфракрасных электрических сопротивлений, защищенных изоляционным материалом. Конфорки квадратной формы, каждая оснащена переключателем, позволяющим регулировать 6 уровней мощности.

Контрольная лампа напряжения. Большой стальной ящик для сбора жидкостей, полностью выдвигающийся. Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте.

E conexión eléctrica / conexão eléctrica / 380 - 415 V3~ kW 12
podłączenie elektryczne / электрическое соединение



	n. zone	4
	mm	300 x 300
	kW	3
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)
	TOT	kW 19,5
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	140

**OPTIONAL**

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Zona de cocción formada por 4 placas radiantes de hierro fundido a ras de la superficie de trabajo situadas encima de las resistencias eléctricas de infrarrojos protegidas por un material aislante. Cada placa cuadrada está dotada de un conmutador que permite la regulación de 6 niveles de potencia.

Testigo de control de la tensión. Amplio cajón de acero para la recogida de líquidos completamente extraíble. 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. Patas de acero inoxidable regulables en altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Plano de trabalho e painéis frontais em aço inox AISI 304. Zona de cozedura formada por 4 placas radiantes em ferro fundido no mesmo nível do plano de trabalho, colocadas sobre resistências elétricas a infravermelho protegidas por um material isolante. Cada placa quadrada é equipada com um comutador que permite uma regulação com 6 níveis de potência.

Luz avisadora de controlo da tensão. Ampla caixa em aço para recolher os líquidos, completamente removível. 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 em aço inoxidável com altura regulável.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKcjONALNE

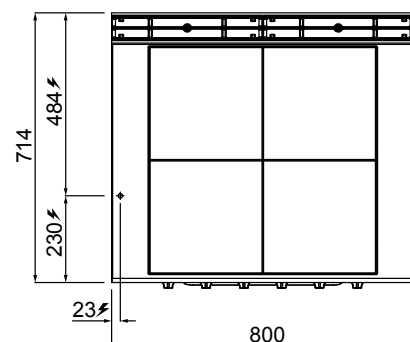
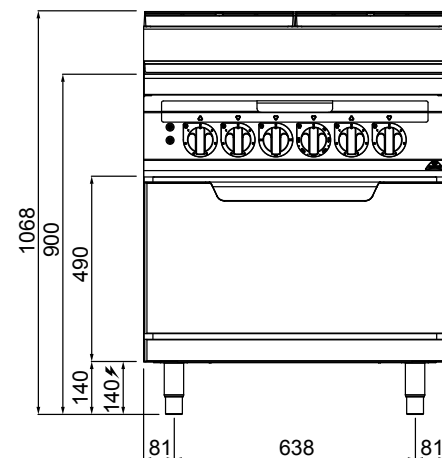
Plaszczyna pracy z przednimi panelami ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Strefa gotowania zawiera 4 promieniste płyty z żeliwa na poziomie plaszczyny pracy, umieszczone nad elektrycznymi rezystancjami na podczerwieni zabezpieczonymi izolującym materiałem. Każda płyta posiada przełącznik umożliwiającą regulację 6 poziomów mocy. Lampka kontrolna napięcia. Obszerna kaseta do zbierania cieczy, całkowicie wyciągalna. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej Inox, 4 poziomy prowadnic dla rusztów/blasz piekarnika 2/1 GN. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiającą 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. Nierdzewne stopki stalowe, z regulowaną wysokością.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Столешница и передние панели из нержавеющей стали AISI 304. Рабочая зона состоит из 4-х излучающих чугунных конфорок, расположенных заподлицо со столешницей и установленных поверх инфракрасных электрических сопротивлений, защищенных изоляционным материалом. Конфорки квадратной формы, каждая оснащена переключателем, позволяющим регулировать 6 уровней мощности.

Контрольная лампа напряжения. Большой стальной ящик для сбора жидкостей, полностью выдвижной. Электрическая статическая духовка, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет 4 пары направляющих для противней или гастроемкостей 2/1 GN. Верхнюю часть духовки можно использовать как гриль-саламандра, духовка оснащена терmostatom, позволяющим точно регулировать температуру в диапазоне от 50 до 270 °C. Оснащена индикатором нагрева и температуры. Штампованная дверь из нержавеющей стали AISI 304 с контр штамповкой на корпусе двери (нет необходимости в уплотнении). Ручка двери также из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	kW 19,5
----------	--	----------------	----------------



	L	50
	Ø mm	400
	mm	470
	TOT kW	9
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	95



OPTIONAL
V3/B Volts 220 - 240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. 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 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 una pulgada y media 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. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Recipiente de cozedura de aço inox AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inox AISI 316 com espessura 20/10. Parede dupla com fundos e paredes de aço inox AISI 304, espessura do fundo 20/10, espessura das paredes 15/10. Aquecimento de tipo indirecto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado no interior da parede dupla mediante resistências 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 uma polegada e meia, de latão cromado, com pega atérmica. Manómetro mecânico com indicador da pressão na parede dupla. Distribuição de potência regulada mediante um comutador com 3 posições. Comando separado para a regulação da temperatura. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Pés reguláveis.

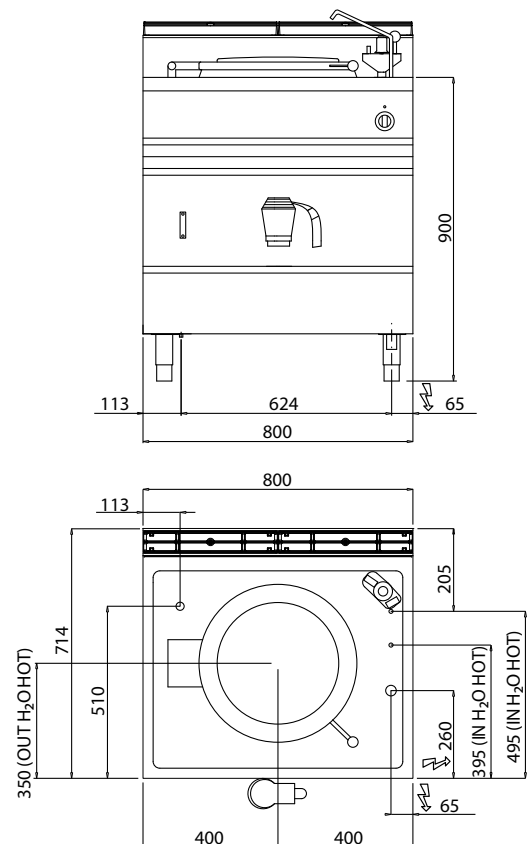
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej inox 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 inox AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej wewnątrz szczeliny poprzez rezystancje wyposażone w termostat awaryjny. Pokręta ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i szczeliny. Pokręto rozładunku, półtoracalowe, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Mechaniczny manometr ze wskaźnikiem ciśnienia w szczeliny. Dostarczana moc regulowana za pomocą komutatora o 3 pozycjach. Oddzielne polecenie regulacji temperatury. Lampka kontrolna zasilania i osiągniętej temperatury. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Емкость выполнена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно выполнено из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Воздушный промежуток между дном и стенками выполнен из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, толстые стенки 15/10. Котел имеет косвенный нагрев с помощью пара, находящегося под давлением (0,5 bar), создаваемым внутри «рубашки» с помощью ТЭНов, оснащенных предохранительным термостатом. Краны для наполнения холодной и горячей водой, расположены на рабочей поверхности, так же предназначены для наполнения и очистки «рубашки». Сливной кран 1½ дюйма выполнен из хромированной латуни с не нагревающейся ручкой. Механический манометр с индикатором давления внутри «рубашки». Мощность регулируется 3-х позиционным регулятором. Температуры регулируется отдельным переключателем. Оснащен датчиком достижения нужной температуры. Высота ножек регулируется.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	kW 9
---	--	----------------	------



	L	50
	Ø mm	400
	mm	470
	kW	15,5
TOT	kcal/h	13.330
	Btu/h	52.886
	G30/G31	kg/h 1,22
	G20	m³/h 1,64
	G25	m³/h 1,91
	Kg	93



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. 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 piezoeléctrico con protección en silicona. 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 una pulgada y media de latón cromado con manija atérmica. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Recipiente de cozedura de aço inox AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inox AISI 316 com espessura 20/10. Aquecimento de tipo directo, gerado mediante queimadores tubulares de aço inox com combustão optimizada, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Activação piezoelétrica com protecção de silicone. 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 uma polegada e meia, de latão cromado, com pega atérmica. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej inox 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 piezoelektryczny z osłoną silikonową. Pokręta ciepłej i zimnej wody umieszczone na płazczyźnie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika. Pokręto rozładunku, półtoracalowe, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Regulacja temperatury za pomocą pokręta z wartością minimalną i maksymalną. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

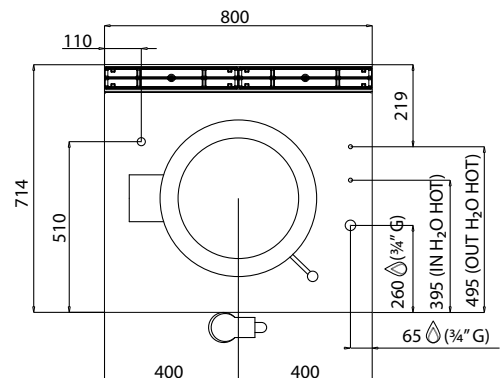
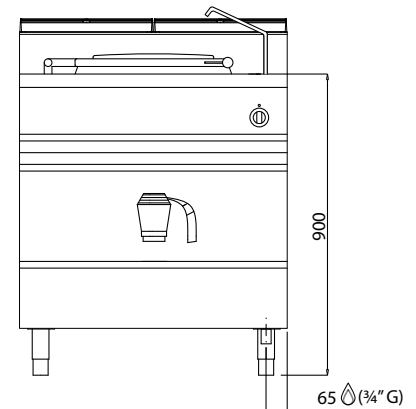
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Емкость выполнена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно выполнено из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Разогрев прямого типа осуществляется с помощью трубчатых горелок из нержавеющей стали с оптимизацией горения, предохранительным клапаном, оснащены термпарой и пилотным огнем. Пьезо розжиг с силиконовой защитой, краны для залива холодной и горячей воды расположены на рабочей поверхности, предназначены для наполнения и очистки емкости. Сливной кран 1½ дюйма выполнен из хромированной латуни с не нагревающейся ручкой. Температуры регулируется отдельным переключателем. Оснащен датчиком достижения нужной температуры. Высота ножек регулируется.

G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 15,5



	L	50
	Ø mm	400
	mm	470
	kW	15,5
TOT	kcal/h	13.330
	Btu/h	52.886
	G30/G31	kg/h 1,22
	G20	m³/h 1,64
	G25	m³/h 1,91
	Kg	118



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. 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 indirecto con vapor de baja presión (0,5 bar), generado en el interior de la cámara por quemadores tubulares de acero inoxidable por combustión optimizada, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. 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 una pulgada y meda de latón cromado con manija atémica. Manómetro mecánico con indicador de presión de la cámara. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Recipiente de cozedura de aço inox AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inox AISI 316 com espessura 20/10. Aquecimento de tipo indirecto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado no interior da parede dupla mediante queimadores tubulares de aço inox com combustão otimizada, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. 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 uma polegada e meia, de latão cromado, com pega atémica. Manómetro mecânico com indicador da pressão na parede dupla. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej inox 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 inox AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej wewnątrz szczeliny rurowe palniki o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomień pilotujący. Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Pokręta ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i szczeliny. Pokręto rozładunku, półtoracalowe, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Mechaniczny manometr ze wskaźnikiem ciśnienia w szczelinie. Regulacja temperatury za pomocą pokręta z wartością minimalną i maksymalną. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

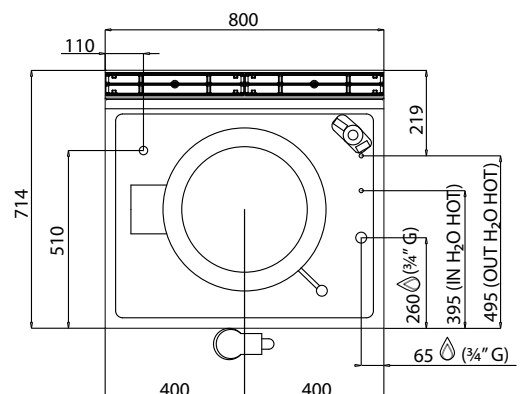
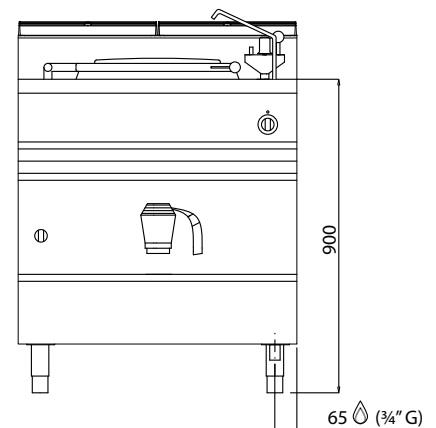
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Емкость выполнена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно выполнено из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Воздушный промежуток «рубашка» между дном и стенками выполнен из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, толстые стенки 15/10. Котел имеет косвенный нагрев с помощью пара, находящегося под давлением (0,5 bar), создаваемым внутри «рубашки» с помощью трубчатых горелок из нержавеющей стали с оптимизацией горения, оснащены термопарой и пилотным огнем. Пьезо розжиг с силиконовой защитой. Краны для наполнения холодной и горячей водой, расположены на рабочей поверхности, так же предназначены для наполнения и очистки «рубашки». Сливной кран 1½ дюйма выполнен из хромированной латуни с не нагреваемой ручкой. Механический манометр с индикатором давления внутри «рубашки». Мощность регулируется 3-ех позиционным регулятором. Температуры регулируется отдельным переключателем. Оснащен датчиком достижения нужной температуры. Высота ножек регулируется.

G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 15,5



	L	60
	mm	575 x 475 x 200 h
	cm²	2.750
	TOT kW	9
	VOLT	380 - 415 V3N~
	W/cm²	3,3
	Kg	112



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Tapa con sistema de recogida condensación, fijada en bisagra autoequilibrada. Tanque de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 304, basculante manualmente hasta 80°, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y ángulos redondeados. Fondo del tanque de acero espesor 10 mm, soldado externamente, para una mayor conductibilidad térmica. Calentamiento uniforme por medio de resistencias colocadas en contacto directo con el fondo. Erogación de la potencia por medio de termostato e interruptor (100 - 300 °C). Termostato de seguridad de rearme manual, indicadores de tensión y trabajo. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Tampa com sistema de recolha da condensação, fixada sobre dobradiças auto-ajustáveis. Cuba de cozedura com base e paredes de aço inox AISI 304, com basculamento manual até 80°, acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas arredondadas. Fundo da cuba de aço com 10 mm de espessura, soldado externamente para garantir uma maior condutibilidade térmica. Aquecimento uniforme mediante resistências colocadas a contacto directo com o fundo. Distribuição da potência mediante termostato e interruptor (100 - 300 °C). Termostato de segurança com accionamento manual, indicadores de tensão e de operação. Pés reguláveis.

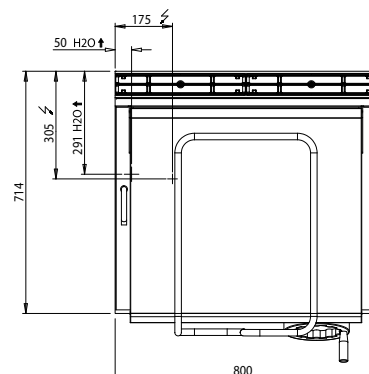
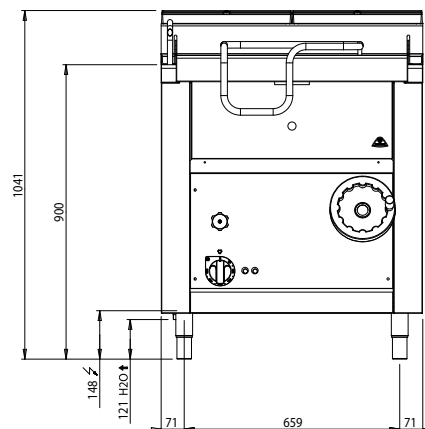
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKcjONALNE

Pokrywa z systemem zbierania kondensatu, zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie. Zbiornik gotujący z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z ręcznym przechyłem do 80°, pokryty mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z zaokrąglonymi kątami. Dno zbiornika wykonane ze stali o grubości 10 mm, przyspawane z zewnątrz w celu zapewnienia lepszej przewodności cieplnej. Jednolite podgrzewanie zapewnione dzięki palnikom mającym bezpośredni kontakt z dnem. Moc dostarczana za pomocą termostatu i przełącznika (100 - 300 °C). Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie, wskaźniki napięcia i pracy. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Крышка сковороды оснащена системой сбора конденсата, имеет самовыравнивающуюся систему крепления. Емкость полностью выполнена из нержавеющей стали AISI 304, ручное опрокидывание до 80°, антипригарное керамическое покрытие, внутренние углы округлены. Дно выполнено из стали толщиной 10 мм с внешней сваркой для лучшей теплопроводности. Равномерный разогрев обеспечивается ТЭНами, которые расположены непосредственно под дном емкости. Регулировка мощности с помощью термостата и регулятора (100 - 300 °C). Модель оснащена механическим термостатом и индикатором рабочего режима. Высота ножек регулируется.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	kW 9
---	--	----------------	------



	L	60
	mm	575 x 475 x 200 h
	cm²	2.750
	kW	14,5
	kcal/h	12.470
	Btu/h	49.474
	G30/G31	kg/h 1,14
	G20	m³/h 1,53
	G25	m³/h 1,79
	W/cm²	5,3
	Kg	99



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Tapa fijada en bisagra autoequilibrada. Tanque de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 304, basculante manualmente hasta 80°, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y ángulos redondeados. Fondo del tanque de acero espesor 10 mm, soldado externamente, para una mayor conductibilidad térmica. Calentamiento uniforme por medio de quemadores de contacto directo con el fondo. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona y quemador piloto. Ideal para cocciones con salsas. Válvula termostática para la regulación lineal de la temperatura de 100 a 300 °C aproximadamente por medio de manija de 7 posiciones. Seguridad termoelectrónica. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Tampa fixada sobre dobradiça com auto-ajustáveis. Cuba de cozedura com base e paredes de aço inox AISI 304, com basculamento manual até 80°, acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas arredondadas. Fundo da cuba de aço com 10 mm de espessura, soldado externamente para garantir uma maior condutibilidade térmica. Aquecimento uniforme mediante queimadores a contacto directo com o fundo. Activação piezoelétrica com protecção de silicone e queimador piloto. Ideal para cozeduras húmidas. Válvula termostática para a regulação linear da temperatura, de 100 a 300 °C aproximadamente, mediante comando com 7 posições. Segurança termoelectrónica. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie. Zbiornik gotujący z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z ręcznym przechyłem do 80°, pokryty mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z zaokrąglonymi kątami. Dno zbiornika wykonane ze stali o grubości 10 mm, przyspawane z zewnątrz w celu zapewnienia lepszej przewodności cieplnej. Jednolite podgrzewanie zapewnione dzięki palnikom mającym bezpośredni kontakt z dnem. Zapłon piezoelektryczny, z silikonową osłoną i palnikiem pilotującym. Doskonały dla gotowania potraw duszonych. Termostatyczny zawór do liniowej regulacji temperatury z zakresu od 100 do około 300 °C, dzięki pokrętle z 7-oma pozycjami. Osłona termoelektryczna. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

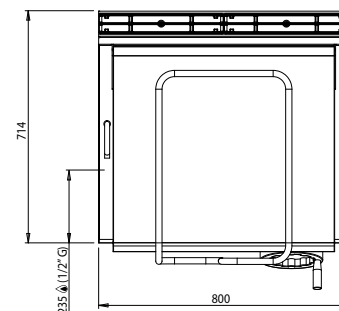
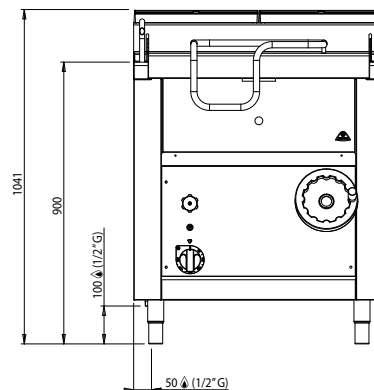
Крышка сковороды оснащена системой сбора конденсата, имеет самовыравнивающуюся систему крепления. Емкость полностью выполнена из нержавеющей стали AISI 304, ручное опрокидывание до 80°, антипригарное керамическое покрытие, внутренние углы округлены. Дно выполнено из стали толщиной 10 мм с внешней сваркой для лучшей теплопроводности. Равномерный разогрев обеспечивается ТЭНами, которые расположены непосредственно под дном емкости. Пьезо розжиг с силиконовой защитой и пилотная горелка. Сковорода идеально подходит для приготовления продуктов жидкой консистенции. Регулировка мощности с помощью термостата и регулятора на 7 положений (100 – 300 °C). Высота ножек регулируется.

G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 14,5



Mod. G7FL4B Cod. 18301000

Mod. G7FL4M Cod. 18301500

Macros 700

	cm²	1.975 (mm 395x500)
	kW	6,9
	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85
	Kg	38 (G7FL4B)
	Kg	50 (G7FL4M)



OPTIONAL

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

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. Quemadores tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Temperatura máxima de más de 300 °C. Placa lisa de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Temperatura máxima acima de 300 °C. Chapa lisa de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis.

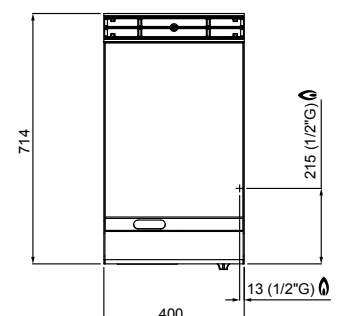
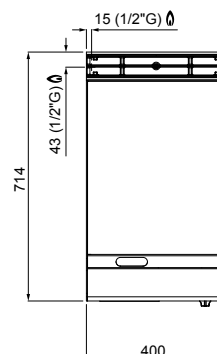
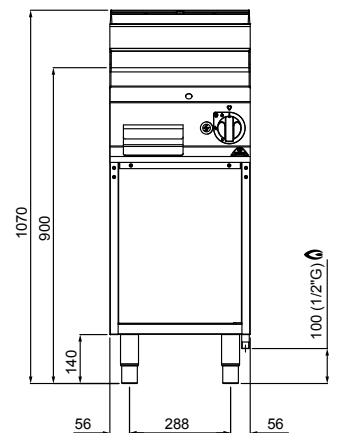
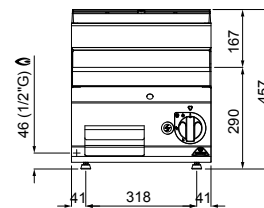
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rurowe palniki z samo ustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprzowanie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór bezpieczeństwa z czujnikiem temperatury. Zapłon piezoelektryczny z silikonową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300 °C. Gładka płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади распространения для однородности распределения жара. Регулировка мощности осуществляется краном, работающим непрерывно. Сковорода оснащена пилотным огнем и предохранительным клапаном, оснащенным термопарой. Пьезо розжиг с силиконовой защитой. Максимальная температура более 300 °C. Поверхность сковороды гладкая из сатинированной стали, оснащена бортами для защиты от брызг. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Высота ножек имеет регулировку.

G conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 6,9**



Mod. G7FR4B Cod. 18303000

Mod. G7FR4M Cod. 18303500

Macros 700

	cm²	1.975 (mm 395x500)
	kW	6,9
	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85
	Kg	38 (G7FR4B)
	Kg	50 (G7FR4M)



OPTIONAL

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

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. Quemadores tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Temperatura máxima de más de 300 °C. Placa Ranurada de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Temperatura máxima acima de 300 °C. Chapa Estriada de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis.

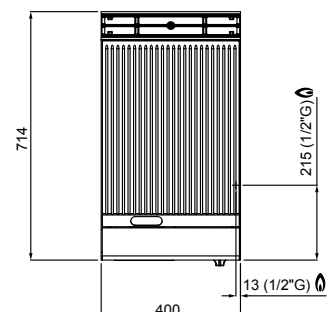
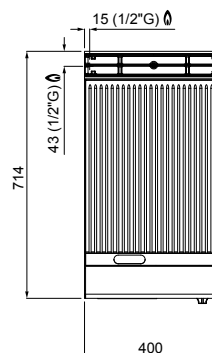
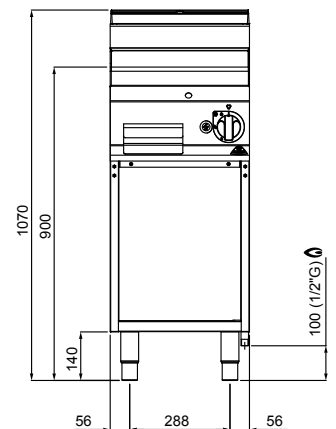
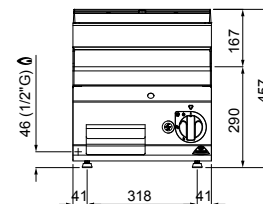
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rurowe palniki z samo ustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprzowanie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór bezpieczeństwa z czujnikiem temperatury. Zapłon piezoelektryczny z silikonową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300 °C. Zebrowana płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади распространения для однородности распределения жара. Регулировка мощности осуществляется краном, работающим непрерывно. Сковорода оснащена пилотным огнем и предохранительным клапаном, оснащенным термопарой. Пьезо розжиг с силиконовой защитой. Максимальная температура более 300 °C. Поверхность сковороды рифленая из сатинированной стали, оснащена бортами для защиты от брызг. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Высота ножек имеет регулировку.

G conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 6,9**



Mod. G7FL4B/CPD Cod. 18301300

Mod. G7FL4M/CPD Cod. 18301800

Macros 700

	cm²	1.975 (mm 395x500)
	kW	6,9
	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85
	Kg	38 (G7FL4B/CPD)
	Kg	50 (G7FL4M/CPD)



OPTIONAL

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

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

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

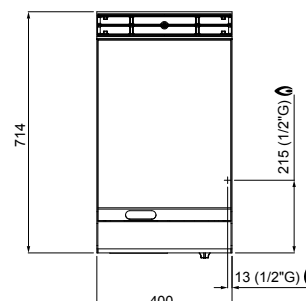
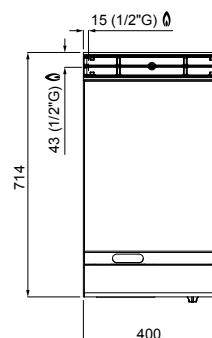
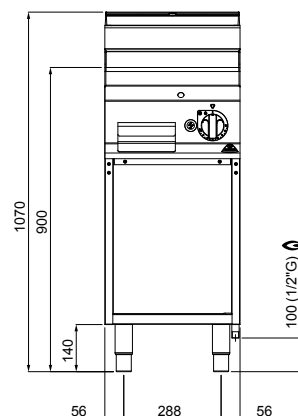
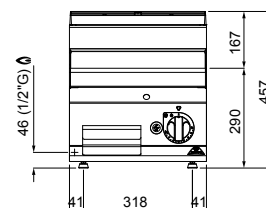
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

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

G conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 6,9**

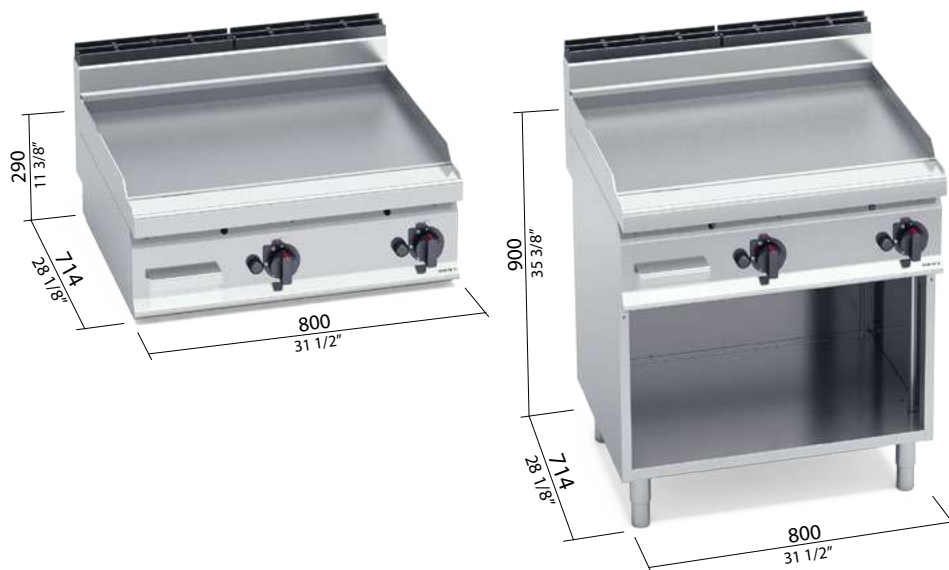


Mod. G7FL8B-2 Cod. 18302000

Mod. G7FL8M-2 Cod. 18302500

Macros 700

	cm²	3.975 (mm 795x500)
	kW	13,8
	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70
	Kg	70 (G7FL8B-2)
	Kg	88 (G7FL8M-2)



OPTIONAL 2P 400

2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом

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. Quemadores tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Temperatura máxima de más de 300 °C. Placa lisa de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. 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 con cierre hermético de líquidos. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Temperatura máxima acima de 300 °C. Chapa lisa de aço acetinado 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 grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rurowe palniki z samo ustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprzowanie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór bezpieczeństwa z czujnikiem temperatury. Zapłon piezoelektryczny z silikonową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300 °C. Gładka płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne.

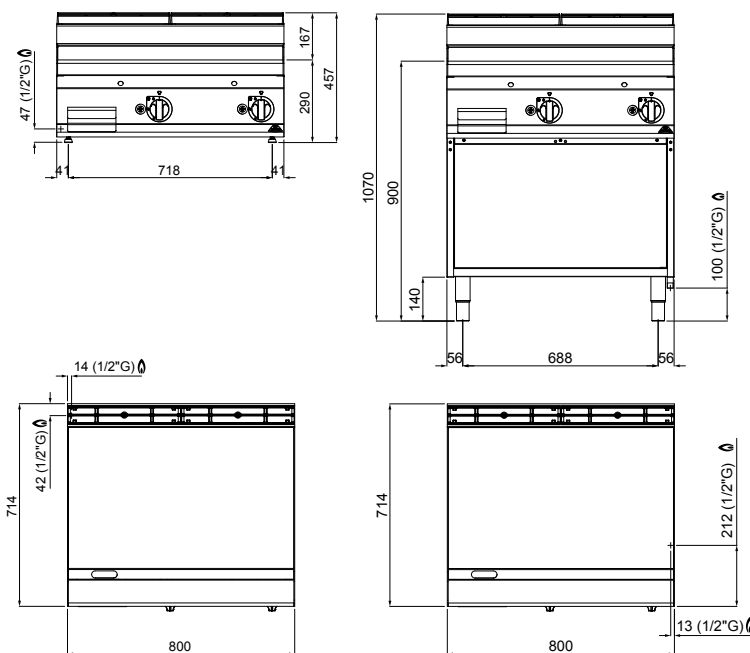
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади распространения для однородности распределения жара. Регулировка мощности осуществляется краном, работающим непрерывно. Сковорода оснащена пилотным огнем и предохранительным клапаном, оснащенным термодатчиком. Пьезо розжиг с силиконовой защитой. Максимальная температура более 300 °C. Поверхность сковороды гладкая из satinированной стали, оснащена бортами для защиты от брызг. Две зоны приготовления с независимыми панелями управления. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Высота ножек имеет регулировку.

G conexión del gas / conexão a gás /
podłączenie gazowe / газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 13,8

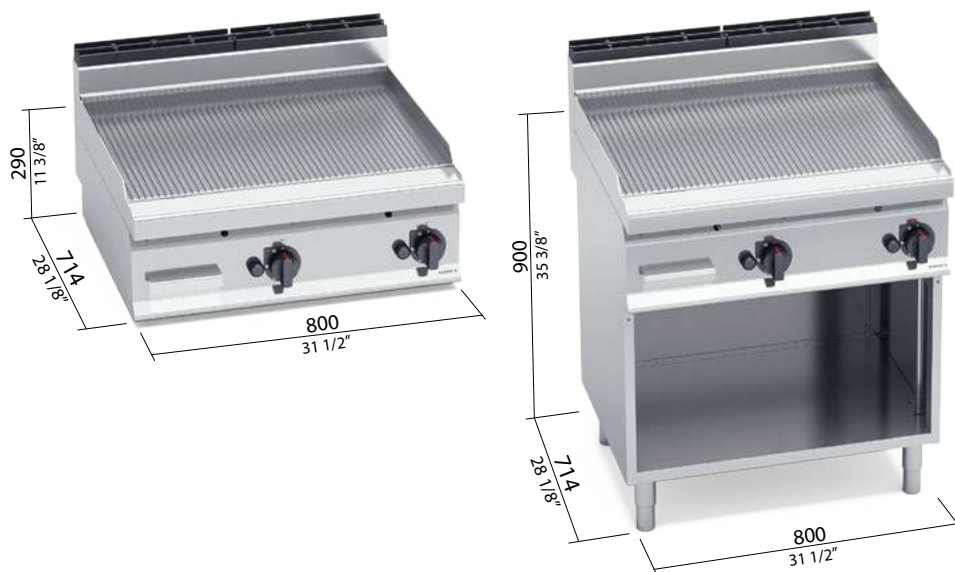


Mod. G7FR8B-2 Cod. 18304000

Mod. G7FR8M-2 Cod. 18304500

Macros 700

	cm²	3.975 (mm 795x500)
	kW	13,8
	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70
	Kg	70 (G7FR8B-2)
	Kg	88 (G7FR8M-2)



OPTIONAL 2P 400

2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом

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. Quemadores tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termpar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicón. Temperatura máxima de más de 300 °C. Placa Ranurada de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. 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 con cierre hermético de líquidos. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termpar. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Temperatura máxima acima de 300 °C. Chapa Estriada de aço acetinado 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 grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rurowe palniki z samo ustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprzowanie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór bezpieczeństwa z czujnikiem temperatury. Zapłon piezoelektryczny z silikonową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300 °C. Zebrowana płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

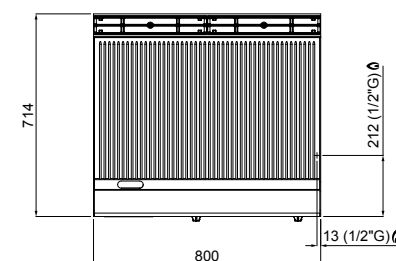
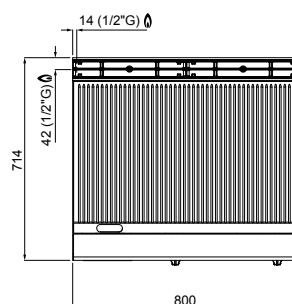
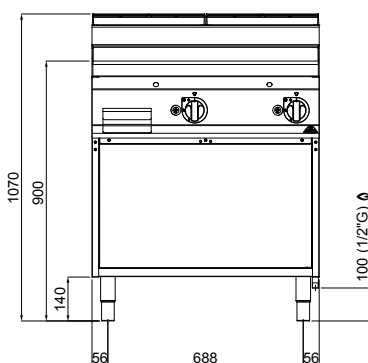
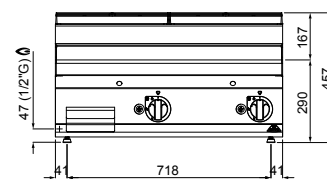
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади распространения для однородности распределения жара. Регулировка мощности осуществляется краном, работающим непрерывно. Сковорода оснащена пилотным огнем и предохранительным клапаном, оснащенным термпарой. Пьезо розжиг с силиконовой защитой. Максимальная температура более 300 °C. Поверхность сковороды рифленая из satinированной стали, оснащена бортами для защиты от брызг. Две зоны приготовления с независимыми панелями управления. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Высота ножек имеет регулировку.

G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 13,8

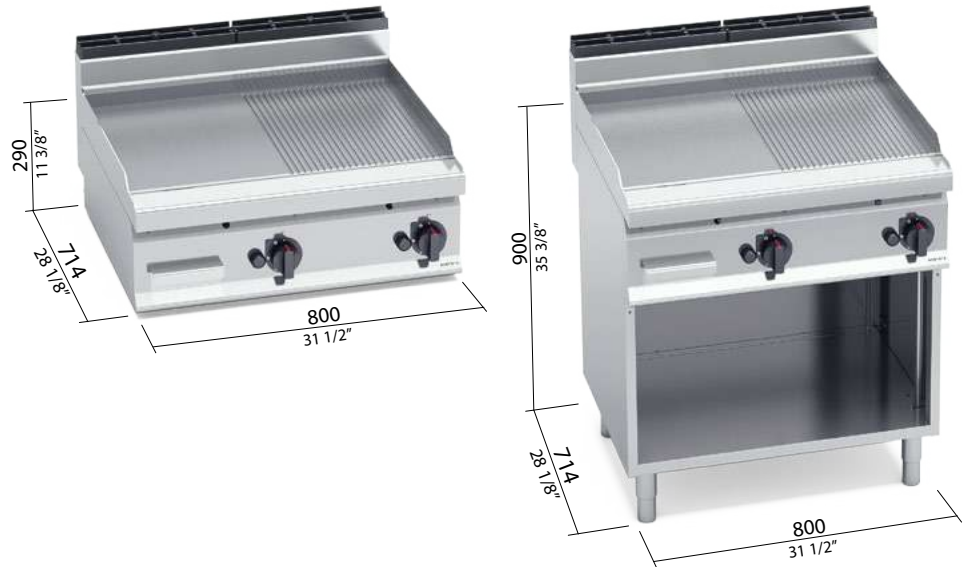


Mod. G7FM8B-2 Cod. 18305000

Mod. G7FM8M-2 Cod. 18305500

Macros 700

	cm²	3.975 (mm 795x500)
	kW	13,8
	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70
	Kg	70 (G7FM8B-2)
	Kg	88 (G7FM8M-2)



OPTIONAL
2P 400

2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом

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. Quemadores tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Temperatura máxima de más de 300 °C. Placa medio lisa y medio ranurada, de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. 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 con cierre hermético. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Temperatura máxima acima de 300 °C. Chapa mista, metade lisa e metade estriada, de aço acetinado 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 grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rurowe palniki z samo ustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprzowanie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór bezpieczeństwa z czujnikiem temperatury. Zapłon piezoelektryczny z silikonową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300 °C. Płyta w połowie Gładka i w połowie Zebrowana, ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne.

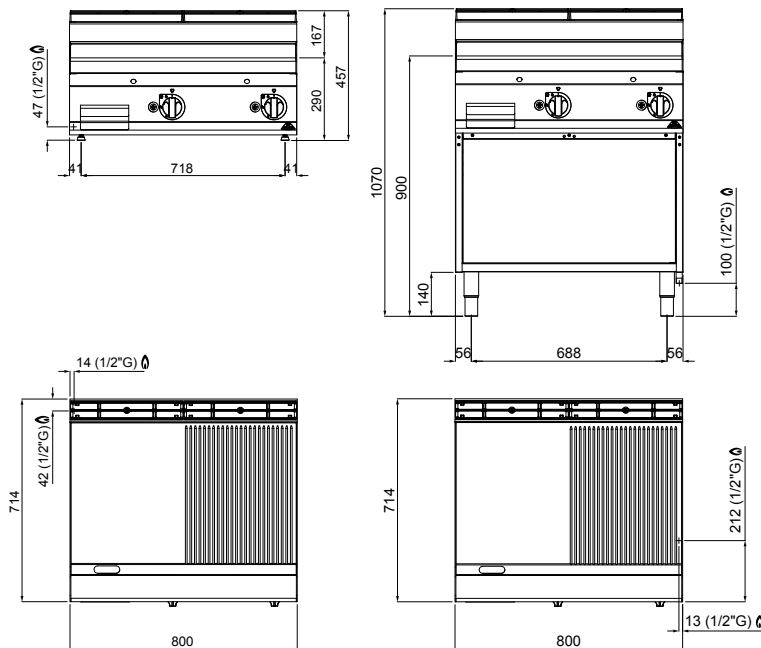
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади распространения для однородности распределения жара. Регулировка мощности осуществляется краном, работающим непрерывно. Сковорода оснащена пилотным огнем и предохранительным клапаном, оснащенным термодатчиком. Пьезо розжиг с силиконовой защитой. Максимальная температура более 300 °C. Поверхность сковороды ½ гладкая и ½ рифленая из сатинированной стали, оснащена бортами для защиты от брызг. Две зоны приготовления с независимыми панелями управления. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Высота ножек имеет регулировку.

G conexión del gas / conexão a gás /
podłączenie gazowe / газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 13,8

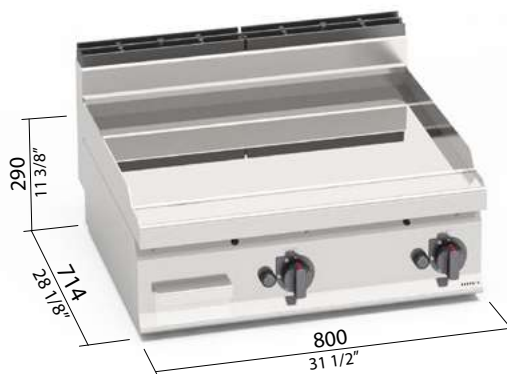


Mod. G7FL8B-2/CPD Cod. 18302300

Mod. G7FL8M-2/CPD Cod. 18302800

Macros 700

	cm²	3.975 (mm 795x500)
	kW	13,8
	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70
	Kg	70 (G7FL8B-2/CPD)
	Kg	88 (G7FL8M-2/CPD)



OPTIONAL

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом

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. Quemadores tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio de grifo con termostato. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Temperatura máxima controlada dentro de los 280 °C. 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. Especialmente indicado para cocciones delicadas. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira termostática. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Temperatura máxima controlada até 280 °C. 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. Indicada especialmente para cozeduras delicadas. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis.

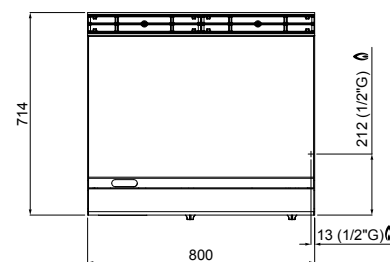
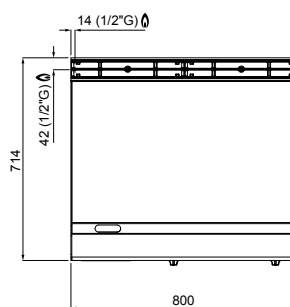
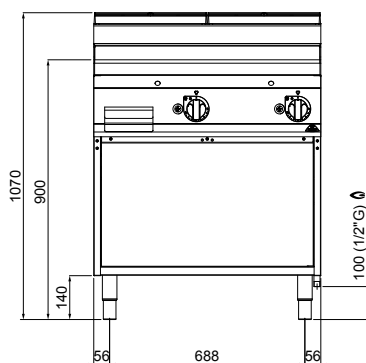
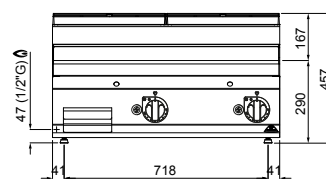
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Поверхность панели выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Трубчатые горелки с самостабилизирующим огнем большой площади распространения для однородности распределения жара. Регулировка мощности осуществляется краном, работающим непрерывно. Сковорода оснащена пилотным огнем и предохранительным клапаном, оснащенным термопарой. Пьезо розжиг с силиконовой защитой. Максимальная температура более 280 °C. 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. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Особенно рекомендуется для деликатных продуктов. Высота ножек имеет регулировку.

G conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение **R 1/2 UNI ISO 7/1** **kW 13,8**



Mod. E7FL4BP Cod. 18401100

Mod. E7FL4MP Cod. 18401600

Macros 700

	cm²	1.975 (mm 395x500)
	TOT	kW 4,8
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	37 (E7FL4BP)
	Kg	48 (E7FL4MP)



OPTIONAL

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

V3/A Volts 220 - 240 3~

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. Resistencias de acero 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 con protección de salpicaduras a nivel del borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço 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 com resguardo anti-salpicos nivelado. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis.

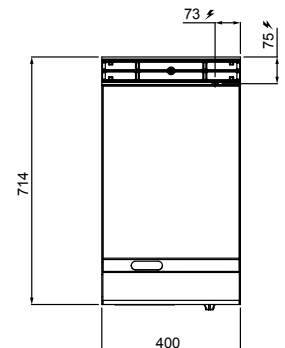
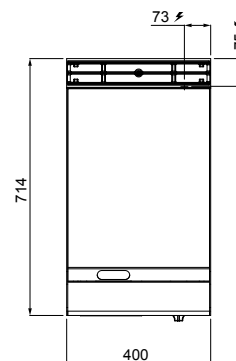
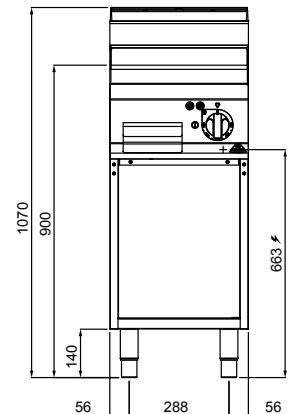
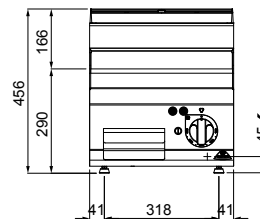
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone pod płaszczyną gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Gładka płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколой расположен непосредственно под рабочей поверхностью. Есть предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Жарочная поверхность имеет индикатор достижения нужной температуры. Поверхность гладкая из satinированной стали, оснащена бортами для защиты от брызг. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Высота ножек имеет регулировку.

E conexión eléctrica / conexão eléctrica / 380 - 415 V3N~ kW 4,8
podłączenie elektryczne / электрическое соединение



Mod. E7FR4BP Cod. 18403100

Mod. E7FR4MP Cod. 18403600

Macros 700



cm² 1.975 (mm 395x500)



TOT kW 4,8



VOLT 380 - 415 V3N~



Kg 37 (E7FR4BP)

Kg 48 (E7FR4MP)



OPTIONAL

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

V3/A Volts 220 - 240 3~

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. Resistencias de acero 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 ranurada de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço 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 com resguardo anti-salpicos nivelado. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanco. Pés reguláveis.

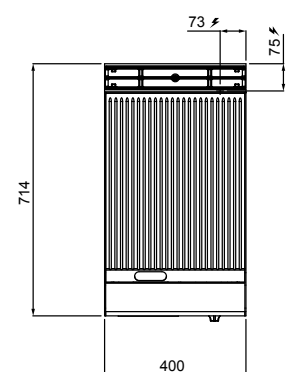
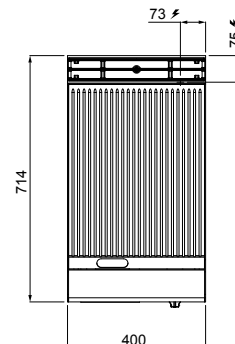
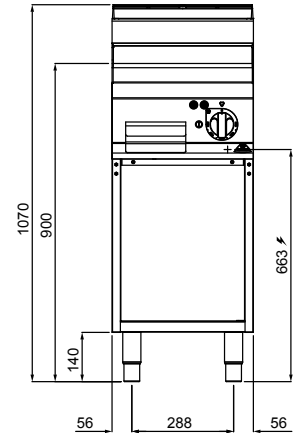
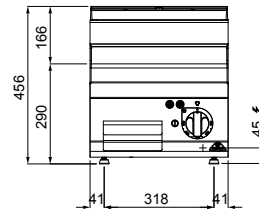
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone pod płaszczyną gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Żebrowana płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколой расположен непосредственно под рабочей поверхностью. Есть предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Жарочная поверхность имеет индикатор достижения нужной температуры. Поверхность рифленая из satinированной стали, оснащена бортами для защиты от брызг. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Высота ножек имеет регулировку.

E conexión eléctrica / conexão eléctrica / 380 - 415 V3N~ kW 4,8
podłączenie elektryczne / электрическое соединение

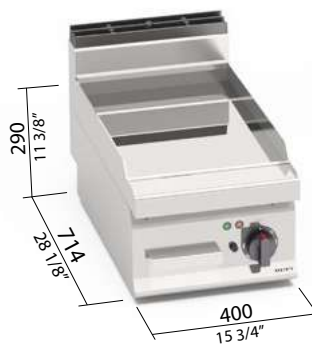


Mod. E7FL4BP/CPD Cod. 18401400

Mod. E7FL4MP/CPD Cod. 18401900

Macros 700

	cm²	1.975 (mm 395x500)
	TOT	kW 4,8
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	37 (E7FL4BP/CPD)
	Kg	48 (E7FL4MP/CPD)



OPTIONAL

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

V3/A Volts 220 - 240 3~

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. Resistencias de acero incoley 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 de cocción de dos componentes que combina una lámina de acero, para optimizar la uniformidad, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una óptima limpieza y un bajo nivel de irradiación, con consiguiente mayor confort para el operador. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Especialmente indicado para cocciones delicadas. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço incoley 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 grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanco. Indicada especialmente para cozeduras delicadas. Pés reguláveis.

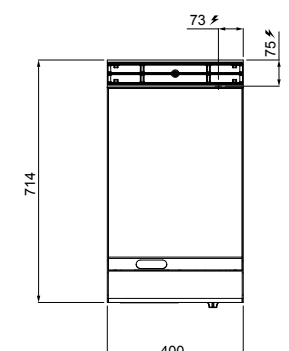
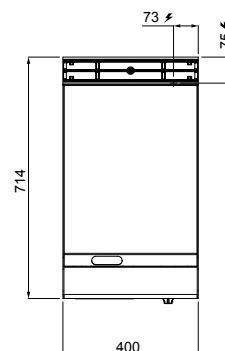
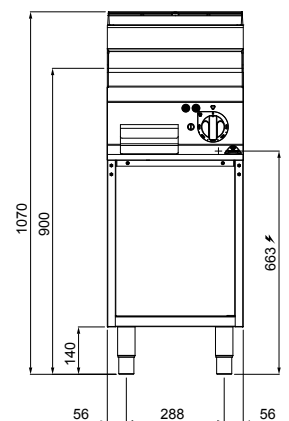
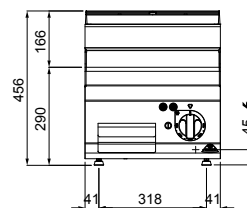
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoley, umieszczone pod płaszczyzną gotującą. Kontrola termostatyczna oraz 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 szczelnego pojemnika zbiorczego. Szczególnie zalecana dla gotowania potraw delikatnych. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколей расположен непосредственно под рабочей поверхностью. Есть предохранительный термостат с ручным перезапущом. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Гладкая конфорка повышенной толщины. Двухкомпонентная варочная поверхность, представляющая собой стальную пластину для большей однородности с отделкой поверхности нержавеющей сталью AISI 316 с полированной отделкой для улучшения чистки, обеспечения низкого уровня излучения и большего удобства оператора. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Высота ножек имеет регулировку.

E conexión eléctrica / conexão eléctrica / 380 - 415 V3N~ kW 4,8
podłączenie elektryczne / электрическое соединение

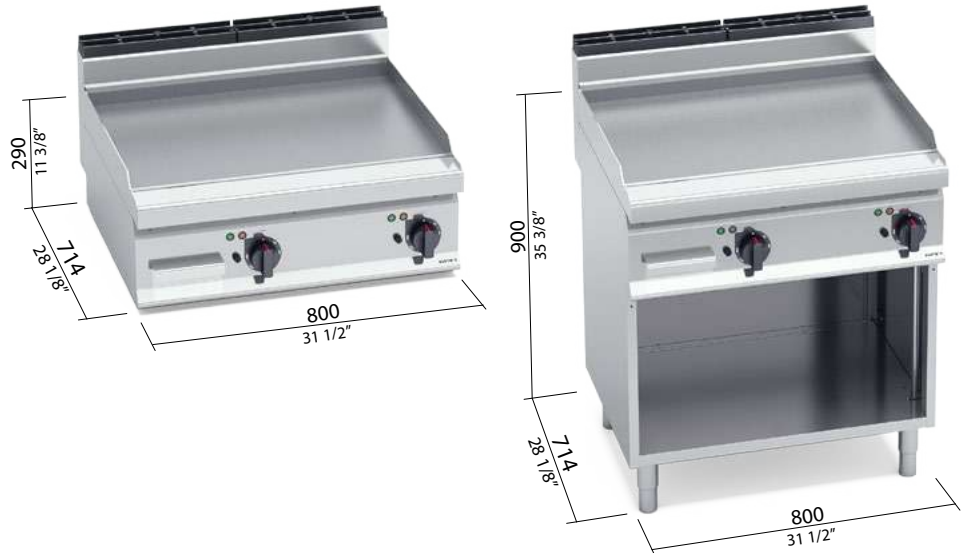


Mod. E7FL8BP-2 Cod. 18402100

Mod. E7FL8MP-2 Cod. 18402600

Macros 700

	cm²	3.975 (mm 795x500)
	TOT	kW 9,6
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	71 (E7FL8BP-2)
	Kg	87 (E7FL8MP-2)



OPTIONAL	
2P 400	2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом
V3/B	Volts 220 - 240 3~
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. Resistencias de acero 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 con protección de salpicaduras a nivel del borde. 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 con cierre hermético de líquidos. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa lisa de aço acetinado 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 grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis.

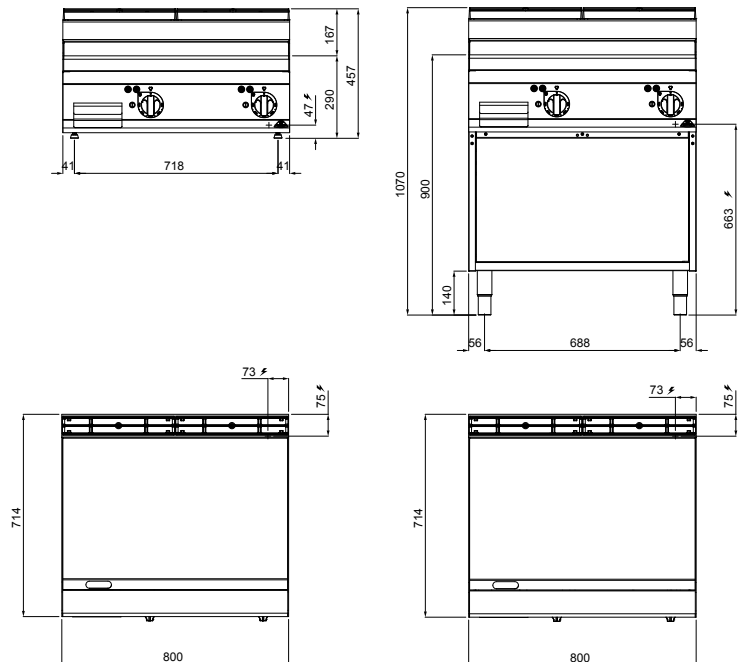
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKcjONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone pod płaszczyną gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Gładka płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyn do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколой расположен непосредственно под рабочей поверхностью. Есть предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Жарочная поверхность имеет индикатор достижения нужной температуры. Поверхность гладкая из satinированной стали, оснащена бортами для защиты от брызг. Две зоны приготовления с независимыми панелями управления. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Высота ножек имеет регулировку.

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



Mod. E7FR8BP-2 Cod. 18404100

Mod. E7FR8MP-2 Cod. 18404600

Macros 700

	cm²	3.975 (mm 795x500)
	TOT	kW 9,6
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	71 (E7FR8BP-2)
	Kg	87 (E7FR8MP-2)



OPTIONAL

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 двери со ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом

V3/B Volts 220 - 240 3~

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. Resistencias de acero incoley 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 Ranurada de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. 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 con cierre hermético de líquidos. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço incoley colocadas sob a chapa de cozedura. Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa Estriada de aço acetinado 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 grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis.

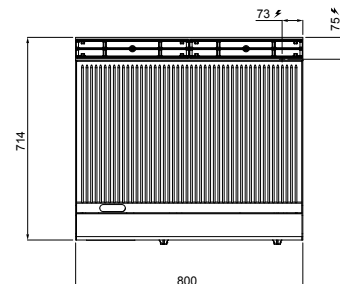
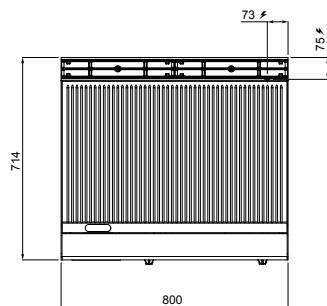
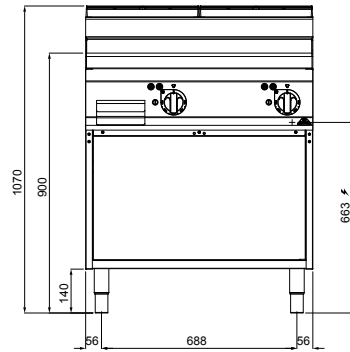
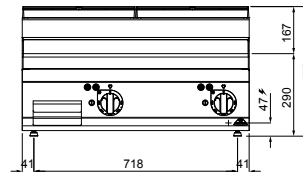
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKcjONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoley, umieszczone pod płazczyzną gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Płyta Żebrowana, ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколой расположен непосредственно под рабочей поверхностью. Есть предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Жарочная поверхность имеет индикатор достижения нужной температуры. Поверхность рифленая из сатиновой нержавеющей стали, оснащена бортами для защиты от брызг. Две зоны приготовления с независимыми панелями управления. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Высота ножек имеет регулировку.

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



Mod. E7FM8BP-2 Cod. 18405100

Mod. E7FM8MP-2 Cod. 18405600

Macros 700

	cm ²	3.975 (mm 795x500)
	TOT kW	9,6
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	71 (E7FM8BP-2)
	Kg	87 (E7FM8MP-2)



OPTIONAL

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом

V3/B Volts 220 - 240 3~

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. Resistencias de acero 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 medio lisa y medio ranurada, de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. 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 con cierre hermético de líquidos. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa mista, metade lisa e metade estriada, de aço acetinado 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 grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis.

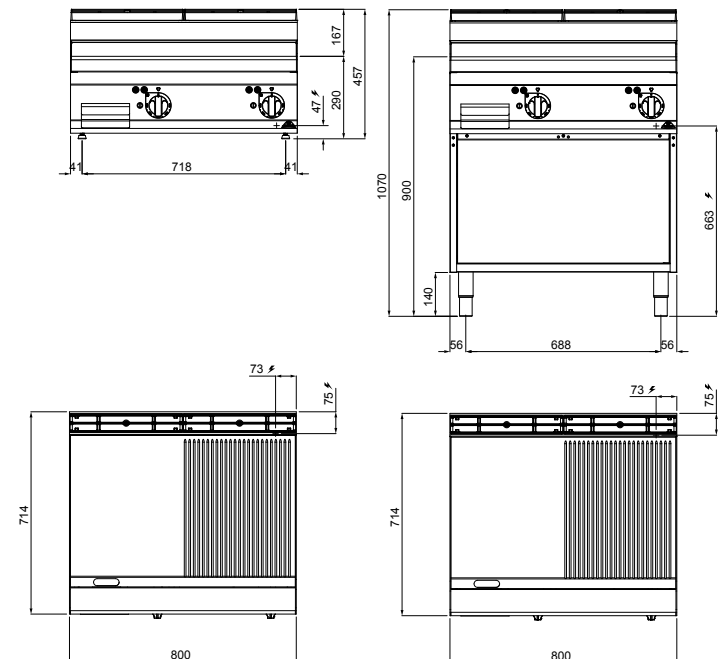
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone pod płasczyną gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Gładka płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Płyta w połowie gładka i w połowie żebrowana, ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколой расположен непосредственно под рабочей поверхностью. Есть предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Жарочная поверхность имеет индикатор достижения нужной температуры. Поверхность сковороды ½ гладкая и ½ рифленая из satinированной стали, оснащена бортами для защиты от брызг. Две зоны приготовления с независимыми панелями управления. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Высота ножек имеет регулировку.

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

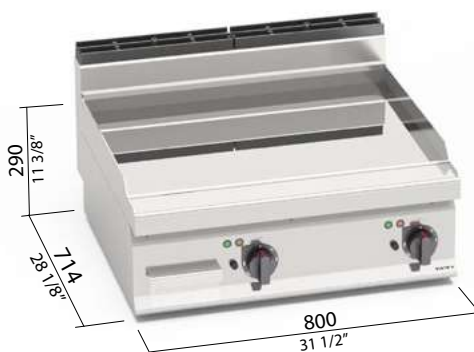


Mod. E7FL8BP-2/CPD Cod. 18402300

Mod. E7FL8MP-2/CPD Cod. 18402900

Macros 700

	cm²	3.975 (mm 795x500)
	TOT	kW 9,6
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	68 (E7FL8BP-2/CPD)
	Kg	87 (E7FL8MP-2/CPD)



OPTIONAL

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 двери со ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом

V3/B Volts 220 - 240 3~

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. Resistencias de acero 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. 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 con cierre hermético de líquidos. Especialmente indicado para cocciones delicadas. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço 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. 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 grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Indicada especialmente para cozeduras delicadas. Pés reguláveis.

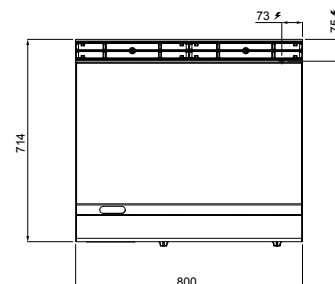
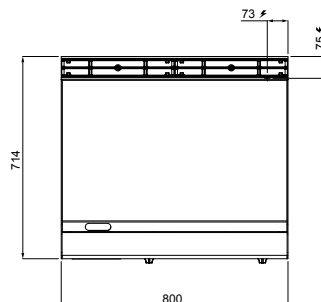
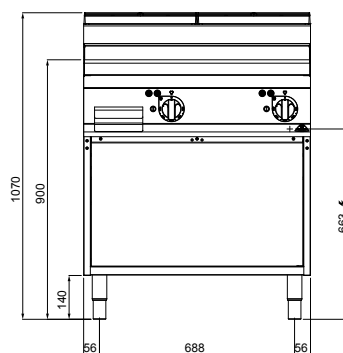
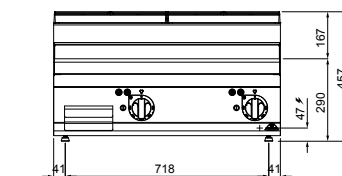
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone pod blaszczyzną gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Gładka płyta ze stali satynowej o dużej grubości. Dwuczęściowa płyta gotująca, która łączy w sobie płytę stalową służącą do zapewnienia optymalnej jednolitości oraz górne obicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316 posiadające gładkie wykończenie służące do wygodnego i doskonałego czyszczenia, o niskim stopniu promieniowania cieplnego, zapewniające komfort pracy operatora. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Szczególnie zalecana dla gotowania potraw delikatnych. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколой расположен непосредственно под рабочей поверхностью. Есть предохранительный термостат с ручным перезалуском. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Гладкая конфорка повышенной толщины. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. Двухкомпонентная варочная поверхность, представляющая собой стальную пластину для большей однородности с отделкой поверхности нержавеющей сталью AISI 316 с полированной отделкой для улучшения чистки, обеспечения низкого уровня излучения и большего удобства оператора. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Высота ножек имеет регулировку.

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



Mod. E7CG40B Cod. 18155000

Mod. E7CG40M Cod. 18155100

Macros 700

	cm ²	1.164
	TOT	kW 4,08
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	40 (E7CG40B)
	Kg	49 (E7CG40M)



STANDARD

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

OPTIONAL

V3/A Volts 220 - 240 3~

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite.

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

Testigos de aviso. Resistencias acorazadas de alta potencia que permiten cocinar los alimentos por contacto directo. Programa de limpieza con tecnología pirolítica que en tan solo unos minutos pulveriza los residuos. Resistencias giratorias y componentes fáciles de desmontar para las operaciones comunes de mantenimiento y limpieza.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

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

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

Indicadores luminosos. Resistências blindadas de alta potência que permitem a cozedura dos alimentos por contacto direto. Programa de limpeza com tecnologia pirolítica que, em poucos minutos, pulveriza os resíduos de cozedura. Resistências rotativas e peças fáceis de desmontar para as operações normais de manutenção e limpeza.

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

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

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

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

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

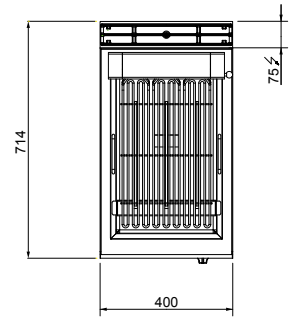
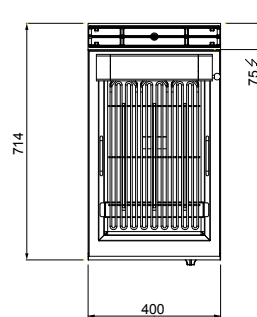
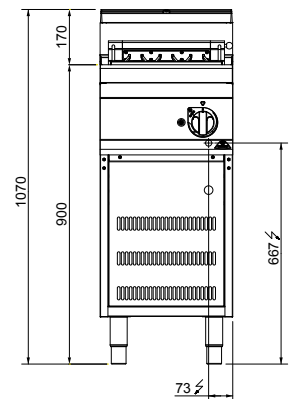
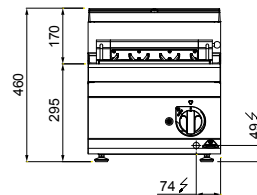
Wyciągane misy ze stali inox dla gromadzenia pochodzących z gotowani tłuszczu i zbierania wody.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

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

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

E conexión eléctrica / conexão eléctrica / 380 - 415 V3N~ kW 4,08
podłączenie elektryczne / электрическое соединение

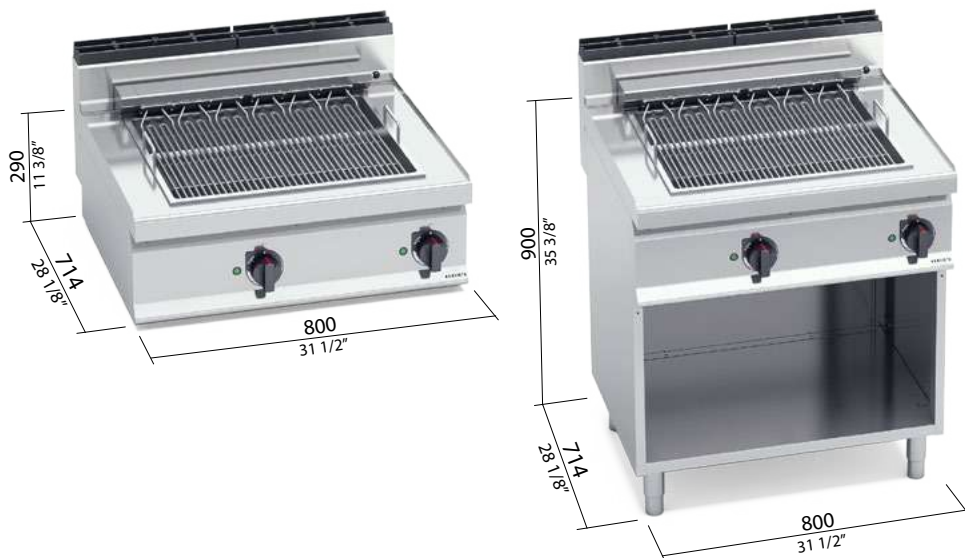


Mod. E7CG80B Cod. 18155500

Mod. E7CG80M Cod. 18155600

Macros 700

	cm²	2.370
	TOT	kW 8,16
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	75 (E7CG80B)
	Kg	92 (E7CG80M)



STANDARD

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

OPTIONAL

V3/B Volts 220 - 240 3~

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite.

Dos zonas de cocción independientes controladas por dos reguladores de energía, temperatura máxima 400 °C.

Testigos de aviso. Resistencias acorazadas de alta potencia que permiten cocinar los alimentos por contacto directo. Programa de limpieza con tecnología pirolítica que en tan solo unos minutos pulveriza los residuos. Resistencias giratorias y componentes fáciles de desmontar para las operaciones comunes de mantenimiento y limpieza.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

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

Dois zonas de cozedura independentes comandadas por dois reguladores de energia, temperatura máxima 400 °C.

Indicadores luminosos. Resistências blindadas de alta potência que permitem a cozedura dos alimentos por contacto direto. Programa de limpeza com tecnologia pirolítica que, em poucos minutos, pulveriza os resíduos de cozedura. Resistências rotativas e peças fáceis de desmontar para as operações normais de manutenção e limpeza.

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

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

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

Dwie niezależne strefy gotowania, sterowane dwoma regulatorami energii, maksymalna temperatura 400 °C.

Sygnalizujące lampi kontrolne. Obudowane rezystancje o dużej mocy, które umożliwiają gotowanie potraw przez kontakt bezpośredni. Program czyszczący z pirolityczną technologią, która w zaledwie kilka minut proszkuje pozostałości po gotowaniu. Rotacyjne rezystancje i łatwo demontowane komponenty dla regularnych operacji czyszczenia i konserwacji.

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

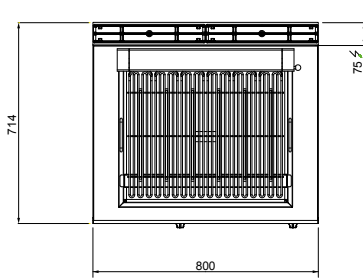
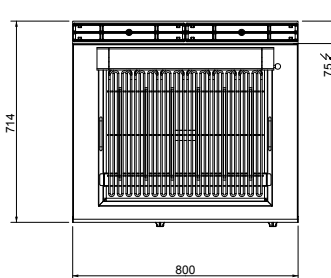
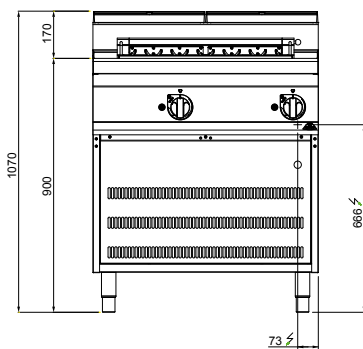
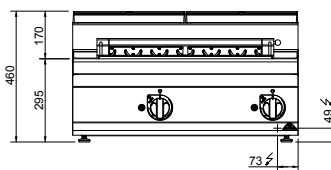
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

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

Две варочные зоны, управляемые двумя независимыми регуляторами энергии, максимальная температура 400 °C. Сигнальные индикаторы. Мощные нагревательные элементы с защитой позволяют готовить еду непосредственно на контактной поверхности. Программа очистки с 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 eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение 380 - 415 V3N~ kW 8,16



	cm ²	1.800 (mm 350x515)
	kW	9
TOT	kcal/h	7.738
	Btu/h	30.709
	G30/G31	kg/h 0,71
	G20	m ³ /h 0,95
	G25	m ³ /h 1,11
	Kg	45

**STANDARD**

Parrilla de hierro fundido / Grelha de ferro fundido / Ruszt z żeliwa / Решеткой из чугуна

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 termostato. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. Quemadores y elementos de protección de acero inoxidable 304. Amplia superficie de cocción de hierro fundido con parrilla fácil de extraer. Componentes fáciles de desmontar para las normales operaciones de mantenimiento y limpieza. Amplio cajón extraíble de acero inoxidable para recoger la grasa de cocción y para el agua.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis frontais de aço inox AISI 304. Bandeja de recolha do óleo moldada. Regulação da potência com torneira de mínimo/máximo. Chama piloto e válvula de segurança com termostato. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Queimadores e revestimento de proteção de aço inox 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

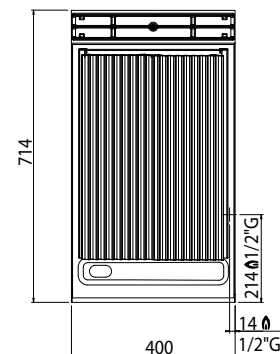
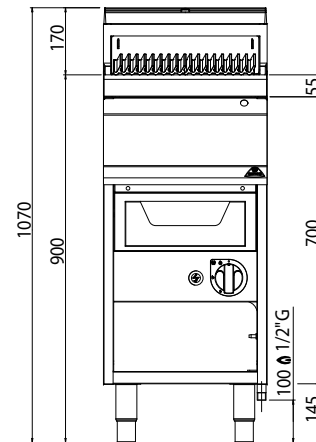
Plaszczyzna robocza i panele przednie ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony zbiorniczek zbierania oleju. Regulacja mocy przy pomocy pokrętki poziomu minimalnego/maksymalnego. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termostacie. Włączanie piezoelektryczne z silikonową osłoną. Palniki i płytki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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Гриль оснащен поддоном для сбора масла. Регулировка мощности пламени осуществляется краном. Оснащен пилотной горелкой и предохранительным клапаном. Горелки и защитные элементы выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Решетка выполнена из чугуна и легко снимается. Большое число съемных компонентов для легкой очистки и обслуживания. Оснащен большим съемным контейнером из нержавеющей стали для сбора жира и воды.

Gconexión del gas / conexão a gás /
podłączenie gazowe / газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 9

	cm ²	3.600 (mm 700x515)
	kW	18
TOT	kcal/h	15.477
	Btu/h	61.418
	G30/G31	kg/h 1,42
	G20	m ³ /h 1,90
	G25	m ³ /h 2,22
	Kg	85

**STANDARD**

Parrilla de hierro fundido / Grelha de ferro fundido / Ruszt z żeliwa / Решеткой из чугуна

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 silicón. Quemadores y elementos de protección de acero inoxidable 304. Amplia superficie de cocción de hierro fundido con parrilla fácil de extraer. Componentes fáciles de desmontar para las normales operaciones de mantenimiento y limpieza. Amplio cajón extraíble de acero inoxidable para recoger la grasa de cocción y para el agua.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis frontais de aço inox 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 inox 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

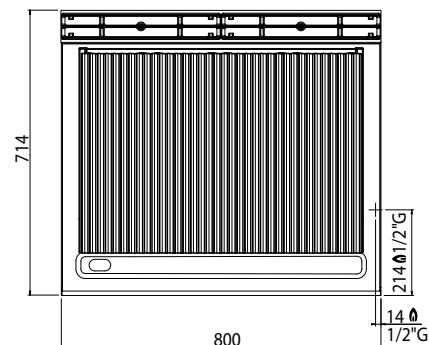
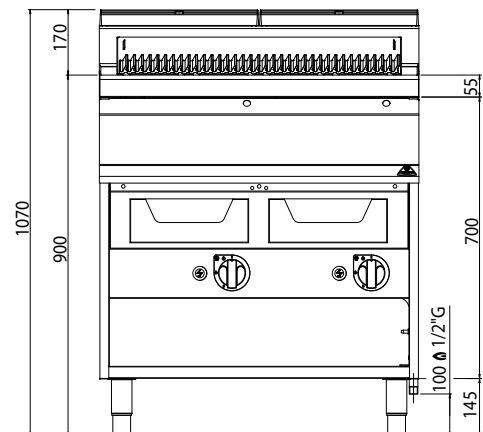
Płazczyzna robocza i panele przednie ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony zbiorniczek zbierania oleju. Regulacja mocy przy pomocy pokrętki poziomu minimalnego/maksymalnego. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termoparze. Włączanie piezoelektryczne z silikonową osłoną. Palniki i płytki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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Гриль оснащен поддоном для сбора масла. Регулировка мощности пламени осуществляется краном. Оснащен пилотной горелкой и предохранительным клапаном. Горелки и защитные элементы выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Решетка выполнена из чугуна и легко снимается. Большое число съемных компонентов для легкой очистки и обслуживания. Оснащен большим съемным контейнером из нержавеющей стали для сбора жира и воды.

Gconexión del gas / conexão a gás /
podłączenie gazowe / газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

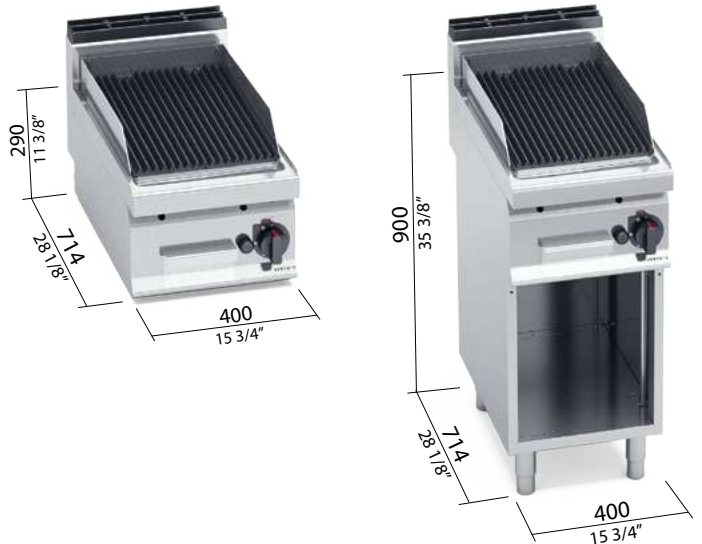
kW 18

Mod. PLG40B/G Cod. 18050100

Mod. PLG40M/G Cod. 18050600

Macros 700

	cm²	1.800 (mm 350x515)
	kW	6,9
	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85
	Kg	37 (PLG40B/G)
	Kg	48 (PLG40M/G)



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

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 termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Quemadores de acero inoxidable AISI 304. Amplia superficie de cocción de hierro fundido con parrilla fácil de extraer. 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 termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Queimadores de aço inoxidável AISI 304. Ampla superfície de cozedura com grelha de ferro fundido facilmente removível. 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

Płaskość 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 termoparze. Zapłon piezoelektryczny, z gumową osłoną. Palniki ze stali nierdzewnej AISI 304. Obszerna powierzchnia gotowania z łatwousuwalnym rusztem z żeliwa. Wszystkie elementy są łatwe w demontażu w celu regularnych operacji konserwacji i czyszczenia. Szczelna, długa kaseta wykonana całkowicie ze stali do zbierania popiołu i tłuszczu. Szeroka komora wykonana całkowicie ze stali. Kamień wulkaniczny wchodzi w skład dostawy. Nóżki nastawne.

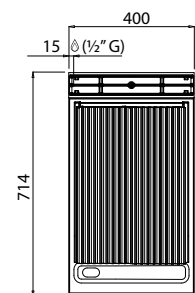
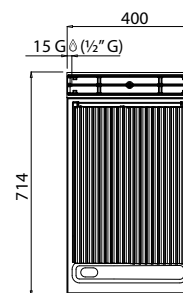
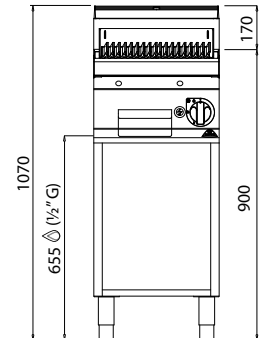
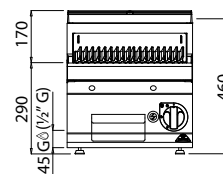
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Регулировка мощности пламени осуществляется краном, работающим непрерывно. Сковорода оснащена пилотным огнем и предохранительным клапаном, оснащенным термопарой. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. Сковорода выполнена из нержавеющей стали AISI 304. Вместительная жарочная поверхность с чугунной решеткой, которая легко снимается. Все комплектующие легко снимаются для проведения очистки и планового техобслуживания. Герметичный стальной контейнер большой длины для сбора жира и золы. Вулканический камень идет в комплекте. Ножки регулируются по высоте.

G conexión del gas / conexão a gás /
podłączenie gazowe / газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 6,9

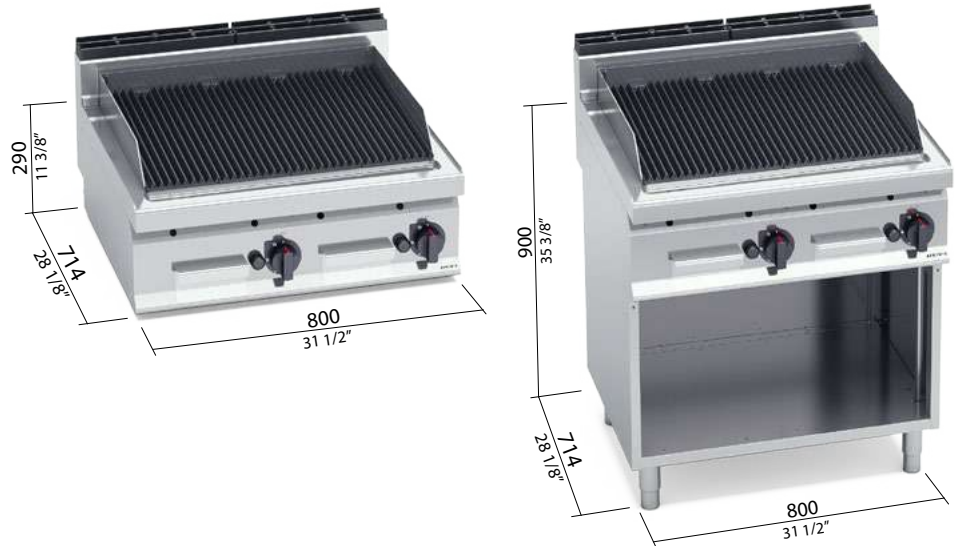


Mod. PLG80B/G Cod. 18110100

Mod. PLG80M/G Cod. 18110600

Macros 700

	cm²	3.600 (mm 700x515)
	kW	13,8
	kcal/h	11.865
	Btu/h	47.087
	kg/h	1,09
	m³/h	1,46
	m³/h	1,70
	Kg	68 (PLG80B/G)
	Kg	83 (PLG80M/G)



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 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом

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 termopar. 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 termopar. 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.

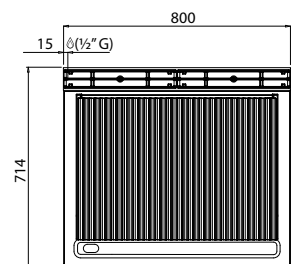
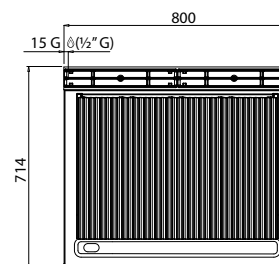
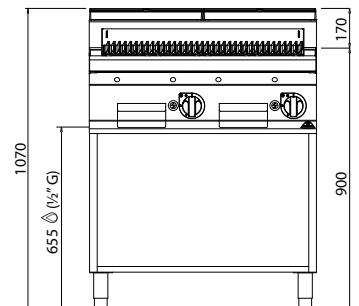
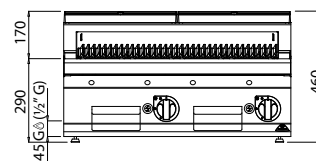
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna 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 termoparze. Zapłon piezoelektryczny, z gumową osłoną. Palniki ze stali nierdzewnej AISI 304. Obszerna powierzchnia gotowania z łatwousuwalnym rusztem z żeliwa. Specyficzny projekt umożliwił 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. Szczelna, długa kaseta wykonana całkowicie ze stali do zbierania popiołu i tłuszczu. Szeroka komora wykonana całkowicie ze stali. Kamień wulkaniczny wchodzi w skład dostawy. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Регулировка мощности пламени осуществляется краном, работающим непрерывно. Сковорода оснащена пилотным огнем и предохранительным клапаном, оснащенным термпарой. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. Сковорода выполнена из нержавеющей стали AISI 304. Две зоны с отдельным управлением для независимого и оптимального регулирования температуры. Все комплектующие легко снимаются для проведения очистки и планового техобслуживания. Герметичный стальной контейнер большой длины для сбора жира и золы. Вулканический камень идет в комплекте. Ножки регулируются по высоте.

G conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 kW 13,8



	L	30
	mm	306 x 340 x 300 h
	kW	10
TOT	kcal/h	8.600
	Btu/h	34.120
	G30/G31	kg/h
	G20	m³/h
	G25	m³/h
	Kg	49



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. Tanque estampado con amplios bordes redondeados realizado completamente en acero inoxidable AISI 316. Capacidad útil del tanque 30 l. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que distancia los cestos del fondo del tanque. Desagüe de gran diámetro para la eliminación de los almidones en exceso durante la cocción. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica. Altas prestaciones garantizadas por el sistema de calefacción que envuelve externamente toda la superficie del tanque. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. En el modelo doble, los dos tanques son independientes con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Pies regulables. Estándar: puerta con manija espesor 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço inox AISI 316. Capacidade útil da cuba 30 l. Circulação da água garantida pelo fundo perfurado, que separa as cestas do fundo da cuba. Abertura de extravasão de grande diâmetro para a eliminação do amido excessivo durante a cozedura. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico. Alto rendimento garantido pelo sistema de aquecimento, que envolve externamente toda a superfície da cuba. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. No modelo duplo, as duas cubas são independentes, com comandos separados, para garantir a regulação independente e ideal da temperatura. Pés reguláveis. Padrão: porta com puxador espessura 20/10.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaskizyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316. Pojemność użytkowa zbiornika wynosi 30 l. Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze od dna zbiornika. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Kranik odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło. Wysoka wydajność systemu podgrzewającego, obejmującego całą powierzchnię zbiornika. Zapłon piezoelektryczny, z silikonową osłoną. W modelu podwójnym, obydwa zbiorniki są niezależne, posiadają oddzielne sterowanie umożliwiające niezależną i optymalną regulację temperatury. Nóżki nastawne. Standard: Drzwiczki z klamką o grubości 20/10.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

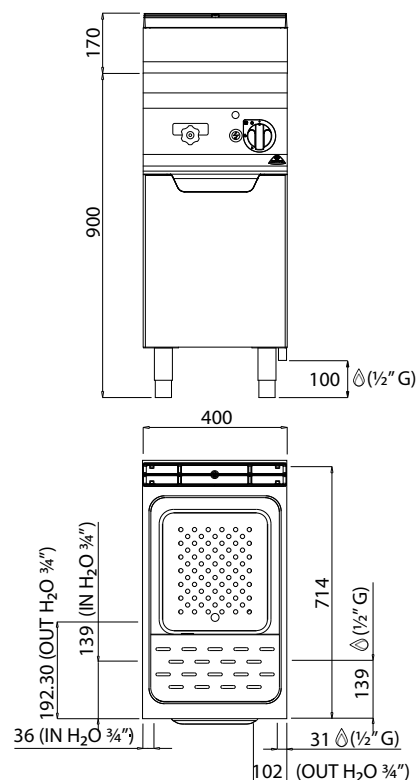
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными бортами из нержавеющей стали марки AISI 316. Полезный объем емкости 30 литров. Циркуляция воды создается благодаря перфорированному дну, которое расположено между дном ванны и корзинами. Сливной шаровый кран расположен внутри емкости, управляется с помощью ручки с не нагревающейся поверхностью. Высокая производительность обеспечивается системой равномерного нагрева всей емкости. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. В модели с двумя ваннами емкости не зависят между собой и имеют независимую регулировку и управление. Высота ножек регулируется. В стандарте поставки 1 дверь с штампованной ручкой из нержавеющей стали толщиной 20/10.

G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 10



	L	30+30
	mm	306 x 340 x 300 h (x2)
	kW	20
TOT	kcal/h	17.200
	Btu/h	68.240
	G30/G31	kg/h 1,58
	G20	m³/h 2,12
	G25	m³/h 2,46
	Kg	76



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. Tanque estampado con amplios bordes redondeados realizado completamente en acero inoxidable AISI 316. Capacidad útil del tanque 60 l. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que distancia los cestos del fondo del tanque. Desagüe de gran diámetro para la eliminación de los almidones en exceso durante la cocción. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica. Altas prestaciones garantizadas por el sistema de calefacción que envuelve externamente toda la superficie del tanque. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. En el modelo doble, los dos tanques son independientes con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Pies regulables. Estándar: 2 puertas con manija espesor 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço inox AISI 316. Capacidade útil da cuba 60 l. Circulação da água garantida pelo fundo perfurado, que separa as cestas do fundo da cuba. Abertura de extravasão de grande diâmetro para a eliminação do amido excessivo durante a cozedura. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico. Alto rendimento garantido pelo sistema de aquecimento, que envolve externamente toda a superfície da cuba. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. No modelo duplo, as duas cubas são independentes, com comandos separados, para garantir a regulação independente e ideal da temperatura. Pés reguláveis. Padrão: 2 portas com puxador espessura 20/10.

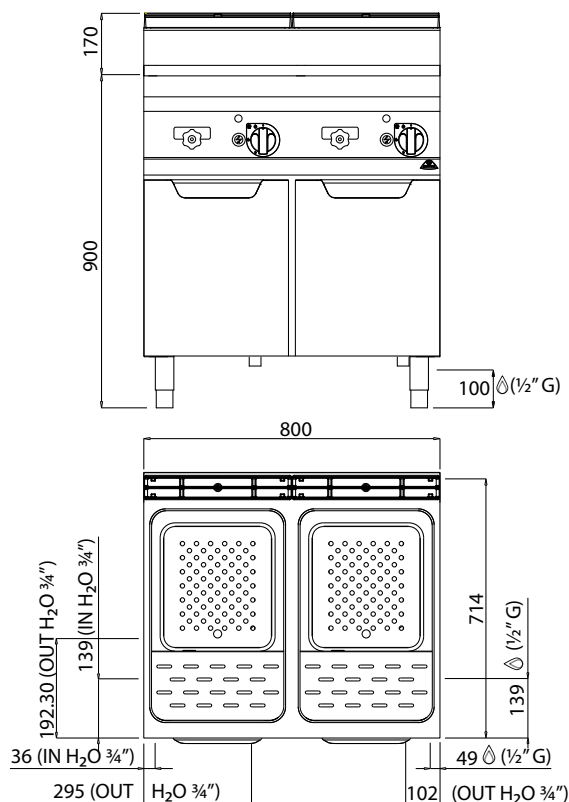
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316. Pojemność użytkowa zbiornika wynosi 60 l. Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze od dna zbiornika. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Kranik odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło. Wysoka wydajność systemu podgrzewającego, obejmującego całą powierzchnię zbiornika. Zapłon piezoelektryczny, z silikonową osłoną. W modelu podwójnym, obydwa zbiorniki są niezależne, posiadają oddzielne sterowanie umożliwiające niezależną i optymalną regulację temperatury. Nóżki nastawne. Standard: Drzwiczki z klamką o grubości 20/10.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными бортами из нержавеющей стали марки AISI 316. Полезный объем емкости 30 литров. Циркуляция воды создается благодаря перфорированному дну, которое расположено между дном ванны и корзинами. Сливной шаровый кран расположен внутри емкости, управляется с помощью ручки с не нагревающейся поверхностью. Высокая производительность обеспечивается системой равномерного нагрева всей емкости. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. В модели с двумя ваннами емкости не зависят между собой и имеют независимую регулировку и управление. Высота ножек регулируется. В стандарте поставки 1 дверь с штампованной ручкой из нержавеющей стали толщиной 20/10.

G conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 kW 20



	L	30
	mm	306 x 340 x 300 h
	kW	8
	380 - 415 V3N~	
	Kg	49



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. Tanque estampado con amplios bordes redondeados realizado completamente en acero inoxidable AISI 316. Capacidad útil del tanque 30 L. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que distancia los cestos del fondo del tanque y protege las resistencias situadas directamente en el interior del tanque. Desagüe de gran diámetro para la eliminación de los almidones en exceso durante la cocción. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura térmica. Pies regulables. Estándar: puerta con manija espesor 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço inox AISI 316. Capacidade útil da cuba 30 l. Circulação da água garantida pelo fundo perfurado, que separa as cestas do fundo da cuba e protege as resistências localizadas diretamente no interior da cuba. Abertura de extravasação de grande diâmetro para a eliminação do amido excessivo durante a cozedura. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico. Pés reguláveis. Padrão: porta com puxador espessura 20/10.

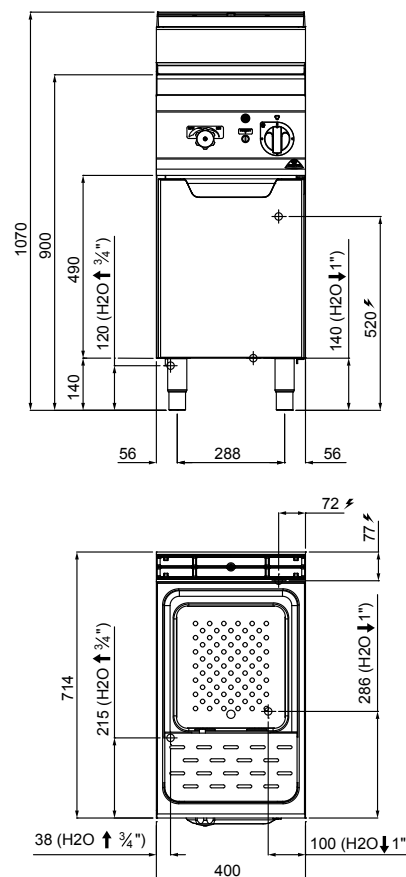
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaskość robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316. Pojemność użytkowa zbiornika wynosi 30 l. Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze od dna zbiornika i ochrania rezystancje umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Kran odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło. Nóżki nastawne. Standard: Drzwiczki z klamką o grubości 20/10.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными бортами из нержавеющей стали марки AISI 316. Полезный объем емкости 30 литров. Циркуляция воды создается благодаря перфорированному дну, которое расположено между дном ванны и корзинами, и так же защищает ТЭНы, расположенные непосредственно на дне емкости. Оснащена устройством слива при переполнении отходами крупного диаметра и для удаления излишков крахмала. Сливной шаровый кран расположен внутри емкости, управляется с помощью ручки с не нагревающейся поверхностью. Высота ножек регулируется. В стандарте поставки 1 дверь с штампованной ручкой из нержавеющей стали толщиной 20/10.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	kW 8
---	--	----------------	------



	L	7+7
	mm	345 x 130 x 280 h
	mm	105 x 290 x 120 h
	kW	9,2
TOT	kcal/h	7.912
	Btu/h	31.390
	G30/G31	kg/h 0,73
	G20	m³/h 0,97
	G25	m³/h 1,13
	Kg	45

**STANDARD**

2 medios cestos - Red de protección en el tanque / 2 meias-cestas - Rede de protecção na cuba /
2 kosze półokrągłe - Siatka ochronna w zbiorniku / 2 шт. полукорзины - Защитная сетка в емкости

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de inoxidable AISI 304. Dos tanques redondeados independientes con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Sistema de seguridad con válvula termopar y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura con 7 posiciones de 110 a 190 °C. Producción máxima horaria estimada 12 kg. Tiempo medio de fritura 5 minutos. Precalentamiento: 10 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304. Duas cubas arredondadas independentes com perfil com ampla área fria para a recolha dos resíduos de alimentos. Queimadores tubulares com estrutura alveolar. 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. Sistema de segurança com válvula de termopar, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 7 posições, de 110 a 190 °C. Produção máxima horária estimada 12 kg. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento: 10 minutos (de 20 a 190 °C). Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa niezależne zaokrąglone zbiorniki z obszerną częścią chłodną służącą do zbierania pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty. 7 pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190 °C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 12 kg. Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190 °C). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne.

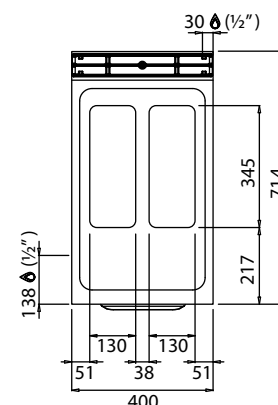
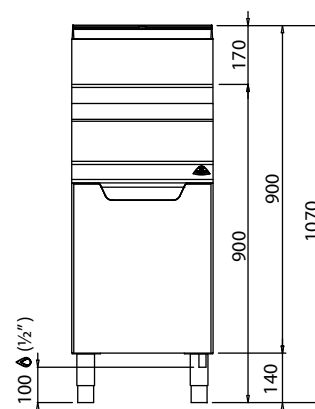
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Ёмкость с закругленными углами и широкой холодной зоной для сбора остатков продуктов. Оснащена трубчатыми горелками в виде пчелиных сот. Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Оснащена системой безопасности с помощью клапана с термопарой, предохранительным термостатом и пилотным огнем. Регулировка температуры от 110 до 190 °C 7-ми позиционным регулятором. Максимальная производительность 12 кг/час. Среднее время приготовления 5 минут. Разогрев 10 минут от 20 до 190 °C. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. Высота ножек имеет регулировку.

G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 9,2

Mod. GL10B Cod. 17335000

Mod. GL10M Cod. 17380000

Macros 700

	L	10
	mm	350 x 260 x 225 h
	mm	235 x 290 x 95 h
	kW	6,9
TOT	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85
	Kg	24 (GL10B)
	Kg	39 (GL10M)



STANDARD

Cesto entero - Red de protección en el tanque / Cesta inteira - Rede de protecção na cuba / Pełny kosz - Siatka ochronna w zbiorniku / Цельная корзина - Защитная сетка в емкости

OPTIONAL

C2/10 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Versia с 2 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de inoxidable AISI 304. Tanque redondeado con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Sistema de seguridad con válvula termopar y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura con 7 posiciones de 110 a 190 °C. Producción máxima horaria estimada 12 kg. Tiempo medio de fritura 5 minutos. Pre calentamiento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304. Cubo arredondado com perfil com ampla área fria para a recolha dos resíduos de alimentos. Queimadores tubulares com estrutura alveolar. 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. Sistema de segurança com válvula de termopar, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 7 posições, de 110 a 190 °C. Produção máxima horária estimada 12 kg. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis.

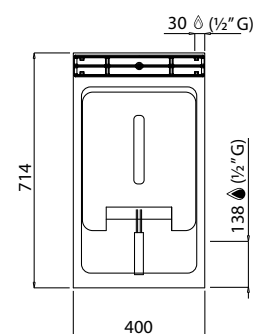
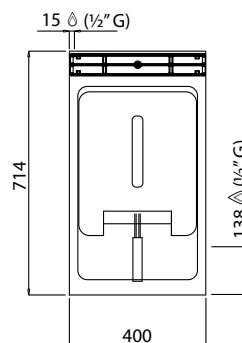
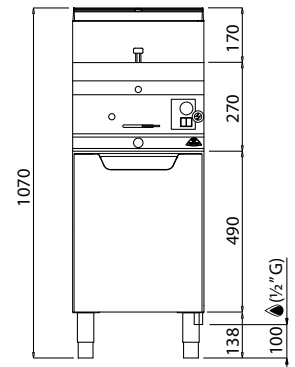
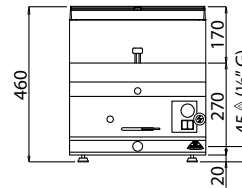
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Zaokrąglony zbiornik z obszerną częścią chłodną służącą do zbierania pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty. 7 pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190 °C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 12 kg. Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190 °C). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Ёмкость с закругленными углами и широкой холодной зоной для сбора остатков продуктов. Оснащена трубчатыми горелками в виде пчелиных сот. Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Оснащена системой безопасности с помощью клапана с термопарой, предохранительным термостатом и пилотным огнем. Регулировка температуры от 110 до 190 °C 7-ми позиционным регулятором. Максимальная производительность 12 кг/час. Среднее время приготовления 5 минут. Разогрев 10 минут от 20 до 190 °C. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. Высота ножек имеет регулировку.

G conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 kW 6,9



Mod. GL10+10B Cod. 17355000

Mod. GL10+10M Cod. 17400000

Macros 700

	L	10+10
	mm	350 x 260 x 225 h (x2)
	mm	235 x 290 x 95 h (x2)
	kW	13,8
	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70
	Kg	41 (GL10+10B)
	Kg	56 (GL10+10M)



STANDARD

2 cestos enteros - red de protección en el tanque / 2 cestos inteiros - rede de protecção na cuba /
2 kosze pełne - siatka ochronna w zbiorniku / 2 цельные корзины - защитная сетка в емкости

OPTIONAL

C2/10 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Версия с 2 половинчатые корзины

C4/10 Versión con 4 medios cestos / Versão com 4 meias-cestas / Wersja z 4 kosze połówkowe / Версия с 4 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de inoxidable AISI 304. Dos tanques redondeados independientes con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Sistema de seguridad con válvula termopar y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura con 7 posiciones de 110 a 190 °C. Producción máxima horaria estimada 24 kg. Tiempo medio de fritura 5 minutos. Precalentamiento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304. Duas cubas arredondadas independentes com perfil com ampla área fria para a recolha dos resíduos de alimentos. Queimadores tubulares com estrutura alveolar. 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. Sistema de segurança com válvula de termopar, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 7 posições, de 110 a 190 °C. Produção máxima horária estimada 24 kg. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa niezależne zaokrąglone zbiorniki z obszerną częścią chłodną służącą do zbierania pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty. 7 pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190 °C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 24 kg. Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190 °C). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne.

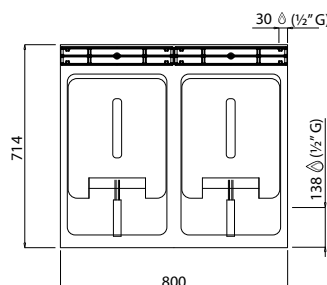
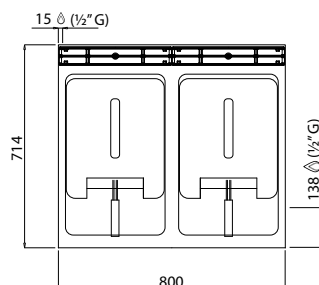
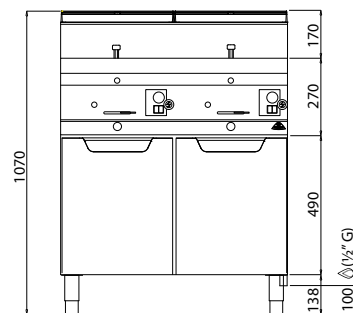
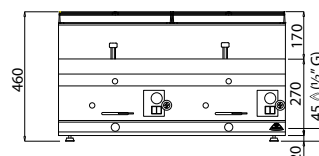
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Емкость с закругленными углами и широкой холодной зоной для сбора остатков продуктов. Оснащена трубчатыми горелками в виде пчелиных сот. Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Оснащена системой безопасности с помощью клапана с термопарой, предохранительным термостатом и пилотным огнем. Регулировка температуры от 110 до 190 °C 7-ми позиционным регулятором. Максимальная производительность 24 кг/час. Среднее время приготовления 5 минут. Разогрев 10 минут от 20 до 190 °C. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. Высота ножек имеет регулировку.

G conexión del gas / conexão a gás /
podłączenie gazowe / газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 13,8



	L	15
	mm	336 x 308 x 300 h
	mm	270 x 280 x 115 h
	kW	12,7
TOT	kcal/h	10.922
	Btu/h	43.332
	G30/G31	kg/h 1,00
	G20	m³/h 1,34
	G25	m³/h 1,56
	Kg	45

**STANDARD**

Cesto entero - Red de protección en el tanque / Cesta inteira - Rede de protecção na cuba / Pełny kosz - Siatka ochronna w zbiorniku / Цельная корзина - Защитная сетка в емкости
Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Контроль с Бфлекс

OPTIONAL

C2/15 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Версия с 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 termopar. Cubo 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 atémica.

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. Cubo 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 eletrónica 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.

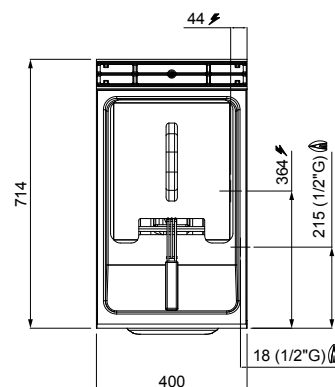
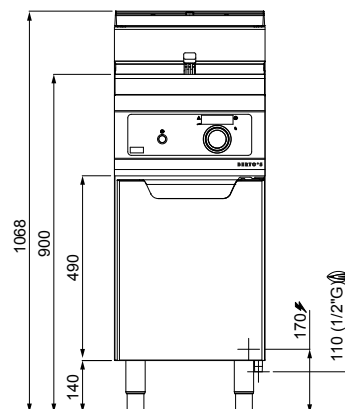
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

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. Płaszczyna 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 a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 12,7
E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	220-240 V~	W 50



	L	15
	mm	336 x 308 x 300 h
	mm	270 x 280 x 115 h
	kW	12,7
TOT	kcal/h	10.922
	Btu/h	43.332
	G30/G31	kg/h 1,00
	G20	m³/h 1,34
	G25	m³/h 1,56
	Kg	45

**STANDARD**

Cesto entero - Red de protección en el tanque / Cesta inteira - Rede de protecção na cuba / Pełny kosz - Siatka ochronna w zbiorniku / Цельная корзина - Защитная сетка в емкости

OPTIONAL

C2/15 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Версия с 2 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de inoxidable AISI 304. Tanque redondeado con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Sistema de seguridad con válvula termopar y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura con 7 posiciones de 110 a 190 °C. Producción máxima horaria estimada 18 kg. Tiempo medio de fritura 5 minutos. Precalentamiento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido piezoeléctrico con protección en silicón. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304. Cubo arredondado com perfil com ampla área fria para a recolha dos resíduos de alimentos. Queimadores tubulares com estrutura alveolar. 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. Sistema de segurança com válvula de termopar, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 7 posições, de 110 a 190 °C. Produção máxima horária estimada 18 kg. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Activação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis.

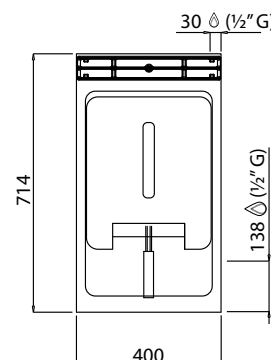
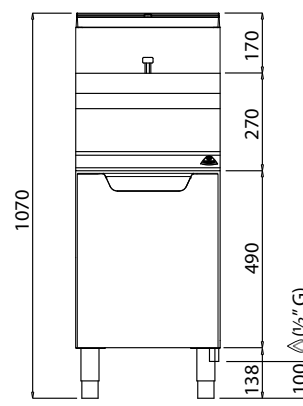
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaskość robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Zaokrąglony zbiornik z obszerną częścią chłodną służącą do zbierania pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty. 7 pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190 °C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 18 kg. Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190 °C). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Ёмкость с закругленными углами и широкой холодной зоной для сбора остатков продуктов. Оснащена трубчатыми горелками в виде пчелиных сот. Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Оснащена системой безопасности с помощью клапана с термопарой, предохранительным термостатом и пилотным огнем. Регулировка температуры от 110 до 190 °C 7-ми позиционным регулятором. Максимальная производительность 18 кг/час. Среднее время приготовления 5 минут. Разогрев 10 минут от 20 до 190 °C. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. Высота ножек имеет регулировку.

G	conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 12,7
---	---	-------------------	---------



	L	15+15
	mm	336 x 308 x 300 h (x2)
	mm	270 x 280 x 115 h (x2)
	kW	25,4
	kcal/h	21.844
	Btu/h	86.665
	G30/G31	kg/h 2,00
	G20	m³/h 2,69
	G25	m³/h 3,13
	Kg	60

STANDARD

2 cestos enteros - red de protección en el tanque / 2 cestos inteiros - rede de protecção na cuba / 2 kosze pełne - siatka ochronna w zbiorniku / 2 цельные корзины - защитная сетка в емкости
Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Контроль с Бфлекс

OPTIONAL

C2/15 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Версия с 2 половинчатые корзины

C4/15 Versión con 4 medios cestos / Versão com 4 meias-cestas / Wersja z 4 kosze połówkowe / Версия с 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

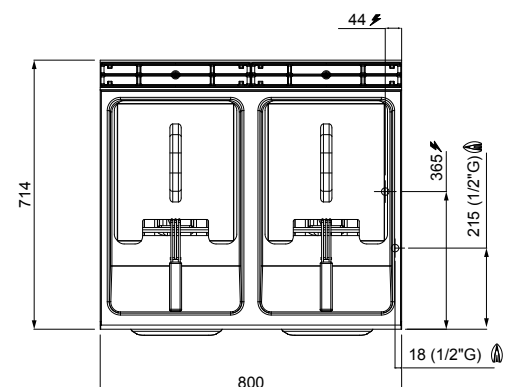
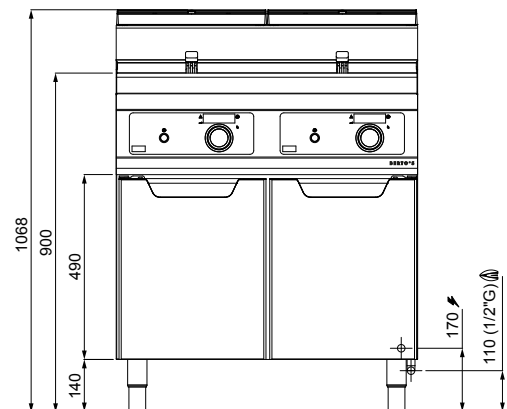
Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej AISI 304. Palniki ze stali nierdzewnej inox w formie plastra miodu. Wymienniki ciepła o owalnym przekroju i dużej powierzchni, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika zapewniają szybkie i jednolite podgrzewanie. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą. Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod palnikami, do dekantacji pozostałości. Płaszczyna 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 терморпарой. Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными бортами и широкой холодной зоной, расположенная под горелками, для сбора остатков продуктов. Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла. Контроль температуры 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 a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 25,4
E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	220-240 V~	W 50



	L	15+15
	mm	336 x 308 x 300 h (x2)
	mm	270 x 280 x 115 h (x2)
	kW	25,4
TOT	kcal/h	21.844
	Btu/h	86.665
	G30/G31	kg/h 2,00
	G20	m³/h 2,69
	G25	m³/h 3,13
	Kg	60

**STANDARD**

2 cestos enteros - red de protección en el tanque / 2 cestos inteiros - rede de protecção na cuba /
2 kosze pełne - siatka ochronna w zbiorniku / 2 цельные корзины - защитная сетка в емкости

OPTIONAL

C2/15 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Версия с 2 половинчатые корзины

C4/15 Versión con 4 medios cestos / Versão com 4 meias-cestas / Wersja z 4 kosze połówkowe / Версия с 4 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de inoxidable AISI 304. Dos tanques redondeados independientes con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Sistema de seguridad con válvula termopar y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura con 7 posiciones de 110 a 190 °C. Producción máxima horaria estimada 36 kg. Tiempo medio de fritura 5 minutos. Precalentamiento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304. Duas cubas arredondadas independentes com perfil com ampla área fria para a recolha dos resíduos de alimentos. Queimadores tubulares com estrutura alveolar. 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. Sistema de segurança com válvula de termopar, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 7 posições, de 110 a 190 °C. Produção máxima horária estimada 36 kg. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis.

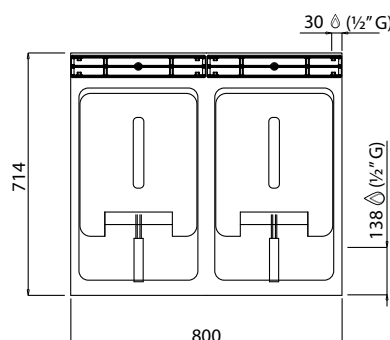
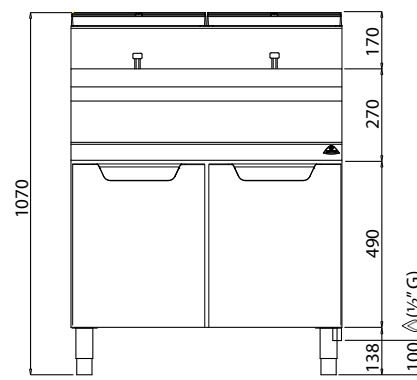
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaskizna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa niezależne zaokrąglone zbiorniki z obszerną częścią chłodną służącą do zbierania pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty. 7 pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190 °C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 36 kg. Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190 °C). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Емкость с закругленными углами и широкой холодной зоной для сбора остатков продуктов. Оснащена трубчатыми горелками в виде пчелиных сот. Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Оснащена системой безопасности с помощью клапана с терморпар, предохранительным термостатом и пилотным огнем. Регулировка температуры от 110 до 190 °C 7-ми позиционным регулятором. Максимальная производительность 36 кг/час. Среднее время приготовления 5 минут. Разогрев 10 минут от 20 до 190 °C. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. Высота ножек имеет регулировку.

G	conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 25,4
---	---	-------------------	---------



	L	18
	mm	310 x 344 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	47

STANDARD

Encendido eléctrico - Cesto entero - Red de protección en el tanque / Ativação eléctrica - Cesta inteira - Rede de protecção na cuba / Elektryczny zapłon - Pełny kosz - Siatka ochronna w zbiorniku / Электрическое включение - Целая корзина - Защитная сетка в емкости / Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Контроль с Бфлекс

OPTIONAL

IC2/18 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Версия с 2 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de 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". 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. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Llama piloto y sistema de seguridad con termo par y termostato. Regulación de la temperatura de 110 a 190 °C. Producción máxima horaria estimada 20 kg. Tiempo medio de fritura 6 minutos. Precalentamiento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido eléctrico. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304. Cubo 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". Dois queimadores de aço inox, colocados no exterior da cuba, accionados por uma electroválvula com controlo da temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão. 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. Chama piloto e sistema de segurança com termopar e termostato. Regulação da temperatura, de 110 a a 190 °C. Produção máxima horária estimada 20 kg. Tempo médio de fritura 6 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Activação eléctrica. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

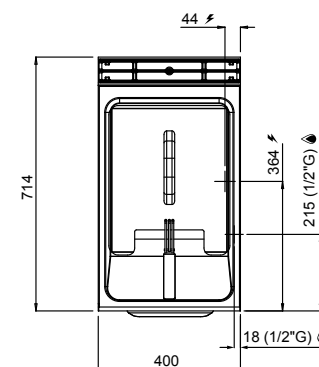
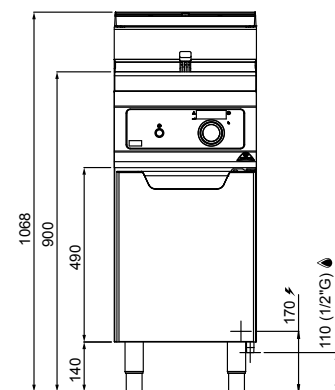
Płaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony profilowany zbiornik z obszerną strefą chłodną dla zbierania pozostałości potraw i bardzo łatwe czyszczenie dzięki nieobecności rur oraz dużemu przekrojowi odpływu 1". Dwa palniki ze stali inox, umieszczone na zewnątrz zbiornika, sterowane elektrozaworem, kontrola temperatury za pomocą elektrycznego, bardzo precyzyjnego termostatu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Płomień pilotujący i system awaryjny z termoparą i termostatem. Regulacja temperatury w zakresie od 110 do 190 °C. Maksymalna przybliżona produkcja godzinowa 20 kg. Średni czas smażenia 6 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190 °C). Zapłon elektryczny. Stopki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость с закругленными углами и широкой холодной зоной для сбора остатков продуктов, легка в очистке благодаря отсутствию труб и большому сечению слива размером 1 дюйм. Имеет две горелки из нержавеющей стали, которые расположены снаружи емкости, управляемые электроклапаном, температура контролируется благодаря наличию датчика высокой точности Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Оснащена пилотным огнем, термостатом и термопарой Регулировка температуры от 110 до 190 °C 7-ми позиционным регулятором. Максимальная производительность 20 кг/час. Среднее время приготовления 6 минут. Разогрев 10 минут от 20 до 190 °C. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. Высота ножек имеет регулировку.



G	conexión del gas / conexão a 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 50



	L	18
	mm	310 x 344 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	47

**STANDARD**

Encendido eléctrico - Cesto entero - Red de protección en el tanque / Activação eléctrica - Cesta inteira - Rede de protecção na cuba / Elektryczny zapłon - Pełny kosz - Siatka ochronna w zbiorniku / Электрическое включение - Цельная корзина - Защитная сетка в емкости

OPTIONAL

IC2/18 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Версия с 2 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de 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". 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. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Llama piloto y sistema de seguridad con termo par y termostato. Regulación de la temperatura de 110 a 190 °C. Producción máxima horaria estimada 20 kg. Tiempo medio de fritura 6 minutos. Precalentamiento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido eléctrico. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304. Cubo 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". Dois queimadores de aço inox, colocados no exterior da cuba, accionados por uma electroválvula com controlo da temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão. 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. Chama piloto e sistema de segurança com termopar e termostato. Regulação da temperatura, de 110 a 190 °C. Produção máxima horária estimada 20 kg. Tempo médio de fritura 6 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Activação eléctrica. Pés reguláveis.

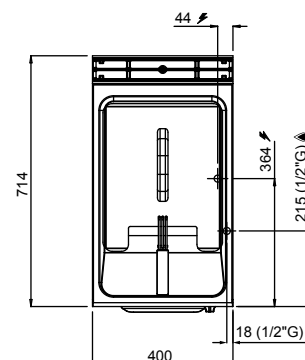
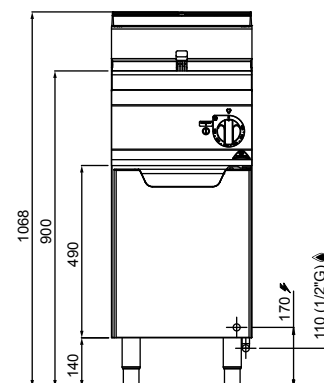
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaskość robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox 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". Dwa palniki ze stali inox, umieszczone na zewnątrz zbiornika, sterowane elektrozaworem, kontrola temperatury za pomocą elektrycznego, bardzo precyzyjnego termostatu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Płomień pilotujący i system awaryjny z termoparą i termostatem. Regulacja temperatury w zakresie od 110 do 190 °C. Maksymalna przybliżona produkcja godzinowa 20 kg. Średni czas smażenia 6 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190 °C). Zapłon elektryczny. Stopki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость с закругленными углами и широкой холодной зоной для сбора остатков продуктов, легка в очистке благодаря отсутствию труб и большому сечению слива размером 1 дюйм. Имеет две горелки из нержавеющей стали, которые расположены снаружи емкости, управляемые электроклапаном, температура контролируется благодаря наличию датчика высокой точности Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Оснащена пилотным огнем, термостатом и термопарой Регулировка температуры от 110 до 190 °C 7-ми позиционным регулятором. Максимальная производительность 20 кг/час. Среднее время приготовления 6 минут. Разогрев 10 минут от 20 до 190 °C. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. Высота ножек имеет регулировку.

G	conexión del gas / conexão a 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 6



	L	18+18
	mm	310 x 344 x 335 h (x2)
	mm	275 x 285 x 135 h (x2)
	kW	28
TOT	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	63

**STANDARD**

Encendido eléctrico - 2 cestos enteros - Red de protección en el tanque / Activação eléctrica - 2 cestos inteiros - Rede de protecção na cuba / Elektryczny zapłon - 2 kosze pełne - Siatka ochronna w zbiorniku / Электрическое включение - 2 целые корзины - Защитная сетка в емкости / Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Контроль с Бфлекс

OPTIONAL

IC2/18 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Версия с 2 половинчатые корзины

IC4/18 Versión con 4 medios cestos / Versão com 4 meias-cestas / Wersja z 4 kosze połówkowe / Версия с 4 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de inoxidable AISI 304. Dos tanques redondeados independientes con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida y gran facilidad d limpieza gracias a la ausencia de tubos y a la gran sección de la descarga de 1". 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. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Llama piloto y sistema de seguridad con termo par y termostato. Regulación de la temperatura de 110 a 190 °C. Producción máxima horaria estimada 40 kg. Tiempo medio de fritura 6 minutos. Precalentamiento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido eléctrico. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304. Duas cubas arredondadas independentes 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". Queimadores de aço inox, colocados no exterior da cuba, accionados por uma electroválvula com controlo da temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão. 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. Chama piloto e sistema de segurança com termo par e termostato. Regulação da temperatura, de 110 a 190 °C. Produção máxima horária estimada 40 kg. Tempo médio de fritura 6 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Activação eléctrica. Pés reguláveis.

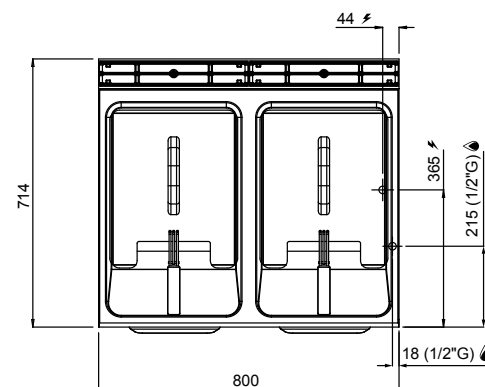
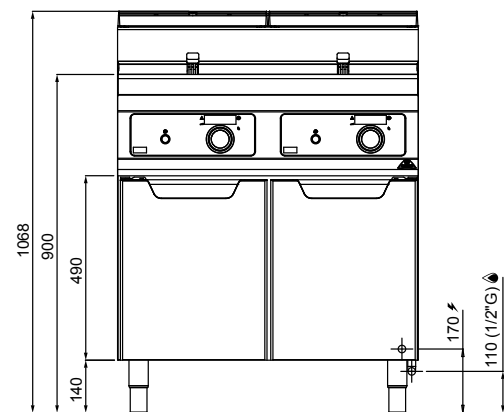
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaski zbiornik i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa niezależne zaokrąglone zbiorniki z obszerną strefą chłodną dla zbierania pozostałości potraw i bardzo łatwe czyszczenie dzięki nieobecności rur oraz dużemu przekrojowi odpływu 1". Dwa palniki ze stali inox, umieszczone na zewnątrz zbiornika, sterowane elektrozaworem, kontrola temperatury za pomocą elektrycznego, bardzo precyzyjnego termostatu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Płomień pilotujący i system awaryjny z termostatem. Regulacja temperatury w zakresie od 110 do 190 °C. Maksymalna przybliżona produkcja godzinowa 40 kg. Średni czas smażenia 6 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190 °C). Zapłon elektryczny. Stopki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость с закругленными углами и широкой холодной зоной для сбора остатков продуктов, легка в очистке благодаря отсутствию труб и большому сечению слива размером 1 дюйм. Имеет две горелки из нержавеющей стали, которые расположены снаружи емкости, управляемые электроклапаном, температура контролируется благодаря наличию датчика высокой точности Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Оснащена пилотным огнем, термостатом и термопарой Регулировка температуры от 110 до 190 °C 7-ми позиционным регулятором. Максимальная производительность 40 кг/час. Среднее время приготовления 6 минут. Разогрев 10 минут от 20 до 190 °C. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. Высота ножек имеет регулировку.

G	conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 28
E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	220-240 V~	W 50



	L	18+18
	mm	310 x 344 x 335 h (x2)
	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	63

**STANDARD**

Encendido eléctrico - 2 cestos enteros - Red de protección en el tanque / Ativação eléctrica - 2 cestos inteiros - Rede de protecção na cuba / Elektryczny zapłon - 2 kosze pełne - Siatka ochronna w zbiorniku / Электрическое включение - 2 цельные корзины - Защитная сетка в емкости

OPTIONAL

IC2/18 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Versia с 2 половинчатые корзины

IC4/18 Versión con 4 medios cestos / Versão com 4 meias-cestas / Wersja z 4 kosze połówkowe / Versia с 4 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de inoxidable AISI 304. Dos tanques redondeados independientes con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida y gran facilidad d limpieza gracias a la ausencia de tubos y a la gran sección de la descarga de 1". 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. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Llama piloto y sistema de seguridad con termo par y termostato. Regulación de la temperatura de 110 a 190 °C. Producción máxima horaria estimada 40 kg. Tiempo medio de fritura 6 minutos. Precalentamiento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido eléctrico. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304. Duas cubas arredondadas independentes 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". Queimadores de aço inox, colocados no exterior da cuba, accionados por uma electroválvula com controlo da temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão. 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. Chama piloto e sistema de segurança com termopar e termostato. Regulação da temperatura, de 110 a 190 °C. Produção máxima horária estimada 40 kg. Tempo médio de fritura 6 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Ativação eléctrica. Pés reguláveis.

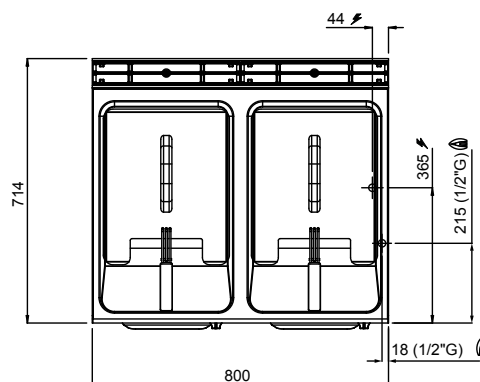
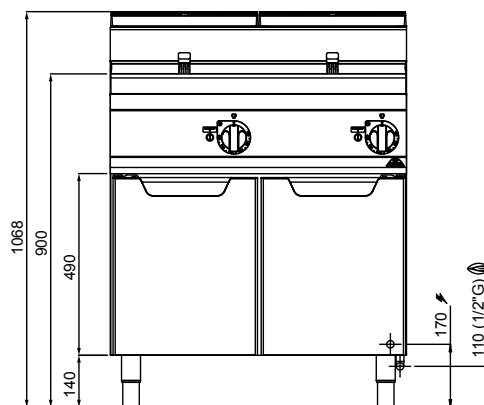
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaskizyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa niezależne zaokrąglone zbiorniki z obszerną strefą chłodną dla zbierania pozostałości potraw i bardzo łatwe czyszczenie dzięki nieobecności rur oraz dużemu przekrojowi odpływu 1". Dwa palniki ze stali inox, umieszczone na zewnątrz zbiornika, sterowane elektrozaworem, kontrola temperatury za pomocą elektrycznego, bardzo precyzyjnego termostatu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Płomień pilotujący i system awaryjny z termoparą i termostatem. Regulacja temperatury w zakresie od 110 do 190 °C. Maksymalna przybliżona produkcja godzinowa 40 kg. Średni czas smażenia 6 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190 °C). Zapłon elektryczny. Stopki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость с закругленными углами и широкой холодной зоной для сбора остатков продуктов, легка в очистке благодаря отсутствию труб и большому сечению слива размером 1 дюйм. Имеет две горелки из нержавеющей стали, которые расположены снаружи емкости, управляемые электроклапаном, температура контролируется благодаря наличию датчика высокой точности Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Оснащена пилотным огнем, термостатом и термопарой Регулировка температуры от 110 до 190 °C 7-ми позиционным регулятором. Максимальная производительность 40 кг/час. Среднее время приготовления 6 минут. Разогрев 10 минут от 20 до 190 °C. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. Высота ножек имеет регулировку.

G	conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 28
E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	220-240 V~	W 6



	L	20
	mm	402 x 302 x 340 h
	mm	265 x 345 x 150 h
	kW	16,5
TOT	kcal/h	14.190
	Btu/h	56.298
	G30/G31	kg/h 1,30
	G20	m³/h 1,75
	G25	m³/h 2,03
	Kg	47

**STANDARD**

Cesto entero - Red de protección en el tanque / Cesta inteira - Rede de protecção na cuba / Pełny kosz - Siatka ochronna w zbiorniku / Цельная корзина - Защитная сетка в емкости
Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Контроль с БФлекс

OPTIONAL

C2/20 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Версия с 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 atémica.

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 eletrónica 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.

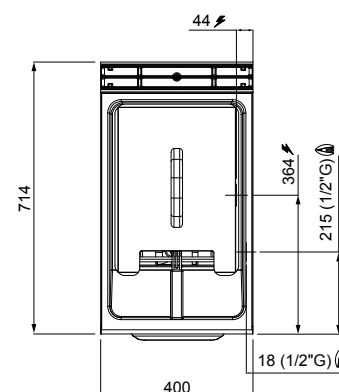
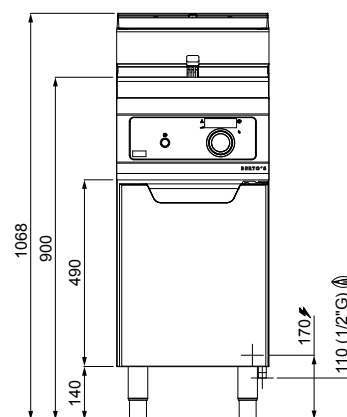
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

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. Płaszczyna 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 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 a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 16,5
E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	220-240 V~	W 50



	L	20
	mm	402 x 302 x 340 h
	mm	265 x 345 x 150 h
	kW	16,5
	kcal/h	14.190
	Btu/h	56.298
	G30/G31	kg/h 1,30
	G20	m³/h 1,75
	G25	m³/h 2,03
	Kg	47

**STANDARD**

Cesto entero - Red de protección en el tanque / Cesta inteira - Rede de protecção na cuba / Pełny kosz - Siatka ochronna w zbiorniku / Цельная корзина - Защитная сетка в емкости

OPTIONAL

C2/20 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Versia с 2 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de inoxidable AISI 304. Tanque estampado con perfil delineado en el fondo de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Sistema de seguridad con válvula termopar y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura con 7 posiciones de 110 a 190 °C. Producción máxima horaria estimada 25 kg. Tiempo medio de fritura 6 minutos. Precalentamiento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304. Cubo moldado com perfil moldado no fundo com ampla área fria para a recolha dos resíduos de alimentos. Queimadores tubulares com estrutura alveolar. 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. Sistema de segurança com válvula de termopar, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 7 posições, de 110 a 190 °C. Produção máxima horária estimada 25 kg. Tempo médio de fritura 6 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKcjONALNE

Płaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony profilowany zbiornik z kształtowanym profilem na dnie oraz z obszerną częścią chłodną służącą do zbierania pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty. 7 pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190 °C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 25 kg. Średni czas smażenia 6 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190 °C). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne.

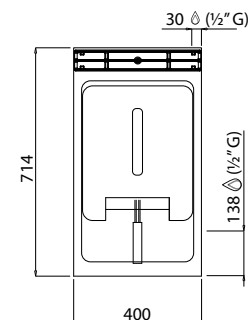
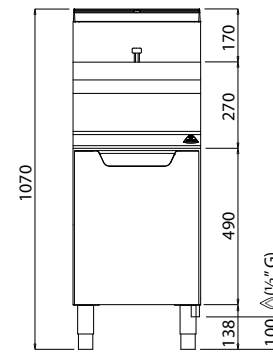
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Емкость с закругленными углами и широкой холодной зоной для сбора остатков продуктов. Оснащена трубчатыми горелками в виде пчелиных сот. Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Оснащена системой безопасности с помощью клапана с термопарой, предохранительным термостатом и пилотным огнем. Регулировка температуры от 110 до 190 °C 7-ми позиционным регулятором. Максимальная производительность 25 кг/час. Среднее время приготовления 5 минут. Разогрев 10 минут от 20 до 190 °C. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. Высота ножек имеет регулировку.

G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 16,5

	L	20 + 20
	mm	402 x 302 x 340 h (x2)
	mm	265 x 345 x 150 h (x2)
	kW	33
	kcal/h	28.380
	Btu/h	112.596
	G30/G31	kg/h 2,60
	G20	m³/h 3,49
	G25	m³/h 4,06
	Kg	63

STANDARD

2 cestos enteros - red de protección en el tanque / 2 cestos inteiros - rede de protecção na cuba /
 2 kosze pełne - siatka ochronna w zbiorniku / 2 цельные корзины - защитная сетка в емкости
 Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Контроль с Бфлекс

OPTIONAL

C2/20 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Versja z 2 kosze połówkowe / Версия с 2 половинчатые корзины

C4/20 Versión con 4 medios cestos / Versão com 4 meias-cestas / Versja z 4 kosze połówkowe / Версия с 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 térmica.

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

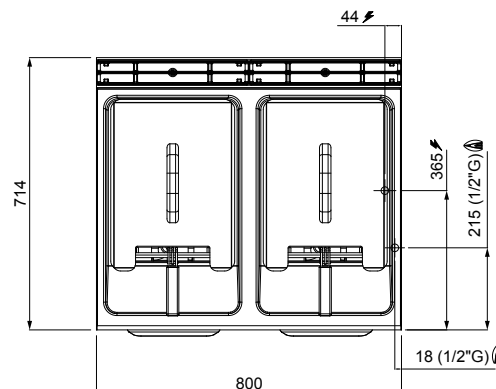
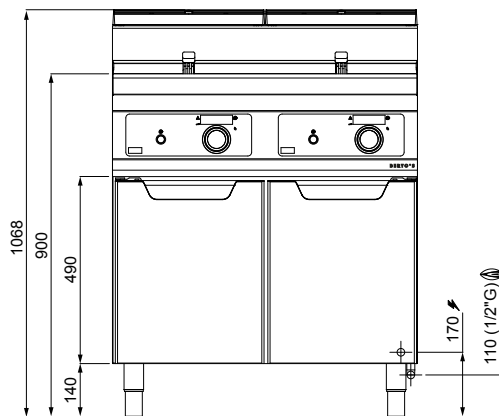
Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej AISI 304. Palniki ze stali nierdzewnej inox w formie plastra miodu. Wymienniki ciepła o owalnym przekroju i dużej powierzchni, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika zapewniają szybkie i jednolite podgrzewanie. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą. Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod palnikami, do dekantacji pozostałości. Płaszczyna 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 a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 33
E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	220-240 V~	W 50



	L	20+20
	mm	402 x 302 x 340 h (x2)
	mm	265 x 345 x 150 h (x2)
	kW	33
	kcal/h	28.380
	Btu/h	112.596
	G30/G31	kg/h 2,60
	G20	m³/h 3,49
	G25	m³/h 4,06
	Kg	63

**STANDARD**

2 cestos enteros - red de protección en el tanque / 2 cestos inteiros - rede de protecção na cuba /
2 kosze pełne - siatka ochronna w zbiorniku / 2 цельные корзины - защитная сетка в емкости

OPTIONAL

C2/20 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Версия с 2 половинчатые корзины

C4/20 Versión con 4 medios cestos / Versão com 4 meias-cestas / Wersja z 4 kosze połówkowe / Версия с 4 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de inoxidable AISI 304. Dos tanques estampados de nueva generación con perfil delineado en el fondo de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Sistema de seguridad con válvula termpar y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura con 7 posiciones de 110 a 190 °C. Producción máxima horaria estimada 50 kg. Tiempo medio de fritura 6 minutos. Precalentamiento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304. Duas cubas moldadas de nova geração com perfil moldado no fundo com ampla área fria para a recolha dos resíduos de alimentos. Queimadores tubulares com estrutura alveolar. 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. Sistema de segurança com válvula de termpar, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 7 posições, de 110 a 190 °C. Produção máxima horária estimada 50 kg. Tempo médio de fritura 6 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Activação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis.

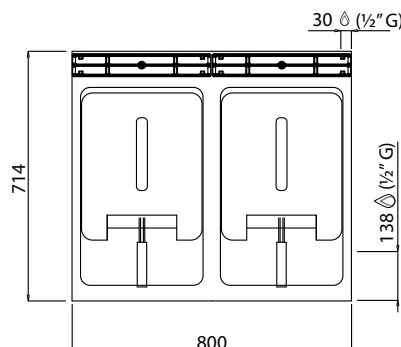
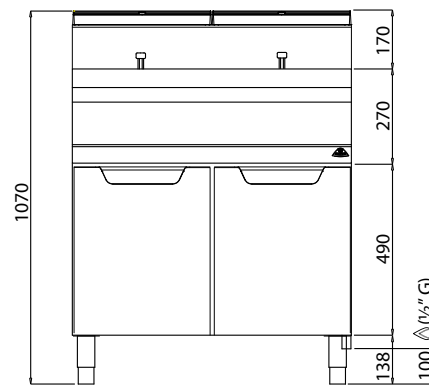
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa tłoczone zbiorniki nowej generacji z kształtowanym profilem na dnie oraz z obszerną częścią chłodną służącą do zbierania pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty. 7 pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190 °C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 50 kg. Średni czas smażenia 6 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190 °C). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Ёмкость с закругленными углами и широкой холодной зоной для сбора остатков продуктов. Оснащена трубчатыми горелками в виде пчелиных сот. Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Оснащена системой безопасности с помощью клапана с термопарой, предохранительным термостатом и пилотным огнем. Регулировка температуры от 110 до 190 °C 7-ми позиционным регулятором. Максимальная производительность 50 кг/час. Среднее время приготовления 5 минут. Разогрев 10 минут от 20 до 190 °C. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. Высота ножек имеет регулировку.

G conexión del gas / conexão a gás /
podłączenie gazowe / газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 kW 33



Mod. E7F10-4B Cod. 18501000

Mod. E7F10-4BS Cod. 18503000

Mod. E7F10-4M Cod. 18501500

Mod. E7F10-4MS Cod. 18503500

Macros 700

	L	10
	mm	340 x 225 x 200 h
	mm	200 x 275 x 110 h
	kW	6 (E7F10-4B, E7F10-4M)
	kW	9 (E7F10-4BS, E7F10-4MS)
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	22 (E7F10-4B, E7F10-4BS)
	Kg	39 (E7F10-4M, E7F10-4MS)



STANDARD

Cesto entero - Red de protección en el tanque / Cesta inteira - Rede de protecção na cuba / Pełny kosz - Siatka ochronna w zbiorniku / Цельная корзина - Защитная сетка в емкости

OPTIONAL

CE2/10 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Versia с 2 половинчатые корзины

V3/A Volts 220 - 240 3~ (E7F10-4B; E7F10-4M)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de inoxidable AISI 304. Tanque estampado y redondeado equipado con especiales resistencias giratorias de acero inoxidable de elevada duración, pueden alcanzar en breve tiempo la temperatura de trabajo, permitiendo un ahorro del aceite del 60%. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura programada mediante termostato regulable hasta 190 °C y termostato de seguridad de rearme manual. Tiempo medio de fritura 4 minutos. Precalentamiento 4-5 minutos (de 20 a 190 °C). Producción máxima 15 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 20 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304. Cuba moldada e arredondada equipada com 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. Tempo médio de fritura 4 minutos. Pré-aquecimento 4-5 minutos (de 20 a 190 °C). Produção máxima 15 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 20 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Pés reguláveis.

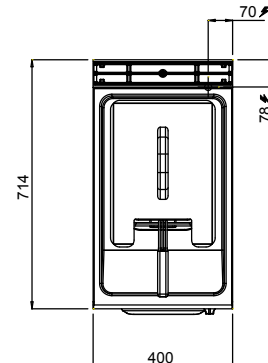
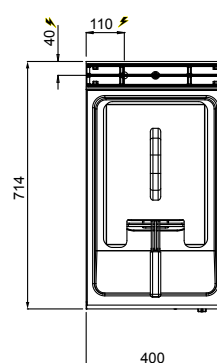
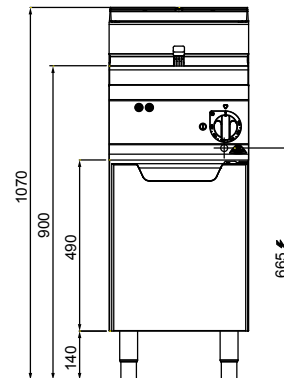
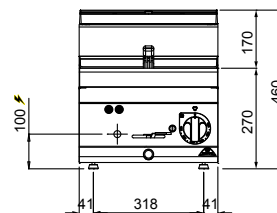
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony i zaokrąglony zbiornik, wyposażony 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, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennione, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Rotacja rezystancji ułatwia czyszczenie urządzenia. Kontrola ustawionej temperatury za pomocą nastawnego termostatu, do 190 °C, oraz termostatu awaryjnego uzbrajanego ręcznie. Średni czas smażenia wynosi 4 minuty. Podgrzewanie wstępne 4-5 minut (od 20 do 190 °C). Maksymalna produkcja 15 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 20 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость с закругленными углами имеют вращающиеся ТЭНы из нержавеющей сплава инколой повышенной прочности, позволяющими достигать рабочую температуру в короткий промежуток времени, что позволяет экономить масло на 60%. Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Вращение ТЭНа облегчает очистку. Контроль установленной температуры с помощью термостата, регулируемого до 190°C, и предохранительного термостата с ручным перезапуском. Среднее время приготовления 4 минуты. Разогрев 4-5 минут от 20 до 190 °C. Максимальная производительность 15 кг/ч (E7F10-4B, E7F10-4M), 20 кг/ч (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Высота ножек имеет регулировку.

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



Mod. E7F10-8B Cod. 18502000

Mod. E7F10-8BS Cod. 18504000

Mod. E7F10-8M Cod. 18502500

Mod. E7F10-8MS Cod. 18504500

Macros 700

	L	10+10
	mm	340 x 225 x 200 h (x2)
	mm	200 x 275 x 110 h (x2)
	TOT kW	6x2 (E7F10-8B, E7F10-8M)
	kW	9x2 (E7F10-8BS, E7F10-8MS)
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	39 (E7F10-8B, E7F10-8BS)
	Kg	63 (E7F10-8M, E7F10-8MS)



STANDARD
2 cestos enteros - Red de protección en el tanque / 2 Cestos inteiros - Rede de protecção na cuba / 2 kosze pełne - Siatka ochronna w zbiorniku / 2 цельные корзины - Защитная сетка в емкости

OPTIONAL
CE2/10 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Версия с 2 половинчатые корзины
CE4/10 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Версия с 2 половинчатые корзины
V3/B Volts 220 - 240 3~ (E7F10-8B; E7F10-8M)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de 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 fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura programada mediante termostato regulable hasta 190 °C y termostato de seguridad de rearme manual. Tiempo medio de fritura 4 minutos. Precalentamiento 4-6 minutos (de 20 a 190 °C). Producción máxima 30 kg/h (E7F10-8B, E7F10-4M), 40 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais 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. Tempo médio de fritura 4 minutos. Pré-aquecimento 4-6 minutos (de 20 a 190 °C). Produção máxima 30 kg/h (E7F10-8B, E7F10-8M), 40 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Pés reguláveis.

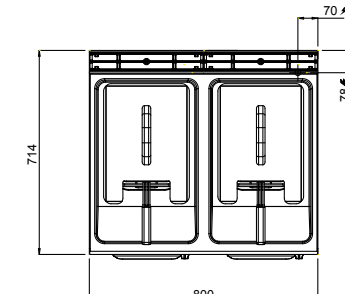
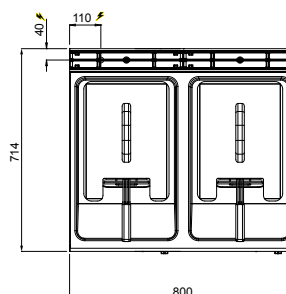
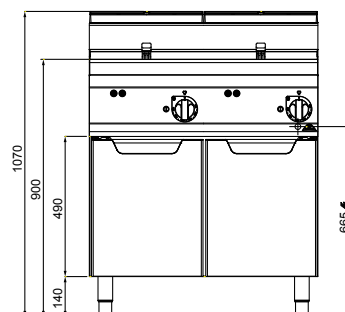
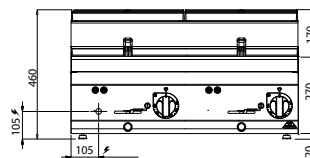
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa zbiorniki tłoczne 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, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Rotacja rezystancji ułatwia czyszczenie urządzenia. Kontrola ustawionej temperatury za pomocą nastawnego termostatu, do 190 °C, oraz termostatu awaryjnego uzbrajanego ręcznie. Średni czas smażenia wynosi 4 minuty. Podgrzewanie wstępne 4-6 minut (da 20 a 190 °C). Maksymalna produkcja 30 kg/h (E7F10-8B, E7F10-8M), 40 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость с закругленными углами имеют вращающиеся ТЭНы из нержавеющей стали инколой повышенной прочности, позволяющими достигать рабочую температуру в короткий промежуток времени, что позволяет экономить масло на 60%. Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Вращение ТЭНа облегчает очистку. Контроль установленной температуры с помощью термостата, регулируемого до 190 °C, и предохранительного термостата с ручным перезапуском. Среднее время приготовления 4 минуты. Разогрев 4-6 минут от 20 до 190 °C. Максимальная производительность 30 кг/ч (E7F10-8B, E7F10-8M), 40 кг/ч (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Высота ножек имеет регулировку.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	kW 6x2 kW 9x2
----------	--	----------------	--------------------------------



Mod. E7F18-4M

Cod. 18505500

Mod. E7F18-4MS

Cod. 18505600

Macros 700

	L	18
	mm	402 x 302 x 295 h
	mm	265 x 345 x 150 h
	TOT kW	13,5 (E7F18-4M) 18 (E7F18-4MS)
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	50

**STANDARD**

Cesto entero - Red de protección en el tanque / Cesta inteira - Rede de protecção na cuba / Pełny kosz - Siatka ochronna w zbiorniku / Цельная корзина - Защитная сетка в емкости

OPTIONAL

CE2/18 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Версия с 2 половинчатые корзины

V3/A Volts 220 - 240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de inoxidable AISI 304. Tanque estampado y redondeado equipado 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 fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura programada mediante termostato regulable hasta 190 °C y termostato de seguridad de rearme manual. Tiempo medio de fritura 4 minutos. Precalentamiento 4-6 minutos (de 20 a 190 °C). Producción máxima 30 kg/h (E7F18-4M), 35 kg/h (E7F18-4MS). Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304. Cubo moldada e arredondada equipada com resistências espaciais rotatórias de aço inox incoloy de elevada duração, que podem alcançar em brevíssimo tempo a temperatura de exercício, permitindo uma poupança de óleo de 60%. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. A rotação das resistências facilita as operações de limpeza. Controle da temperatura programada realizado mediante termostato regulável até 190 °C e termostato de segurança com rearmamento manual. Tempo médio de fritura 4 minutos. Pré-aquecimento 4-6 minutos (de 20 a 190 °C). Produção máxima 30 kg/h (E7F18-4M), 35 kg/h (E7F18-4MS). Pés reguláveis.

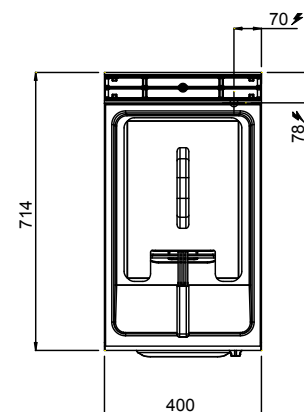
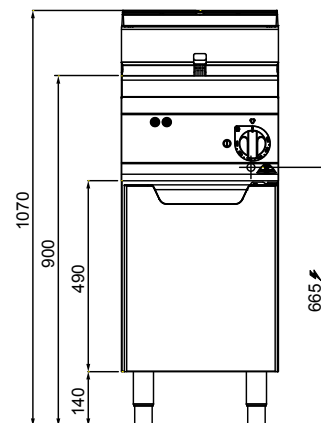
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaskość robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony i zaokrąglony zbiornik, wyposażony 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, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennione, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Rotacja rezystancji ułatwia czyszczenie urządzenia. Kontrola ustawionej temperatury za pomocą nastawnego termostatu, do 190 °C, oraz termostatu awaryjnego uzbrajanego ręcznie. Średni czas smażenia wynosi 4 minuty. Podgrzewanie wstępne 4-6 minut (do 20 a 190 °C). Maksymalna produkcja 30 kg/h (E7F18-4M), 35 kg/h (E7F18-4MS). Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость с закругленными углами имеют вращающиеся ТЭНы из нержавеющей сплава инколой повышенной прочности, позволяющими достигать рабочую температуру в короткий промежуток времени, что позволяет экономить масло на 60%. Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Вращение ТЭНа облегчает очистку. Контроль установленной температуры с помощью термостата, регулируемого до 190 °C, и предохранительного термостата с ручным перезапуском. Среднее время приготовления 4 минуты. Разогрев 4-6 минут от 20 до 190 °C. Максимальная производительность 30 кг/ч (E7F18-4M), 35 кг/ч (E7F18-4MS). Высота ножек имеет регулировку.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	kW 13,5 E7F18-4M kW 18 E7F18-4MS
---	--	----------------	-------------------------------------



Mod. E7F18-4M-BF Cod. 18505520

Mod. E7F18-4MS-BF Cod. 18505620

Macros 700

	L	18
	mm	402 x 302 x 295 h
	mm	265 x 345 x 150 h
	TOT kW	13,5 (E7F18-4M-BF) 18 (E7F18-4MS-BF)
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	50

STANDARD

Cesto entero - Red de protección en el tanque / Cesta inteira - Rede de protecção na cuba / Pełny kosz - Siatka ochronna w zbiorniku / Цельная корзина - Защитная сетка в емкости
Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Контроль с Бфлекс

OPTIONAL

CE2/18 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Версия с 2 половинчатые корзины

V3/A Volts 220 - 240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de inoxidable AISI 304. Tanque estampado y redondeado equipado 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 fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura programada mediante termostato regulable hasta 190 °C y termostato de seguridad de rearme manual. Tiempo medio de fritura 4 minutos. Precalentamiento 4-6 minutos (de 20 a 190 °C). Producción máxima 30 kg/h (E7F18-4M-BF), 35 kg/h (E7F18-4MS-BF). Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304. Cubo moldada e arredondada equipada com resistências espaciais rotatórias de aço inox incoloy de elevada duração, que podem alcançar em brevíssimo tempo a temperatura de exercício, permitindo uma poupança de óleo de 60%. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. A rotação das resistências facilita as operações de limpeza. Controle da temperatura programada realizado mediante termostato regulável até 190 °C e termostato de segurança com rearmamento manual. Tempo médio de fritura 4 minutos. Pré-aquecimento 4-6 minutos (de 20 a 190 °C). Produção máxima 30 kg/h (E7F18-4M-BF), 35 kg/h (E7F18-4MS-BF). Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

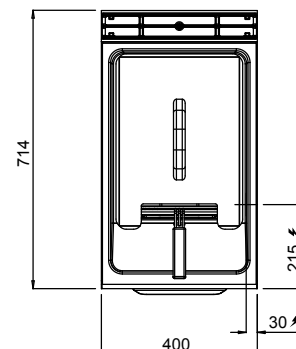
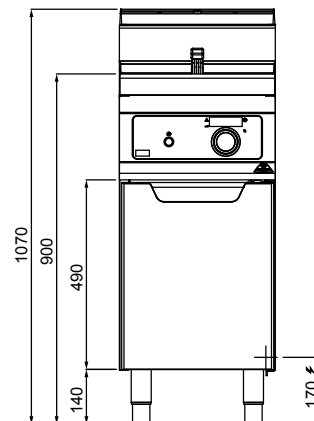
Płaskizyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony i zaokrąglony zbiornik, wyposażony w specjalne rezystancje obrotowe wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy o wysokiej wytrzymałości, mogące osiągnąć w bardzo krótkim czasie temperaturę roboczą i umożliwiające zaoszczędzenie nawet do 60% oleju. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennione, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Rotacja rezystancji ułatwia czyszczenie urządzenia. Kontrola ustawionej temperatury za pomocą nastawnego termostatu, do 190 °C, oraz termostatu awaryjnego uzbrajanego ręcznie. Średni czas smażenia wynosi 4 minuty. Podgrzewanie wstępne 4-6 minut (da 20 a 190 °C). Maksymalna produkcja 30 kg/h (E7F18-4M-BF), 35 kg/h (E7F18-4MS-BF). Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость с закругленными углами имеют вращающиеся ТЭНы из нержавеющей сплава инколой повышенной прочности, позволяющими достигать рабочую температуру в короткий промежуток времени, что позволяет экономить масло на 60%. Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Вращение ТЭНа облегчает очистку. Контроль установленной температуры с помощью термостата, регулируемого до 190 °C, и предохранительного термостата с ручным перезапуском. Среднее время приготовления 4 минуты. Разогрев 4-6 минут от 20 до 190 °C. Максимальная производительность 30 кг/ч (E7F18-4M-BF), 35 кг/ч (E7F18-4MS-BF). Высота ножек имеет регулировку.



E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	kW 13,5 E7F18-4M-BF kW 18 E7F18-4MS-BF
---	--	----------------	---



Mod. E7F18-8M Cod. 18506500

Mod. E7F18-8MS Cod. 18506600

Macros 700

	L	18+18
	mm	402 x 302 x 295 h (x2)
	mm	265 x 345 x 150 h (x2)
	TOT kW	13,5x2 (E7F18-8M)
	kW	18x2 (E7F18-8MS)
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	80



STANDARD

2 cestos enteros - Red de protección en el tanque / 2 Cestos inteiros - Rede de protecção na cuba / 2 kosze pełne - Siatka ochronna w zbiorniku / 2 целные корзины - Защитная сетка в емкости

OPTIONAL

CE2/18 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Версия с половинчатые корзины

CE4/18 Versión con 4 medios cestos / Versão com 4 meias-cestas / Wersja z 4 kosze połówkowe / Версия с 4 половинчатые корзины

V3/B Volts 220 - 240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de 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 fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura programada mediante termostato regulable hasta 190 °C y termostato de seguridad de rearme manual. Tiempo medio de fritura 5 minutos. Precalentamiento 4-6 minutos (de 20 a 190 °C). Producción máxima 60 kg/h (E7F18-8M), 70 kg/h (E7F18-8MS). Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais 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. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 4-6 minutos (de 20 a 190 °C). Produção máxima 60 kg/h (E7F18-8M), 70 kg/h (E7F18-8MS). Pés reguláveis.

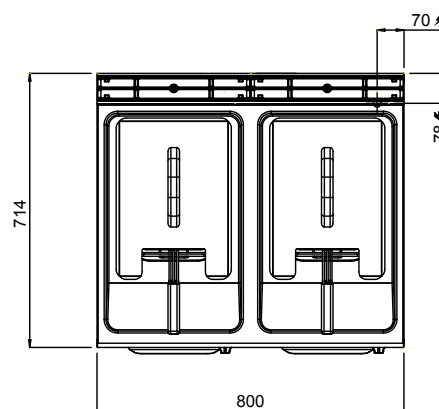
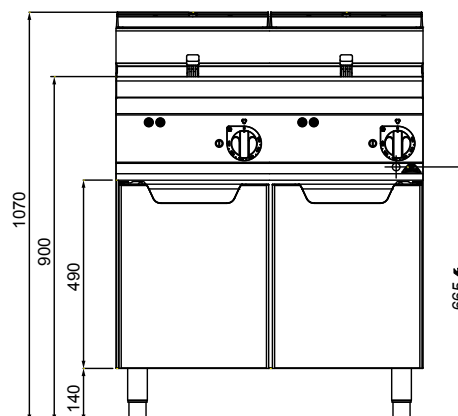
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaskoznaczna robocza i 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, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Rotacja rezystancji ułatwia czyszczenie urządzenia. Kontrola ustawionej temperatury za pomocą nastawnego termostatu, do 190 °C, oraz termostatu awaryjnego uzbrajanego ręcznie. Średni czas smażenia wynosi 5 minut. Podgrzewanie wstępne 4-6 minut (da 20 a 190 °C). Maksymalna produkcja 60 kg/h (E7F18-8M), 70 kg/h (E7F18-8MS). Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость с закругленными углами имеют вращающиеся ТЭНы из нержавеющей сплава инколой повышенной прочности, позволяющими достигать рабочую температуру в короткий промежуток времени, что позволяет экономить масло на 60%. Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Вращение ТЭНа облегчает очистку. Контроль установленной температуры с помощью термостата, регулируемого до 190 °C, и предохранительного термостата с ручным перезапуском. Среднее время приготовления 4 минуты. Разогрев 4-6 минут от 20 до 190 °C. Максимальная производительность 60 кг/ч (E7F18-8M), 70 кг/ч (E7F18-8MS). Высота ножек имеет регулировку.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	kW 13,5 x 2 E7F18-8M kW 18 x 2 E7F18-8MS
---	--	----------------	---



Mod. E7F18-8M-BF Cod. 18506520

Mod. E7F18-8MS-BF Cod. 18506620

macros 700

	L	18+18
	mm	402 x 302 x 295 h (x2)
	mm	265 x 345 x 150 h (x2)
	TOT kW	13,5x2 (E7F18-8M-BF) 18x2 (E7F18-8MS-BF)
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	80

STANDARD

2 cestos enteros - Red de protección en el tanque / 2 Cestos inteiros - Rede de protecção na cuba / 2 kosze pełne - Siatka ochronna w zbiorniku / 2 цельные корзины - Защитная сетка в емкости / Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Контроль с Бфлекс

OPTIONAL

CE2/18 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Версия с 2 половинчатые корзины

CE4/18 Versión con 4 medios cestos / Versão com 4 meias-cestas / Wersja z 4 kosze połówkowe / Версия с 4 половинчатые корзины

V3/B Volts 220 - 240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de inoxidable AISI 304. Dos tanques estampados y redondeados equipado 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 fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura programada mediante termostato regulable hasta 190 °C y termostato de seguridad de rearme manual. Tiempo medio de fritura 5 minutos. Precalentamiento 4-6 minutos (de 20 a 190 °C). Producción máxima 60 kg/h (E7F18-8M-BF), 70 kg/h (E7F18-8MS-BF). Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais 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. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 4-6 minutos (de 20 a 190 °C). Produção máxima 60 kg/h (E7F18-8M-BF), 70 kg/h (E7F18-8MS-BF). Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKcjONALNE

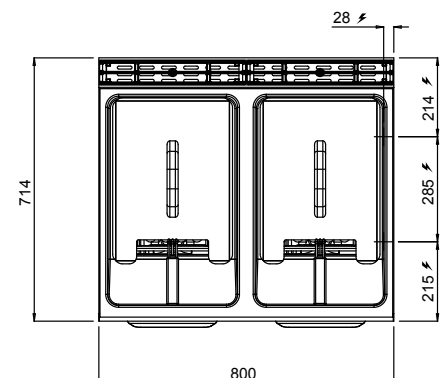
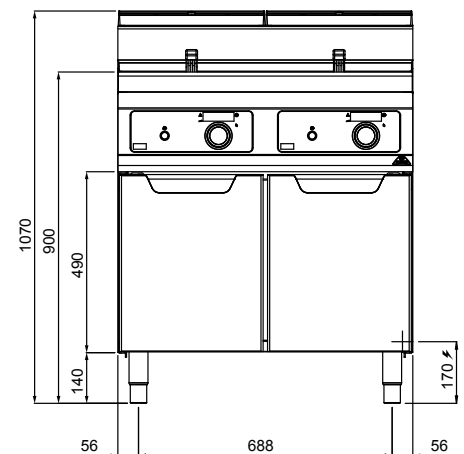
Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa zbiorniki tłoczone i zaokrąglone, wyposażone w niezależne polecenia oraz w specjalne rezystancje obrotowe wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy o wysokiej wytrzymałości, mogące osiągnąć w bardzo krótkim czasie temperaturę roboczą i umożliwiające zaoszczędzenie nawet do 60% oleju. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmienione, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Rotacja rezystancji ułatwia czyszczenie urządzenia. Kontrola ustawionej temperatury za pomocą nastawnego termostatu, do 190 °C, oraz termostatu awaryjnego uzbrajanego ręcznie. Średni czas smażenia wynosi 5 minut. Podgrzewanie wstępne 4-6 minut (da 20 a 190 °C). Maksymalna produkcja 60 kg/h (E7F18-8M-BF), 70 kg/h (E7F18-8MS-BF). Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость с закрученными углами имеют вращающиеся ТЭНы из нержавеющей сплава инколой повышенной прочности, позволяющими достигать рабочую температуру в короткий промежуток времени, что позволяет экономить масло на 60%. Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Вращение ТЭНа облегчает очистку. Контроль установленной температуры с помощью термостата, регулируемого до 190 °C, и предохранительного термостата с ручным перезапуском. Среднее время приготовления 4 минуты. Разогрев 4-6 минут от 20 до 190 °C. Максимальная производительность 60 кг/ч (E7F18-8M-BF), 70 кг/ч (E7F18-8MS-BF). Высота ножек имеет регулировку.



E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	kW 13,5 x 2 E7F18-8M-BF kW 18 x 2 E7F18-8MS-BF
---	--	----------------	---



Mod. E7SP-4B Cod. 18803000

Mod. E7SP-4M Cod. 18803500

Macros 700

	GN	1 X 1/1
	mm	305 x 510 x 175 h
	TOT	kW 1,1
	VOLT	220 - 240 V~
	Kg	19 (E7SP-4B)
	Kg	30 (E7SP-4M)



OPTIONAL

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Tanque GN de recogida de acero inoxidable y sistema de calentamiento superior e inferior para una óptima conservación del producto listo para ser servido. Lámpara cerámica de alta eficiencia térmica y resistencia bajo tanque. Presencia de rampa y canal para grasas, interruptor de encendido. Un modelo de banco y uno con mueble. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Cuba GN de recolha de aço inox e sistema de aquecimento superior e inferior para uma ótima conservação do produto, pronto para ser servido. Lâmpada de cerâmica de alta eficiência térmica e resistência sob a cuba. Presença de canal e escoadouro para a gordura, interruptor de accionamento. Um modelo de bancada e outro com móvel. Pés reguláveis.

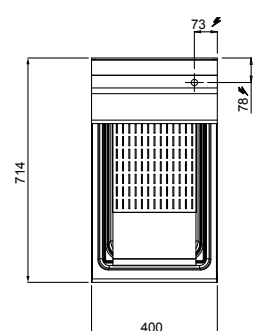
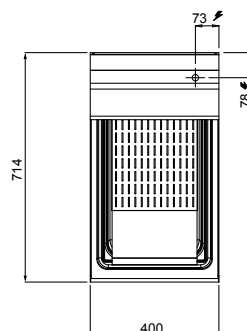
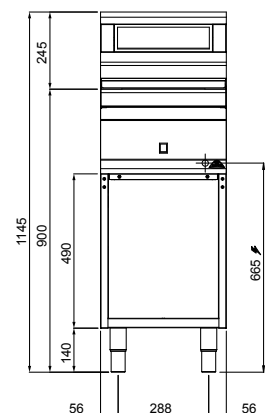
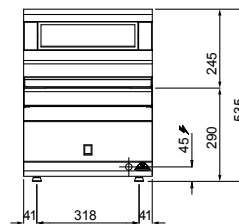
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tacka zbiorcza GN wykonana ze stali nierdzewnej, górny i dolny system chłodzący dla doskonałego przechowywania produktów, które są gotowe do serwowania. Ceramiczna lampka o wysokiej wydajności termicznej oraz rezystancje pod zbiornikiem. Pochylona powierzchnia oraz kanał odprowadzający tłuszcze, wyłącznik mocy. Jeden model nastawny oraz jeden model z obudową. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Поддон, нижняя и верхняя система разогрева изготовлены из нержавеющей стали, они позволяют сохранить продукты наилучшим образом, который уже готов к подаче. Керамическая лампа обладает высокой термической эффективностью и есть ТЭН, который расположен под емкостью. Наклонный бортик и сливное устройство для жира. Переключатель мощности. Высота ножек имеет регулировку.

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



Mod. E7BM4B Cod. 18801000

Mod. E7BM4M Cod. 18801500

Macros 700

	GN	1 X 1/1
	mm	305 x 510 x 175 h
	TOT kW	1,2
	VOLT	220 - 240 V~
	Kg	17 (E7BM4B)
	Kg	28 (E7BM4M)



OPTIONAL

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas dentro del tanque. Ajuste electrónico de la potencia. Tanque de acero inoxidable AISI 304, realizado por un único molde, con amplio rayado para favorecer la limpieza. Son posibles numerosas combinaciones gracias a la posibilidad de utilizar 6 medidas diferentes de tanques GastroNorm. Grifo de descarga frontal con sistema de seguridad contra posibles aperturas accidentales. Indicadores luminosos de tensión. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço inox incoloy situadas no exterior da cuba. Regulação eletrônica da potência. Cuba de aço inox AISI 304, realizada com um único molde, com amplo raio para facilitar a limpeza. Numerosas combinações disponíveis graças à possibilidade de utilizar 6 medidas diversas de cubas GastroNorm. Torneira de descarga dianteira com sistema de segurança para prevenir a abertura accidental. Luzes de sinalização da tensão. Pés reguláveis.

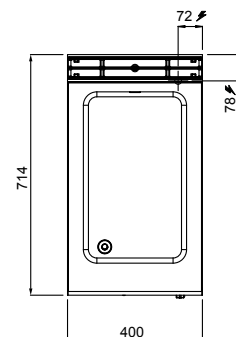
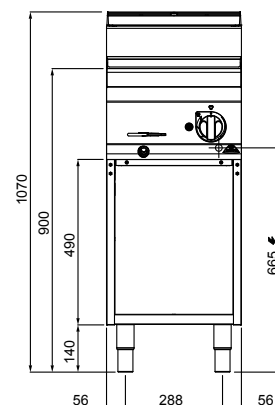
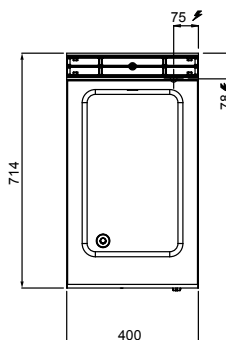
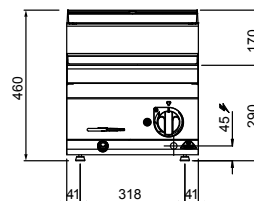
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone wewnątrz zbiornika. Elektroniczna regulacja mocy. Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykonany z jednego odlewu, o szerokim promieniu ułatwiającym jego czyszczenie. Możliwość zastosowania wielu kombinacji dzięki 6-ściu różnym wymiarom zbiorników GastroNorm. Kranik rozładunku frontального z systemem zabezpieczającym przed ewentualnym przypadkowym otwarciem. Lampki kontrolne napięcia. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭНы выполнены из нержавеющей сплава инколой и расположены снаружи емкости. Электронная регулировка мощности. Целнотянутая штампованная емкость из нержавеющей стали AISI 304, имеет закругленные углы и легка в очистке. Возможны разнообразные комбинации использования гастроемкостей 6 разных размеров. Фронтальный сливной кран с защитой от случайного открытия. Высота ножек имеет регулировку.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	220 - 240 V~	kW 1,2
----------	--	--------------	---------------



Mod. E7BM8B Cod. 18802000

Mod. E7BM8M Cod. 18802500

Macros 700

	GN	2 X 1/1
	mm	630 x 510 x 175 h
	TOT kW	2,4
	VOLT	220 - 240 V~
	Kg	28 (E7BM8B)
	Kg	46 (E7BM8M)



OPTIONAL

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel /
Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas dentro del tanque. Ajuste electrónico de la potencia. Tanque de acero inoxidable AISI 304, realizado por un único molde, con amplio rayado para favorecer la limpieza. Son posibles numerosas combinaciones gracias a la posibilidad de utilizar 6 medidas diferentes de tanques GastroNorm. Separador 530 (SEP2) incluido. Grifo de descarga frontal con sistema de seguridad contra posibles aperturas accidentales. Indicadores luminosos de tensión. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço inox incoloy situadas no exterior da cuba. Regulação eletrônica da potência. Ampla cuba de aço inox AISI 304, realizada com um único molde, com amplo raio para facilitar a limpeza. Numerosas combinações disponíveis graças à possibilidade de utilizar 6 medidas diversas de cubas GastroNorm. Separador 530 (SEP2) fornecido. Torneira de descarga dianteira com sistema de segurança para prevenir a abertura acidental. Luzes de sinalização da tensão. Pés reguláveis.

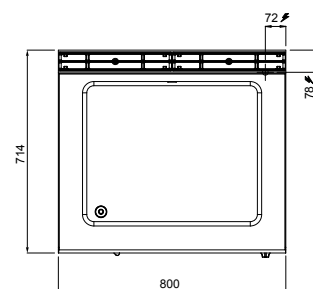
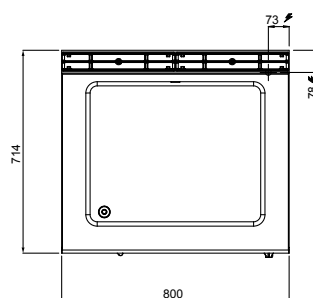
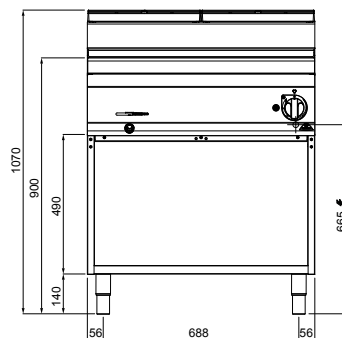
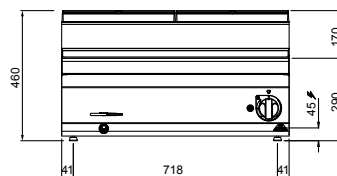
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone wewnątrz zbiornika. Elektroniczna regulacja mocy. Obszerny zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykonany z jednego odlewu, o szerokim promieniu ułatwiającym jego czyszczenie. Możliwość zastosowania wielu kombinacji dzięki 6-ściu różnym wymiarom zbiorniczków GastroNorm. Rozdzielacz 530 (SEP2) w wyposażeniu. Kranik rozładunku frontального z systemem zabezpieczającym przed ewentualnym przypadkowym otwarciem. Lampki kontrolne napięcia. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭНы выполнены из нержавеющей сплава инколой и расположены снаружи емкости. Электронная регулировка мощности. Цельнотянутая штампованная емкость из нержавеющей стали AISI 304, имеет закругленные углы и легка в очистке. Возможны разнообразные комбинации использования гастроемкостей 6 разных размеров. Разделитель 53 мм (SEP2) прилагается в комплекте. Фронтальный сливной кран с защитой от случайного открытия. Высота ножек имеет регулировку.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	220 - 240 V~	kW 2,4
----------	--	--------------	---------------



Mod. N7T2B Cod. 18902100

Mod. N7T4B Cod. 18900000

Mod. N7T4BC Cod. 18910000

Mod. N7T2M Cod. 18902000

Mod. N7T4M Cod. 18900500

Mod. N7T4MC Cod. 18910500

Mod. N7-8B Cod. 18900200

Mod. N7-8M Cod. 18901000

Macros 700



cm²	1.240	(mm 195x635)	mod. N7T2B, N7T2M
cm²	2.500	(mm 395x635)	mod. N7T4B, N7T4BC, N7T4M, N7T4MC
cm²	5.000	(mm 795x635)	mod. N7-8B, N7-8M



Kg	8	mod. N7T2B
Kg	14	mod. N7T4B
Kg	16	mod. N7T4BC
Kg	18	mod. N7T2M
Kg	24	mod. N7T4M
Kg	26	mod. N7T4MC
Kg	43	mod. N7-8B
Kg	53	mod. N7-8M

OPTIONAL

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

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Modelos simple y doble, de banco o con mueble, simples de utilizar y de limpiar. Los modelos simples también están disponibles con práctico cajón extraíble porta herramientas. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Modelos simples e duplos, de bancada ou com móvel, simples de utilizar e de limpar. Os modelos simples também estão disponíveis com uma prática gaveta removível para utensílios. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyczna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Modele pojedyncze i podwójne, nastawne lub z obudową, łatwe w użyciu i czyszczeniu. Modele pojedyncze są wyposażone w praktyczne wysuwalne szuflady do przechowywania akcesoriów. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Одинарные и двойные модели, настольные и напольные. Легки в очистке и использовании. Одинарные модели возможны в исполнении с выдвижным ящиком. Высота ножек имеет регулировку.

