

Mod. G6F2BPW

Cod. 21601100

Mod. G6F2MPW

Cod. 21601600

ecopower

**PLUS 600**

	n.	1	1
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.009	5.159
	Btu/h	11.942	20.473
	kW	9,5	
	kcal/h	8.168	
	Btu/h	32.415	
	G30/G31	kg/h	0,75
	G20	m³/h	1,01
	G25	m³/h	1,17

**STANDARD**

Llama piloto / Chama piloto / Płomień pilotujący / Запальный огонь

OPTIONAL

1P300 DX puerta con manilla moldeada grosor 20/10 / porta com puxador moldado de espessura 20/10 / drzwiczki z odlewanym uchwytem o grubości 20/10 / дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304.

Queimadores totalmente de hierro fundido, garantizados de por vida, accionados por llave de válvula y fijados a prueba de líquidos en la superficie de acero AISI 304 de molde profundo.

Modelos dotados de termopar de seguridad y llama piloto protegida por revestimiento de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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. Modelos equipados com termopar de segurança e chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaskość robocza oraz panele przednie wykonane ze stali. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, włączane zaworowym kranikiem, wodoszczelne i umieszczone na stalowej płaskości AISI 304, dogłębnie tłoczone. Modele są wyposażone w termoparę awaryjną oraz w płomień pilotujący, chroniony osłoną z mosiądzu w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Nóżki nastawne.

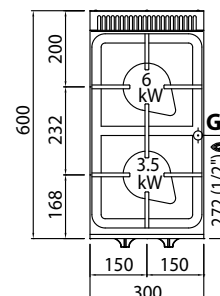
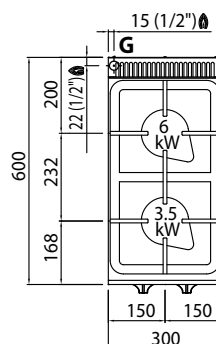
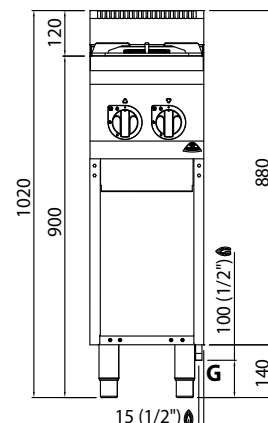
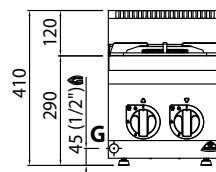
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол и передние панели из нержавеющей стали AISI 304.

Горелки полностью из чугуна с пожизненной гарантией, включаемые краном, оснащенным клапаном, и герметично закрепленные на столе из стали AISI 304 глубокой штамповки. Модели с предохранительной термopарой и запальным огнем с латунной защитной крышкой для облегчения чистки и обслуживания. Регулируемые ножки.

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 9,5

Mod. G6F4BPW

Cod. 21602100

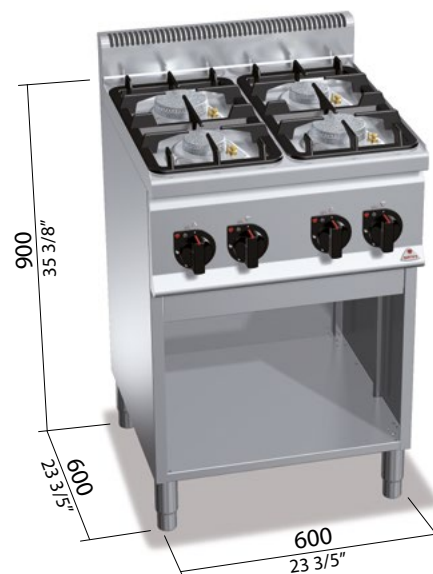
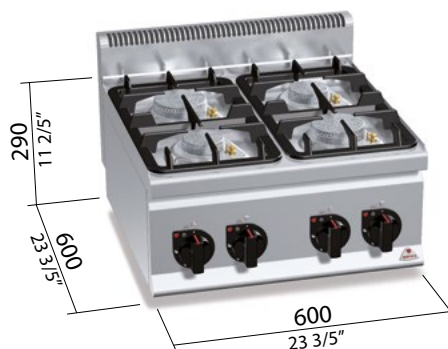
Mod. G6F4MPW

Cod. 21602600

eco power

**PLUS 600**

	n.	2	2
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.009	5.159
	Btu/h	11.942	20.473
	kW	19	
	kcal/h	16.337	
	Btu/h	64.831	
	G30/G31	kg/h	1,49
	G20	m³/h	2,01
	G25	m³/h	2,34

**STANDARD**

Llama piloto / Chama piloto / Płomień pilotujący / Запальный огонь

OPTIONAL

1P600 DX puerta con manilla moldeada grosor 20/10 para los modelos con mueble / porta com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel / drzwiczki z odlewany uchwytem o grubości 20/10 dla modeli z obudową / дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со шкафом

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304.

Queimadores totalmente de hierro fundido, garantizados de por vida, accionados por llave de válvula y fijados a prueba de líquidos en la superficie de acero AISI 304 de molde profundo.

Modelos dotados de termopar de seguridad y llama piloto protegida por revestimiento de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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. Modelos equipados com termopar de segurança e chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza oraz panele przednie wykonane ze stali. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, włączane zaworowym kranikiem, wodoszczelne i umieszczone na stalowej płaszczyźnie AISI 304, dogłębnie tłoczone. Modele są wyposażone w termoparę awaryjną oraz w płomień pilotujący, chroniony osłoną z mosiądzu w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Nóżki nastawne.

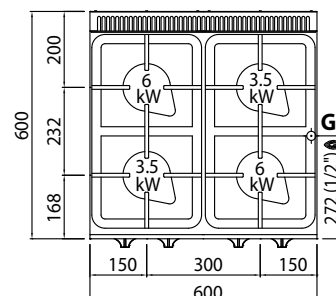
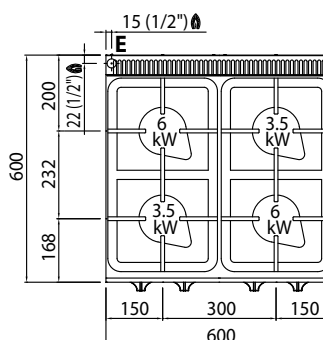
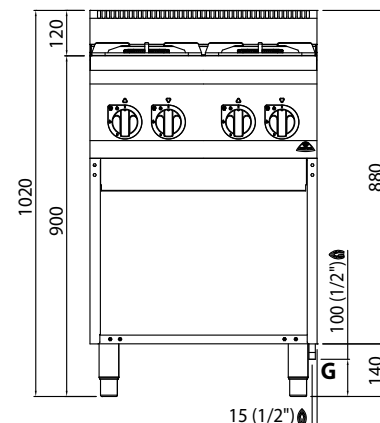
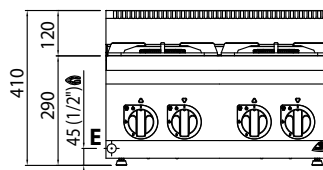
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол и передние панели из нержавеющей стали AISI 304.

Горелки полностью из чугуна с пожизненной гарантией, включаемые краном, оснащенным клапаном, и герметично закрепленные на столе из стали AISI 304 глубокой штамповки. Модели с предохранительной термopарой и запальным огнем с латунной защитной крышкой для облегчения чистки и обслуживания. Регулируемые ножки.

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 19

Mod. G6F6BPW

Cod. 21603100

Mod. G6F6MPW

Cod. 21603600

eco power

**PLUS 600**

	n.	3	3
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.009	5.159
	Btu/h	11.942	20.473
	kW	28,5	
	kcal/h	24.505	
	Btu/h	97.246	
	G30/G31	kg/h	2,23
	G20	m³/h	3,02
	G25	m³/h	3,51

**STANDARD**

Llama piloto / Chama piloto / Płomień pilotujący / Запальный огонь

OPTIONAL

2P450 puertas con manilla moldeada grosor 20/10 para los modelos con mueble / portas com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel / drzwiczki z odlewany uchwyt o grubości 20/10 dla modeli z obudową / двери со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со шкафом

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304.

Queimadores totalmente de hierro fundido, garantizados de por vida, accionados por llave de válvula y fijados a prueba de líquidos en la superficie de acero AISI 304 de molde profundo.

Modelos dotados de termopar de seguridad y llama piloto protegida por revestimiento de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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. Modelos equipados com termopar de segurança e chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaskość robocza oraz panele przednie wykonane ze stali. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, włączane zaworowym kranikiem, wodoszczelne i umieszczone na stalowej płaskości AISI 304, dogłębnie tłoczone. Modele są wyposażone w termoparę awaryjną oraz w płomień pilotujący, chroniony osłoną z mosiądzu w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

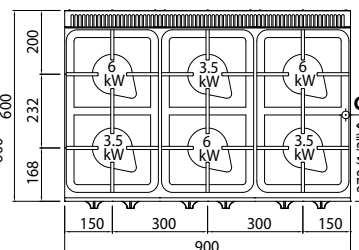
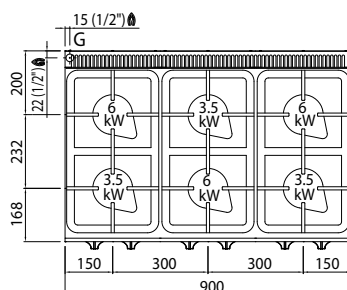
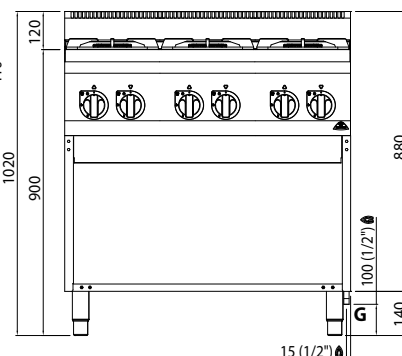
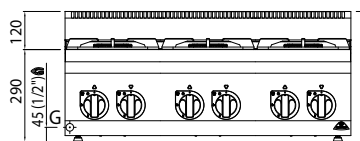
Рабочий стол и передние панели из нержавеющей стали AISI 304.

Горелки полностью из чугуна с пожизненной гарантией, включаемые краном, оснащенным клапаном, и герметично закрепленные на столе из стали AISI 304 глубокой штамповки.

Модели с предохранительной термопарой и запальным огнем с латунной защитной крышкой для облегчения чистки и обслуживания. Регулируемые ножки.

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 28,5

	n.	2	2
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.009	5.159
	Btu/h	11.942	20.473
	GN	1/1	mm 530 x 325 x 3 pos.
	mm	550	450 x 295 h
	kW	3,5	
	kcal/h	3.009	
	Btu/h	11.942	
	kW	22,5	
	kcal/h	19.346	
	Btu/h	76.773	
	G30/G31	kg/h	1,76
	G20	m³/h	2,38
	G25	m³/h	2,77


STANDARD

Llama piloto / Chama piloto / Płomień pilotujący / Запальный огонь

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.

Queimadores totalmente de hierro fundido, garantizados de por vida, accionados por llave de válvula y fijados a prueba de líquidos en la superficie de acero AISI 304 de molde profundo.

Modelos dotados de termopar de seguridad y llama piloto protegida por revestimiento de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno de gas estático totalmente fabricado con acero inoxidable con soportes de 3 niveles para rejillas/bandejas 1/1 GN. Puerta y marco de acero inoxidable. Manilla puerta de alta resistencia de acero inoxidable grosor 20/10. Patas regulables.

Estándar: 1 rejilla horno antibasculante.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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. Modelos equipados com termopar de segurança e chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Forno a gás estático, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1 GN. Porta e contra-porta de aço inox. Puxador da porta de alta resistência de aço inox e espessura 20/10. Pés reguláveis.

Padrão: 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, włączane zaworowym kranikiem, wodoszczelne i umieszczone na stalowej płazczyźnie AISI 304, dogłębnie tłoczone. Modele są wyposażone w termoparę awaryjną oraz w płomień pilotujący, chroniony osłoną z mosiądzu w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Gazowy piekarnik statyczny całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej inox, 3 poziomych wsporników dla rusztów/ form do pieczenia 1/1 GN. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej inox. Uchwyt drzwi odporny na wysoką temperaturę, wykonany ze stali nierdzewnej inox, grubość 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zabezpieczający przed przewróceniem.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

Горелки полностью из чугуна с пожизненной гарантией, включаемые краном, оснащенным клапаном, и герметично закрепленные на столе из стали AISI 304 глубокой штамповки.

Модели с предохранительной термпарой и запальным огнем с латунной защитной крышкой для облегчения чистки и обслуживания. Статическая газовая плита из нержавеющей стали, с опорами 4 уровней для решеток/противней 1/1 GN. Дверь и противодверь из нержавеющей стали. Высокопрочная ручка из нержавеющей стали толщиной 20/10. Регулируемые ножки.

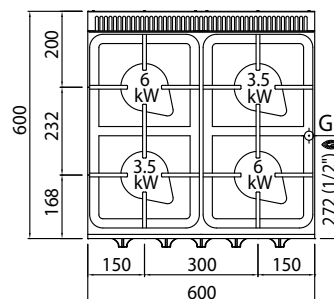
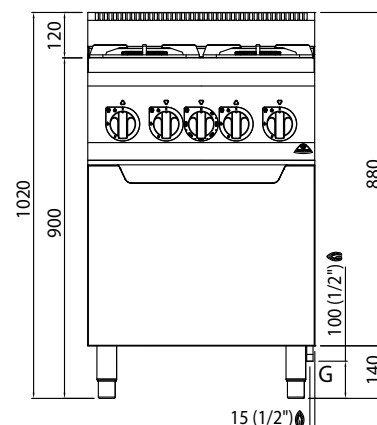
Стандарт: 1 шт. решетка для печи с системой против опрокидывания.

G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 22,5



	n.	2	2
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.009	5.159
	Btu/h	11.942	20.473
	GN	1/1	mm 530 x 325 x 3 pos.
	mm	550 x 450 x 295 h	
	Volt	V 220-240 ~	
	kW	3	
	kW	19	
	kcal/h	16.337	
	Btu/h	64.831	
	G30/G31	kg/h	1,49
	G20	m³/h	2,01
	G25	m³/h	2,34



STANDARD

Llama piloto / Chama piloto / Płomień pilotujący / Запальный огонь

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.

Quemadores totalmente de hierro fundido, garantizados de por vida, accionados por llave de válvula y fijados a prueba de líquidos en la superficie de acero AISI 304 de molde profundo.

Modelos dotados de termopar de seguridad y llama piloto protegida por revestimiento de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno eléctrico de convección totalmente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para rejillas/bandejas 1/1 GN. Testigo de paso y testigo de alcance de temperatura. Puerta y marco de acero inoxidable. Manilla puerta de alta resistencia de acero inoxidable grosor 20/10. Patas regulables.

Estándar: 1 rejilla horno antibasculante.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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.

Modelos equipados com termopar de segurança e chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção.

Forno eléctrico a convecção, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1 GN. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta de aço inox. Puxador da porta de alta resistência de aço inox e espessura 20/10. Pés reguláveis.

Padrão: 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, włączane zaworowym kranikiem, wodoszczelne i umieszczone na stalowej płaszczynie AISI 304, dogłębnie tłoczone.

Modele są wyposażone w termoparę awaryjną oraz w płomień pilotujący, chroniony osłoną z miedzi w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.

Konwekcyjny piekarnik elektryczny, całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej inox, 3 poziomych wsporników dla rusztów/form do pieczenia 1/1 GN. Lampka kontrolna linii oraz kontrolka osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej inox. Uchwyt drzwi odporny na wysoką temperaturę, wykonany ze stali nierdzewnej inox, grubość 20/10. Nóżki nastawne.

Standard: nr 1 ruszt zabezpieczający przed przewróceniem.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

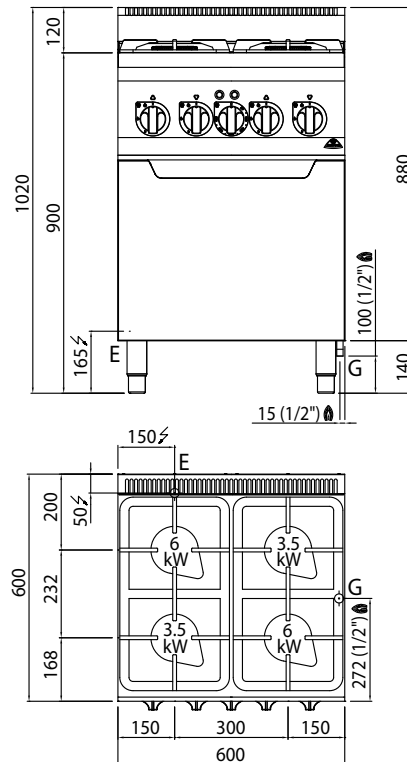
Горелки полностью из чугуна с пожизненной гарантией, включаемые краном, оснащенным клапаном, и герметично закрепленные на столе из стали AISI 304 глубокой штамповки.

Модели с предохранительной термпарой и запальным огнем с латунной защитной крышкой для облегчения чистки и обслуживания.

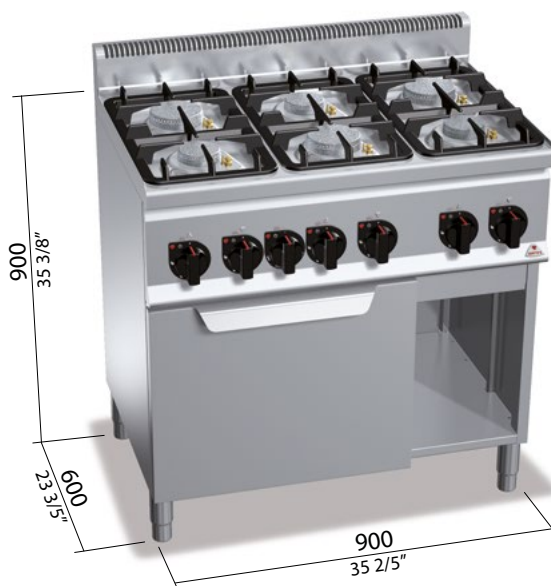
Электрическая конвекционная печь полностью из нержавеющей стали с опорами 4 уровней для решеток/противней 1/1 GN. Линейный датчик и датчик достижения температуры. Дверь и противодверь из нержавеющей стали. Высокопрочная ручка из нержавеющей стали толщиной 20/10. Регулируемые ножки.

Стандарт: 1 шт. решетка для печи с системой против опрокидывания.

G	conexión del gas / conexão do gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 3/8 UNI ISO 7/1	kW 19
E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / połączenie elektryczne / электрическое соединение	V 220-240 ~	kW 3



	n.	3	3
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.009	5.159
	Btu/h	11.942	20.473
	GN	1/1	mm 530 x 325 x 3 pos.
	mm	550 x 450 x 295 h	
	kW	3,5	
	kcal/h	3.009	
	Btu/h	11.942	
	kW	32	
	kcal/h	27.515	
	Btu/h	109.188	
	G30/G31	kg/h	2,50
	G20	m³/h	3,39
	G25	m³/h	3,94


STANDARD

Llama piloto / Chama piloto / Płomień pilotujący / Запальный огонь

OPTIONAL

1P300 DX puerta con manilla moldeada grosor 20/10 / porta com puxador moldado de espessura 20/10 / drzwiczki z odlewanym uchwytem o grubości 20/10 / дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.

Quemadores totalmente de hierro fundido, garantizados de por vida, accionados por llave de válvula y fijados a prueba de líquidos en la superficie de acero AISI 304 de molde profundo.

Modelos dotados de termopar de seguridad y llama piloto protegida por revestimiento de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno de gas estático totalmente fabricado con acero inoxidable con soportes de 3 niveles para rejillas/bandejas 1/1 GN. Puerta y marco de acero inoxidable. Manilla puerta de alta resistencia de acero inoxidable grosor 20/10. Patas regulables.

Estándar: 1 rejilla horno antibasculante.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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. Modelos equipados com termopar de segurança e chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção.

Forno a gás estático, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1 GN. Porta e contra-porta de aço inox. Puxador da porta de alta resistência de aço inox e espessura 20/10. Pés reguláveis.

Padrão: 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, włączane zaworowym kranikiem, wodoszczelne i umieszczone na stalowej blaszce AISI 304, dogłębnie tłoczone. Modele są wyposażone w termoparę awaryjną oraz w płomień pilotujący, chroniony osłoną z mosiądzu w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Gazowy piekarnik statyczny całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej inox, 3 poziomy wsporników dla rusztów/form do pieczenia 1/1 GN. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej inox. Uchwyt drzwi odporny na wysoką temperaturę, wykonany ze stali nierdzewnej inox, grubość 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr. 1 ruszt zabezpieczający przed przewróceniem.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

Горелки полностью из чугуна с пожизненной гарантией, включаемые краном, оснащенным клапаном, и герметично закрепленные на столе из стали AISI 304 глубокой штамповки.

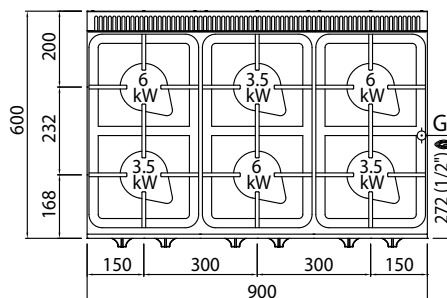
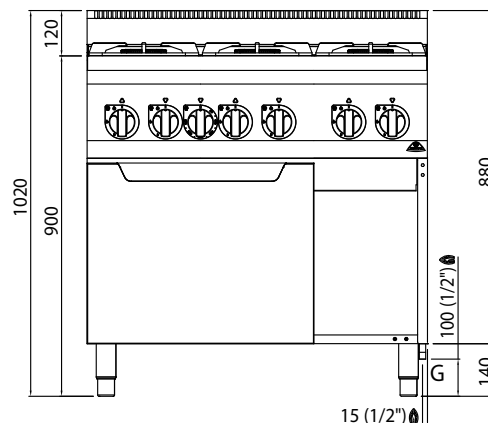
Модели с предохранительной термпарой и запальным огнем с латунной защитной крышкой для облегчения чистки и обслуживания. Статическая газовая плита из нержавеющей стали, с опорами 4 уровней для решеток/противней 1/1 GN. Дверь и противодверь из нержавеющей стали. Высокопрочная ручка из нержавеющей стали толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 шт. решетка для печи с системой против опрокидывания.

G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 32



	n.	3	3
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.009	5.159
	Btu/h	11.942	20.473
	GN	1/1	
	mm	550 x 450 x 4 pos.	
	Volt	V 220-240 ~	
	kW	3	
	kW	28,5	
	kcal/h	24.505	
	Btu/h	97.246	
	G30/G31	kg/h	2,23
	G20	m³/h	3,02
	G25	m³/h	3,51



STANDARD

Llama piloto / Chama piloto / Płomień pilotujący / Запальный огонь

OPTIONAL

1P300 DX puerta con manilla moldeada grosor 20/10 / porta com puxador moldado de espessura 20/10 / drzwiczki z odlewanym uchwytem o grubości 20/10 / дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.

Quemadores totalmente de hierro fundido, garantizados de por vida, accionados por llave de válvula y fijados a prueba de líquidos en la superficie de acero AISI 304 de molde profundo.

Modelos dotados de termopar de seguridad y llama piloto protegida por revestimiento de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno eléctrico de convección totalmente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para rejillas/bandejas 1/1 GN. Testigo de paso y testigo de alcance de temperatura. Puerta y marco de acero inoxidable. Manilla puerta de alta resistencia de acero inoxidable grosor 20/10. Patas regulables.

Estándar: 1 rejilla horno antibasculante.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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. Modelos equipados com termopar de segurança e chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Forno eléctrico a convecção, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1 GN. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta de aço inox. Puxador da porta de alta resistência de aço inox e espessura 20/10. Pés reguláveis.

Padrão: 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaskość robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, włączane zaworowym kranikiem, wodoszczelne i umieszczone na stalowej płaskości AISI 304, dogłębnie tłoczone. Modele są wyposażone w termoparę awaryjną oraz w płomień pilotujący, chroniony osłoną z mosiądzu w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Konwekcyjny piekarnik elektryczny, całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej inox, 3 poziomy wsporników dla rusztów/form do pieczenia 1/1 GN. Lampka kontrolna linii oraz kontrolka osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej inox. Uchwyt drzwi odporny na wysoką temperaturę, wykonany ze stali nierdzewnej inox, grubość 20/10. Nóżki nastawne.

Standard: nr 1 ruszt zabezpieczający przed przewróceniem.

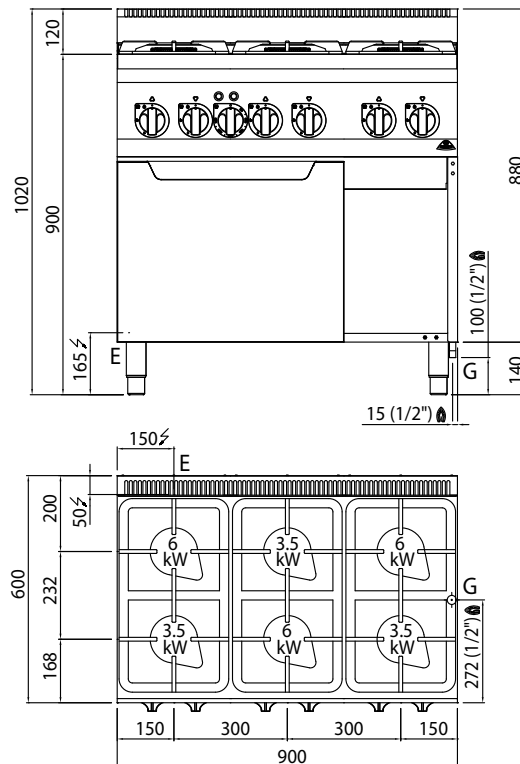
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

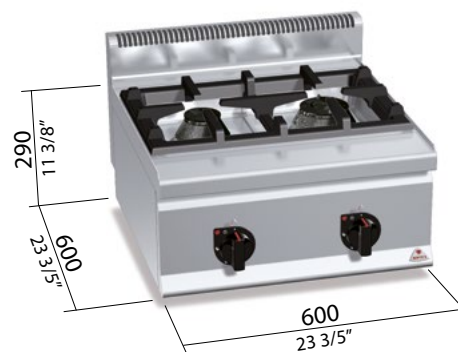
Горелки полностью из чугуна с пожизненной гарантией, включаемые краном, оснащенным клапаном, и герметично закрепленные на столе из стали AISI 304 глубокой штамповки. Модели с предохранительной термпарой и запальным огнем с латунной защитной крышкой для облегчения чистки и обслуживания. Электрическая конвекционная печь полностью из нержавеющей стали с опорами 4 уровней для решеток/противней 1/1 GN. Линейный датчик и датчик достижения температуры. Дверь и противодверь из нержавеющей стали. Высокопрочная ручка из нержавеющей стали толщиной 20/10. Регулируемые ножки.

Стандарт: 1 шт. решетка для печи с системой против опрокидывания.

G	conexión del gas / conexão do gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 28,5
E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / połączenie elektryczne / электрическое соединение	V 220-240 ~	kW 3



	n.	1	1
	Ø mm	80	108
	kW	3,5	7
	kcal/h	3.009	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	kW	10,5	
	kcal/h	9.030	
	Btu/h	35.826	
	G30/G31	kg/h	0,83
	G20	m³/h	1,11
	G25	m³/h	1,29



STANDARD

Llama piloto / Chama piloto / Płomień pilotujący / Зажальный огонь

OPTIONAL

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.

Quemadores garantizados de por vida totalmente de hierro fundido niquelado de corona individual y doble de alta potencia accionados por llave de válvula con termopar de seguridad y testigo piloto. Rejillas de hierro fundido.

Cubeta extraíble para la máxima higiene y un fácil mantenimiento. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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 com válvula 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

Płaskość robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Palniki z dożywotnią gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą i podwójną koroną o dużej mocy, włączane zaworowym kranikiem, z termoparą awaryjną oraz płomieniem pilotującym. Ruszty z żeliwa.

Wysuwany zbiorczek zapewniający maksymalną higienę oraz łatwą konserwację. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

Горелки с пожизненной гарантией полностью из никелированного чугуна с одинарным и двойным венцом высокой мощности, включаемые краном, оснащенным клапаном, с предохранительной термопарой и запальным огнем. Решетки из чугуна.

Вынимаемые ванночки для обеспечения максимальной гигиеничности и легкости обслуживания.

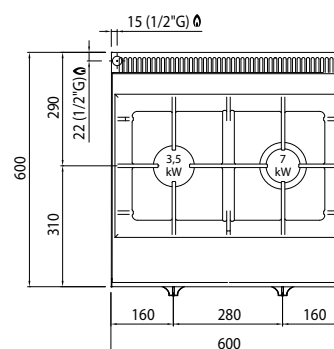
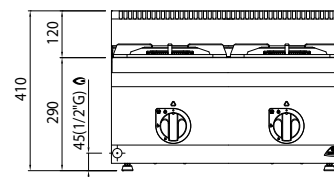
Регулируемые ножки.

G

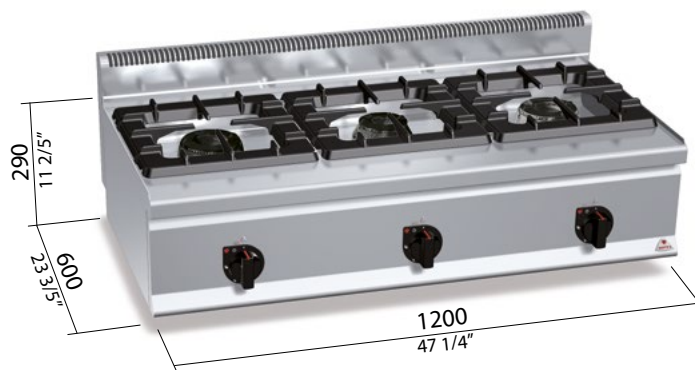
conexión del gas / conexão do gás /
podłączenie gazowe / газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 10,5



	n.	1	2
	Ø mm	108	130
	kW	7	12
	kcal/h	6.019	10.319
	Btu/h	23.885	40.946
	kW	31	
	kcal/h	26.655	
	Btu/h	105.776	
	G30/G31	kg/h	2,43
	G20	m³/h	3,28
	G25	m³/h	3,82


STANDARD

Llama piloto / Chama piloto / Plomien pilotujący / Запальный огонь

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.

Quemadores garantizados de por vida totalmente de hierro fundido niquelado de corona individual y doble de alta potencia accionados por llave de válvula con termopar de seguridad y testigo piloto. Rejillas de hierro fundido. Cubeta extraíble para la máxima higiene y un fácil mantenimiento. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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 com válvula 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

Plaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Palniki z dożywotnią gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą i podwójną koroną o dużej mocy, włączane zaworowym kranikiem, z termoparą awaryjną oraz płomieniem pilotującym. Ruszty z żeliwa. Wsuwany zbiorniczek zapewniający maksymalną higienę oraz łatwą konserwację. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

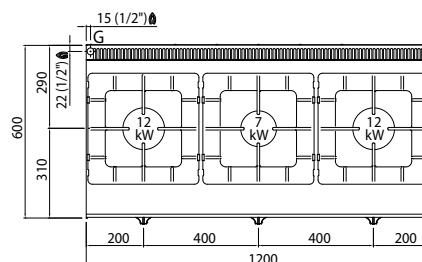
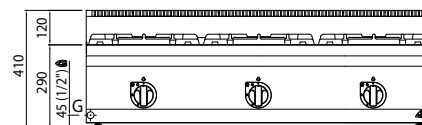
Горелки с пожизненной гарантией полностью из никелированного чугуна с одинарным и двойным венцом высокой мощности, включаемые краном, оснащенным клапаном, с предохранительной термопарой и запальным огнем. Решетки из чугуна. Вынимаемые ванночки для обеспечения максимальной гигиеничности и легкости обслуживания. Регулируемые ножки.

G

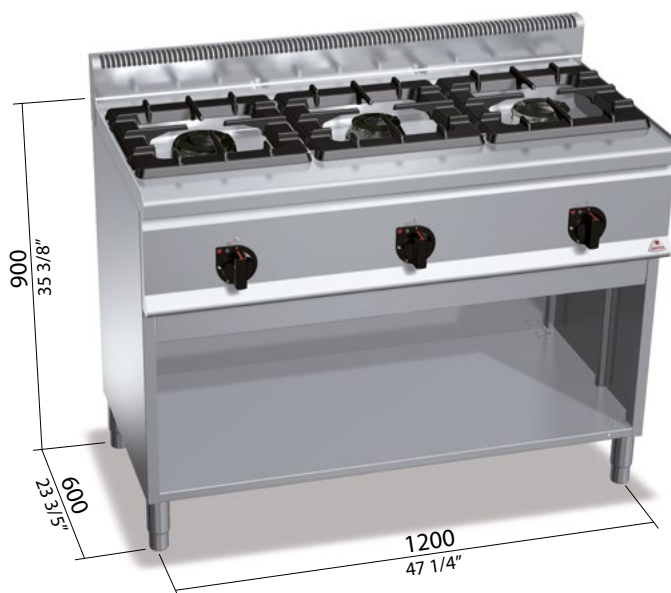
conexión del gas / conexão do gás /
podłączenie gazowe / газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 31



	n.	1	2
	Ø mm	108	130
	kW	7	12
	kcal/h	6.019	10.319
	Btu/h	23.885	40.946
	kW	31	
	kcal/h	26.655	
	Btu/h	105.776	
	G30/G31	kg/h	2,43
	G20	m³/h	3,28
	G25	m³/h	3,82


STANDARD

Llama piloto / Chama piloto / Plomień pilotujący / Зажигальный огонь

OPTIONAL

2P600 puertas con manilla moldeada grosor 20/10 / portas com puxador moldado de espessura 20/10 / drzwiczki z odlewanyim uchwytem o grubości 20/10 / двери со штампованной ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.

Queimadores garantizados de por vida totalmente de hierro fundido niquelado de corona individual y doble de alta potencia accionados por llave de válvula con termopar de seguridad y testigo piloto. Rejillas de hierro fundido. Cubeta extraíble para la máxima higiene y un fácil mantenimiento. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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 com válvula 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

Plaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Palniki z dożywotnią gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą i podwójną koroną o dużej mocy, włączane zaworowym kranikiem, z termoparą awaryjną oraz płomieniem pilotującym. Ruszty z żeliwa. Wsuwany zbiorczeczek zapewniający maksymalną higienę oraz łatwą konserwację. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

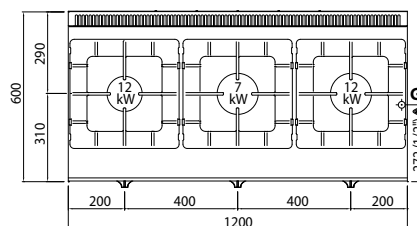
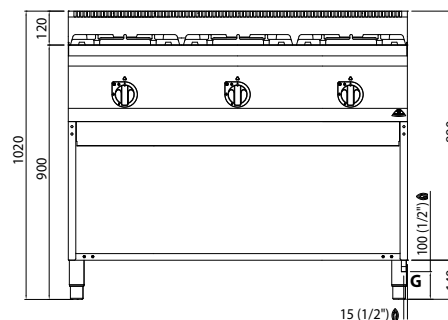
Горелки с пожизненной гарантией полностью из никелированного чугуна с одинарным и двойным венцом высокой мощности, включаемые краном, оснащенным клапаном, с предохранительной термопарой и запальным огнем. Решетки из чугуна. Вынимаемые ванночки для обеспечения максимальной гигиеничности и легкости обслуживания. Регулируемые ножки.

G

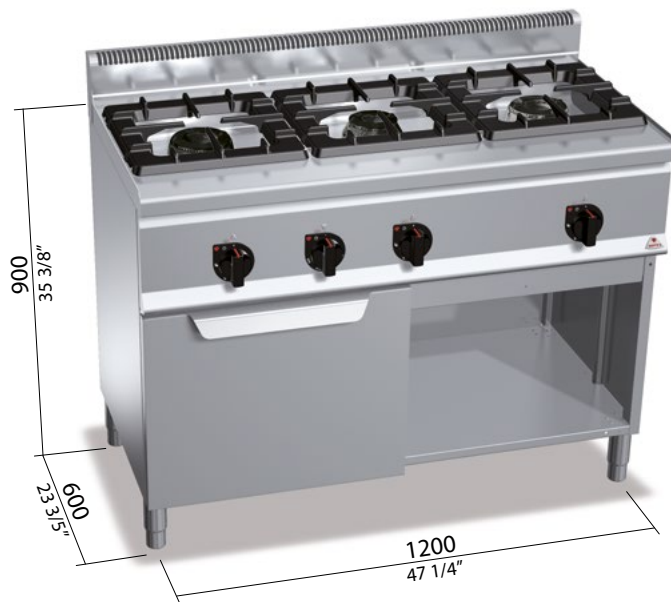
conexión del gas / conexão do gás /
podłączenie gazowe / газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 31



	n.	1	2
	Ø mm	108	130
	kW	7	12
	kcal/h	6.019	10.319
	Btu/h	23.885	40.946
	GN	1/1	mm 530 x 325 x 3 pos.
	mm	550 x 450 x 295 h	
	kW	3,5	
	kcal/h	3.009	
	Btu/h	11.942	
	kW	34,5	
	kcal/h	29.664	
	Btu/h	117.719	
	G30/G31	kg/h	2,70
	G20	m³/h	3,65
	G25	m³/h	4,25

**STANDARD**

Llama piloto / Chama piloto / Płomień pilotujący / Запальный огонь

OPTIONAL

IP600 DX puerta con manilla moldeada grosor 20/10 / porta com puxador moldado de espessura 20/10 / drzwiczki z odlewanym uchwytem o grubości 20/10 / дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304.

Queimadores garantizados de por vida totalmente de hierro fundido niquelado de corona individual y doble de alta potencia accionados por llave de válvula con termopar de seguridad y testigo piloto. Rejillas de hierro fundido.

Cubeta extraíble para la máxima higiene y un fácil mantenimiento.

Horno de gas estático totalmente fabricado con acero inoxidable con soportes de 3 niveles para rejillas/bandejas 1/1 GN. Puerta y marco de acero inoxidable. Manilla puerta de alta resistencia de acero inoxidable grosor 20/10. Patas regulables.

Estándar: 1 rejilla horno antibasculante.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis frontais 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 com válvula com termopar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido.

Bandeja removível para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno a gás estático, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1 GN. Porta e contra-porta de aço inox. Puxador da porta de alta resistência de aço inox e espessura 20/10. Pés reguláveis.

Padrão: 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza oraz panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Palniki z dożywotnią gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą i podwójną koroną o dużej mocy, włączane zaworowym kranikiem, z termoparą awaryjną oraz płomieniem pilotującym. Ruszty z żeliwa.

Wysuwany zbiorniczek zapewniający maksymalną higienę oraz łatwą konserwację.

Statyczny piekarnik gazowy wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, 3 poziomy wsporników dla rusztów/form do pieczenia 1/1 GN. Lampka kontrolna linii oraz kontrolka osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej inox. Uchwyt drzwi odporny na wysoką temperaturę, wykonany ze stali nierdzewnej inox, grubość 20/10. Nóżki nastawne.

Standard: nr 1 ruszt zabezpieczający przed przewróceniem.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол и передние панели из нержавеющей стали AISI 304.

Горелки с пожизненной гарантией полностью из никелированного чугуна с одинарным и двойным венцом высокой мощности, включаемые краном, оснащенным клапаном, с предохранительной термопарой и запальным огнем. Решетки из чугуна.

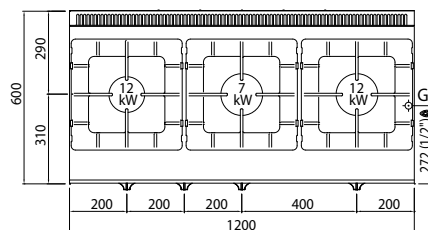
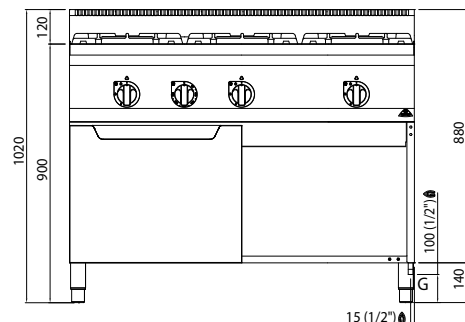
Внимаемые ванночки для обеспечения максимальной гигиеничности и легкости обслуживания. Статическая газовая плита из нержавеющей стали, с опорами 4 уровней для решеток/противней 1/1 GN. Дверь и противодверь из нержавеющей стали. Высокопрочная ручка из нержавеющей стали толщиной 20/10. Регулируемые ножки.

Стандарт: 1 шт. решетка для печи с системой против опрокидывания

G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

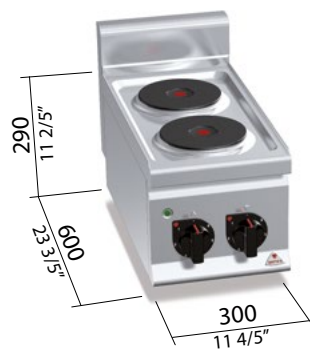
kW 34,5

Mod. E6P2B Cod. 21721000

Mod. E6P2M Cod. 21721500

PLUS 600

	n.	2
	Ø mm	180
	kW	2
	TOT. kW	4
	V 380-415 3N~	



OPTIONAL

1P300 DX puerta con manilla moldeada grosor 20/10 para los modelos con mueble / porta com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel / drzwiczki z odlwanym uchwytem o grubości 20/10 dla modeli z obudową / дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со шкафом

V3/A VOLTS 220 - 240 3 ~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304.
Superficie de molde de una sola pieza estanca. Planchas de hierro fundido con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 zonas concéntricas distintas de potencia.
Testigos de control tensión y trabajo. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis frontais 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.

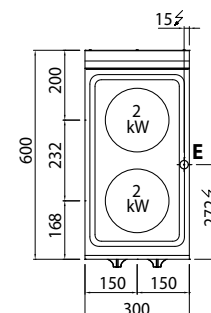
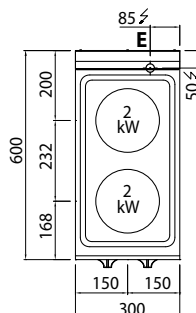
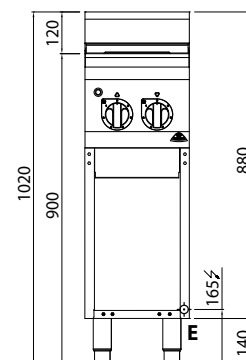
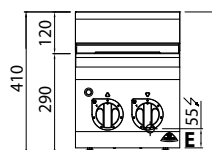
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza oraz panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304.
Plaszczyzna tłoczona w jednym kawałku, szczelna. Płyty żeliwne z termostatem awaryjnym i 6-ścio pozycyjnym selektorem uaktywniającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy.
Lampki kontrolne napięcia i pracy. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол и передние панели из нержавеющей стали AISI 304.
Цельноштампованная герметичная поверхность. Чугунные пластины с предохранительным термостатом и 6-позиционным переключателем, подключающим 6 концентрических зон мощности.
Датчики контроля напряжения и рабочего состояния. Регулируемые ножки.

E conexión eléctrica / conexão eléctrica /
połączenie elektryczne / электрическое соединение V 380-415 3N~ **kW 4**



Mod. E6P4B Cod. 21722000

Mod. E6P4M Cod. 21722500

PLUS 600

	n.	4
	Ø mm	180
	kW	2
	TOT. kW	8
	V 380-415 3N~	



OPTIONAL

1P600 DX puerta con manilla moldeada grosor 20/10 para los modelos con mueble / porta com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel / drzwiczki z odlewany uchwytem o grubości 20/10 dla modeli z obudową / дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со шкафом

V3/B VOLTS 220 - 240 3 ~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304.

Superficie de molde de una sola pieza estanca. Planchas de hierro fundido con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 zonas concéntricas distintas de potencia.

Testigos de control tensión y trabajo. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis frontais 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 oraz panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Plaszczyna tłoczona w jednym kawałku, szczelna. Płyty żeliwne z termostatem awaryjnym i 6-ścio pozycyjnym selektorem uaktywniającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy.

Lampki kontrolne napięcia i pracy. Nóżki nastawne.

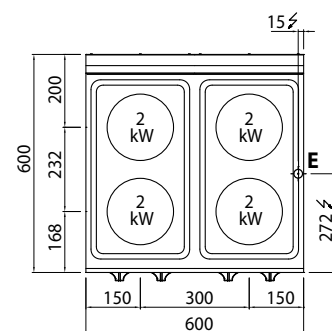
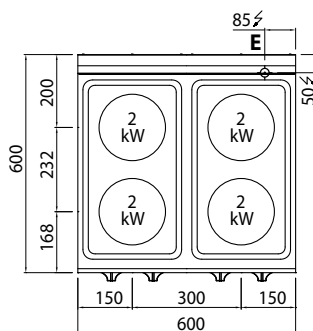
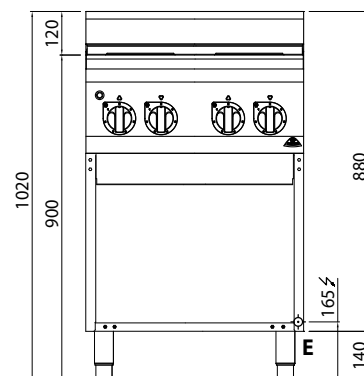
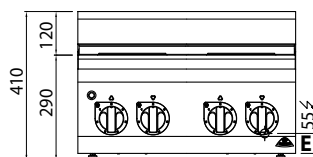
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол и передние панели из нержавеющей стали AISI 304.

Цельноштампованная герметичная поверхность. Чугунные пластины с предохранительным термостатом и 6-позиционным переключателем, подключающим 6 концентрических зон мощности.

Датчики контроля напряжения и рабочего состояния. Регулируемые ножки.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / połączenie elektryczne / электрическое соединение	V 380-415 3N~	kW 8
----------	---	---------------	-------------



	n.	4
	Ø mm	180
	kW	2
	GN	1/1
	mm	550 x 450 x 295 h
	kW	3 mm 530 x 325 x 3 pos.
	TOT. kW	11
 V 380-415 3N~		



OPTIONAL
V3/B VOLTS 220 - 240 3 ~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304.
Superficie moldeada de una sola pieza estanca. Planchas de hierro fundido con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 zonas concéntricas distintas de potencia.
Testigos de control tensión y trabajo.
Horno eléctrico de convección totalmente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para rejillas/bandejas 1/1 GN. Testigo de paso y testigo de alcance de temperatura.
Puerta y marco moldeados de acero inoxidable. Manilla puerta de alta resistencia de acero inoxidable grosor 20/10. Patas regulables.
Estándar: 1 rejilla horno antibasculante.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis frontais 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 a convecção, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1 GN. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada.
Porta e contra-porta moldadas de aço inox. Puxador da porta de alta resistência de aço inox e espessura 20/10. Pés reguláveis.
Padrão: 1 grelha do forno anti-basculamento.

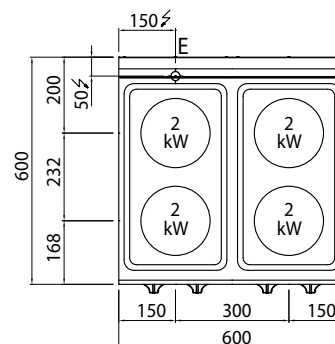
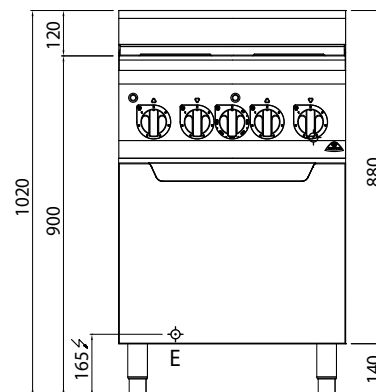
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza oraz panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304.
Płazczyzna tłoczona w jednym kawałku, szczelna. Płyty żeliwne z termostatem awaryjnym i 6-ścią pozycyjnym selektorem uaktywniającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy.
Lampki kontrolne napięcia i pracy.
Konwekcyjny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, 3 poziomy wsporników dla rusztów/form do pieczenia 1/1 GN. Lampka kontrolna linii oraz kontrolka osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej inox. Uchwyt drzwi odporny na wysoką temperaturę, wykonany ze stali nierdzewnej inox, grubość 20/10. Nóżki nastawne.
Standard: nr 1 ruszt zabezpieczający przed przewróceniem.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол и передние панели из нержавеющей стали AISI 304.
Цельноштампованная герметичная поверхность. Чугунные пластины с предохранительным термостатом и 6-позиционным переключателем, подключающим 6 концентрических зон мощности.
Датчики контроля напряжения и рабочего состояния.
Электрическая конвекционная печь полностью из нержавеющей стали с опорами 4 уровней для решеток/противней 1/1 GN. Линейный датчик и датчик достижения температуры.
Штампованная дверь и противодверь из нержавеющей стали. Высокопрочная ручка из нержавеющей стали толщиной 20/10. Регулируемые ножки.
Стандарт: 1 шт. решетка для печи с системой против опрокидывания.

E conexión eléctrica / conexão eléctrica /
połączenie elektryczne / электрическое соединение V 380-415 3N~ **kW 11**



	n.	6
	Ø mm	180
	kW	2
	GN	1/1
	mm	550 x 450 x 295 h
	kW	3 mm 530 x 325 x 3 pos.
	TOT. kW	15
		V 380-415 3N~

**OPTIONAL**

1P300 DX puerta con manilla moldeada grosor 20/10 / porta com puxador moldado de espessura 20/10 / drzwiczki z odlewanym uchwytem o grubości 20/10 / дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10

V3/C VOLTS 220 - 240 3 ~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304.
Superficie moldeada de una sola pieza estanca. Planchas de hierro fundido con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 zonas concéntricas distintas de potencia.
Testigos de control tensión y trabajo.
Horno eléctrico de convección totalmente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para rejillas/bandejas 1/1 GN. Testigo de paso y testigo de alcance de temperatura.
Puerta y marco moldeados de acero inoxidable. Manilla puerta de alta resistencia de acero inoxidable grosor 20/10. Patas regulables.
Estándar: 1 rejilla horno antibasculante.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis frontais de aço inox AISI 304.
Superfície moldada de peça única estanca. 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 a convecção, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1 GN. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada.
Porta e contra-porta moldadas de aço inox. Puxador da porta de alta resistência de aço inox e espessura 20/10. Pés reguláveis.
Padrão: 1 grelha do forno anti-basculamento.

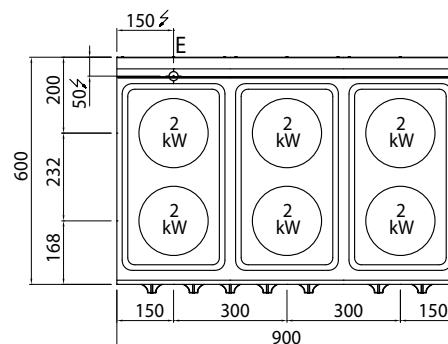
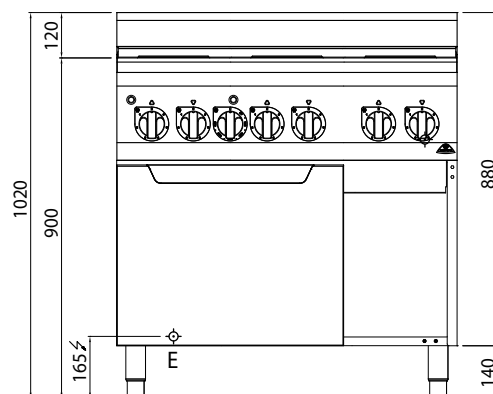
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza oraz panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304.
Płazczyzna tłoczona w jednym kawałku, szczelna. Płyty żeliwne z termostatem awaryjnym i 6-ścią pozycyjnym selektorem uaktywniającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy.
Lampki kontrolne napięcia i pracy.
Konwekcyjny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, 3 poziomy wsporników dla rusztów/form do pieczenia 1/1 GN. Lampka kontrolna linii oraz kontrolka osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej inox. Uchwyt drzwi odporny na wysoką temperaturę, wykonany ze stali nierdzewnej inox, grubość 20/10. Nóżki nastawne.
Standard: nr 1 ruszt zabezpieczający przed przewróceniem.

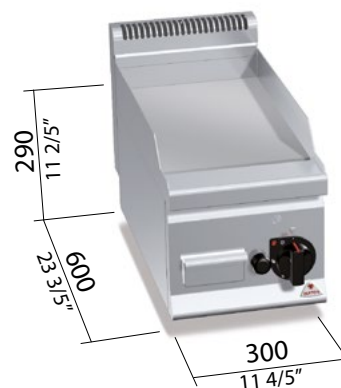
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол и передние панели из нержавеющей стали AISI 304.
Цельноштампованная герметичная поверхность. Чугунные пластины с предохранительным термостатом и 6-позиционным переключателем, подключающим 6 концентрических зон мощности.
Датчики контроля напряжения и рабочего состояния.
Электрическая конвекционная печь полностью из нержавеющей стали с опорами 4 уровней для решеток/противней 1/1 GN. Линейный датчик и датчик достижения температуры.
Штампованная дверь и противодверь из нержавеющей стали. Высокопрочная ручка из нержавеющей стали толщиной 20/10. Регулируемые ножки.
Стандарт: 1 шт. решетка для печи с системой против опрокидывания.

E conexión eléctrica / conexão eléctrica /
połączenie elektryczne / электрическое соединение V 380-415 3N~ **kW 15**



	cm²	1.300 (mm 296 x 430)
	kW	4
	kcal/h	3.439
	Btu/h	13.649
	G30/G31	kg/h 0,31
	G20	m³/h 0,42
	G25	m³/h 0,49

**OPTIONAL**

TPT0600 tapón ovalada de teflón / tampa oval de teflon / owalnym zatyczka z teflonu / овального тефлоновая заглушка

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.

Quemadores tubulares con llama autoestabilizada grandes para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia suministrada a través de una llave de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad con termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. Temperatura máxima superior a 300 °C.

Plancha lisa de acero satinado con protección antisalpicaduras en el borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Okrągłe palniki z samo ustawiającym się płomieniem i o dużej średnicy dla jednolitej dystrybucji ciepła. Regulowanie mocy za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący i awaryjny zawór z termoparą. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Temperatura maksymalna ponad 300 °C.

Gładka płyta z satynowanej stali z osłonami przeciwbryzgowymi. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecie bezpośrednio do szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

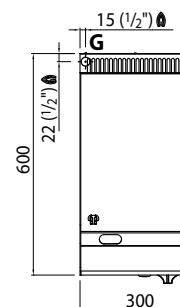
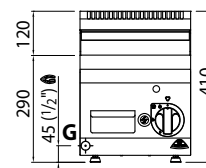
Трубчатые горелки с автостабилизирующимся пламенем с большой поверхностью для лучшего распределения тепла. Регулировка мощности с помощью краника непрерывного действия. Запальный огонь и предохранительный клапан с термпарой. Пьезоэлектрическое включение с защитой из силикона. Максимальная температура свыше 300 °C.

Гладкая пластина из сатинированной стали с ленточной защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере.

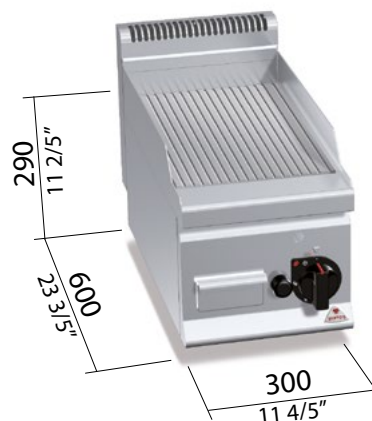
G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 4

	cm²	1.300 (mm 296 x 430)
	kW	4
	kcal/h	3.439
	Btu/h	13.649
	G30/G31	kg/h 0,31
	G20	m³/h 0,42
	G25	m³/h 0,49

**OPTIONAL**

TPT0600 tapón ovalada de teflón / tampa oval de teflon / owalnym zatyczka z teflonu / овального тefлоновая заглушка

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.

Quemadores tubulares con llama autoestabilizada grandes para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia suministrada a través de una llave de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad con termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. Temperatura máxima superior a 300 °C.

Plancha rayada de acero satinado con protección antisalpicaduras en el borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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 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 estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Okrągłe palniki z samo ustawiającym się płomieniem i o dużej średnicy dla jednolitej dystrybucji ciepła. Regulowanie mocy za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący i awaryjny zawór z termoparą. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Temperatura maksymalna ponad 300 °C.

Zebrowana płyta z satynowanej stali z osłonami przeciwbryzgowymi. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający cieczę bezpośrednio do szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

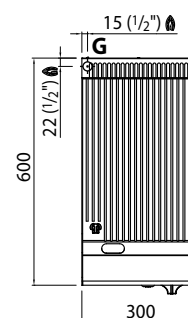
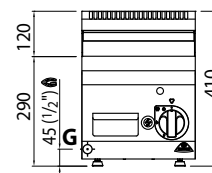
Трубчатые горелки с автостабилизирующимся пламенем с большой поверхностью для лучшего распределения тепла. Регулировка мощности с помощью краника непрерывного действия. Запальный огонь и предохранительный клапан с термпарой. Пьезоэлектрическое включение с защитой из силикона. Максимальная температура свыше 300 °C.

Рифленая поверхность из сатинованной стали с ленточной защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере.

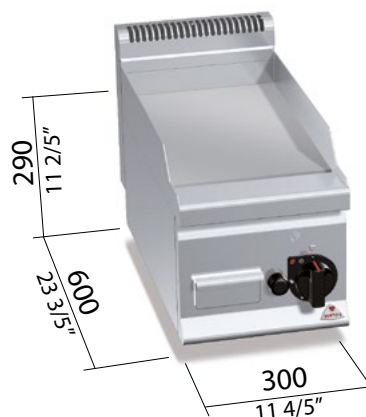
G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 4

	cm ²	1.300 (mm 296 x 430)
	kW	4
	kcal/h	3.439
	Btu/h	13.649
	G30/G31	kg/h 0,31
	G20	m ³ /h 0,42
	G25	m ³ /h 0,49

**OPTIONAL**

TPT0600 tapón ovalada de teflón / tampa oval de teflon / owalnym zatyczka z teflonu / овального тefлоновая заглушка

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.

Quemadores tubulares con llama autoestabilizada grandes para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia suministrada a través de una llave con termostato. Llama piloto y válvula de seguridad con termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. Temperatura máxima controlada hasta 280 °C.

Plancha lisa con revestimiento de cromo duro, con protección antisalpicaduras en el borde, para una superficie brillante y fácil de limpiar, con un nivel de radiación del calor bajo que garantiza mayor comodidad al operador. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico.

Especialmente indicado para cocciones delicadas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304.

Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição de 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.

Chapa lisa com revestimento cromado duro e resguardo anti-salpicos nivelado, para uma superfície brilhante e fácil de limpar, com baixo nível de radiação térmica, para garantir maior conforto ao utilizador. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque.

Indicada especialmente para cozeduras delicadas.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Okrągłe palniki z samo ustawiającym się płomieniem i o dużej średnicy dla jednolitej dystrybucji ciepła. Regulowanie mocy za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący i awaryjny zawór z termoparą. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Maksymalna temperatura kontrolowana do 280 °C.

Gładka płyta z obiciem z twardego chromu, z osłonami przeciwbryzgowymi, zapewniająca gładką i łatwo czyszczoną powierzchnię, niski poziom promieniowania cieplnego zapewnia większy komfort operatora. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecie bezpośrednio do szczelnego zbiornika. Szczególnie zalecana do gotowania potraw delikatnych.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

Трубчатые горелки с автостабилизирующимся пламенем с большой поверхностью для лучшего распределения тепла. Регулировка мощности с помощью крана термостата. Запальный огонь и предохранительный клапан с термопарой. Пьезоэлектрическое включение с защитой из силикона. Максимальная контролируемая температура до 280 °C.

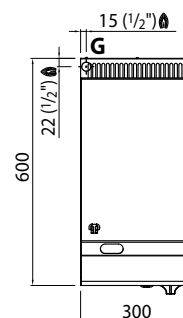
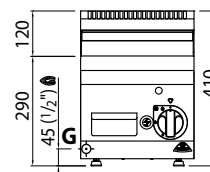
Гладкая пластина с отделкой из твердого хрома, с ленточной защитой от брызг, блестящая и легко чистящаяся, с низким уровнем излучения тепла, что гарантирует большую комфортность работы оператора. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере.

Особенно рекомендуется для деликатной готовки.

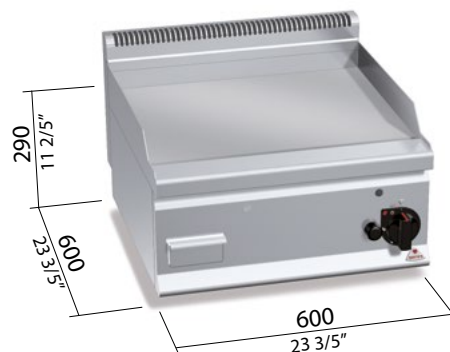
G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 4

	cm²	2.600 (mm 596 x 430)
	kW	8
	kcal/h	6.879
	Btu/h	27.297
	G30/G31	kg/h 0,63
	G20	m³/h 0,85
	G25	m³/h 0,98

**OPTIONAL**

TPT0600 tapón ovalada de teflón / tampa oval de teflon / owalnym zatyczka z teflonu / овального тефлоновая заглушка

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.

Quemadores tubulares con llama autoestabilizada grandes para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia suministrada a través de una llave de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad con termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. Temperatura máxima superior a 300 °C.

Plancha lisa de acero satinado con protección antisalpicaduras en el borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Okrągłe palniki z samo ustawiającym się płomieniem i o dużej średnicy dla jednolitej dystrybucji ciepła. Regulowanie mocy za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący i awaryjny zawór z termoparą. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Temperatura maksymalna ponad 300 °C.

Gładka płyta z satynowanej stali z osłonami przeciwbryzgowymi. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający cieczę bezpośrednio do szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

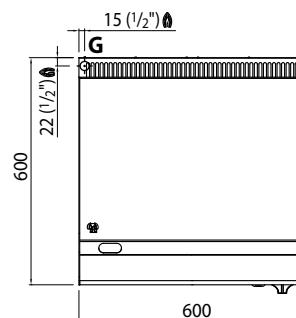
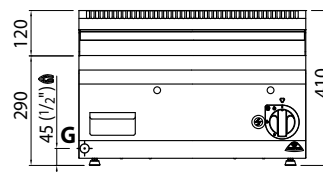
Трубчатые горелки с автостабилизирующимся пламенем с большой поверхностью для лучшего распределения тепла. Регулировка мощности с помощью краника непрерывного действия. Запальный огонь и предохранительный клапан с термопарой. Пьезоэлектрическое включение с защитой из силикона. Максимальная температура свыше 300 °C.

Гладкая пластина из сатинированной стали с ленточной защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере.

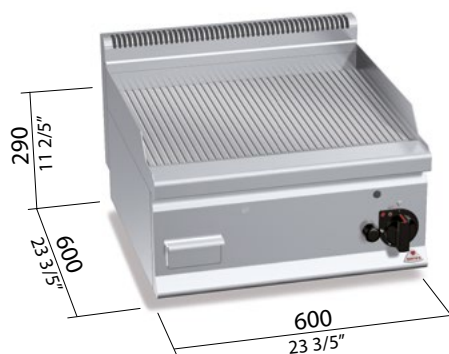
G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 8

	cm²	2.600 (mm 596 x 430)
	kW	8
	kcal/h	6.879
	Btu/h	27.297
	G30/G31	kg/h 0,63
	G20	m³/h 0,85
	G25	m³/h 0,98

**OPTIONAL**

TPT0600 tapón ovalada de teflón / tampa oval de teflon / owalnym zatyczka z teflonu / овального тefлоновая заглушка

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.

Quemadores tubulares con llama autoestabilizada grandes para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia suministrada a través de una llave de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad con termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. Temperatura máxima superior a 300 °C.

Plancha rayada de acero satinado con protección antisalpicaduras en el borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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 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 estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Okrągłe palniki z samo ustawiającym się płomieniem i o dużej średnicy dla jednolitej dystrybucji ciepła. Regulowanie mocy za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący i awaryjny zawór z termoparą. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Temperatura maksymalna ponad 300 °C.

Zebrowana płyta z satynowanej stali z osłonami przeciwbryzgowymi. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający cieczę bezpośrednio do szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

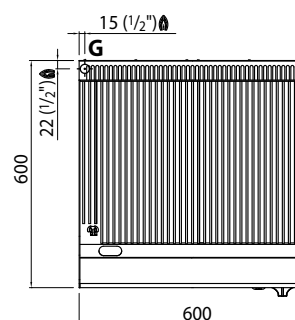
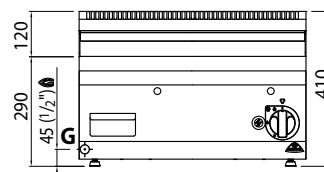
Трубчатые горелки с автостабилизирующимся пламенем с большой поверхностью для лучшего распределения тепла. Регулировка мощности с помощью краника непрерывного действия. Запальный огонь и предохранительный клапан с термopарой. Пьезоэлектрическое включение с защитой из силикона. Максимальная температура свыше 300 °C.

Рифленая поверхность из сатинованной стали с ленточной защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере.

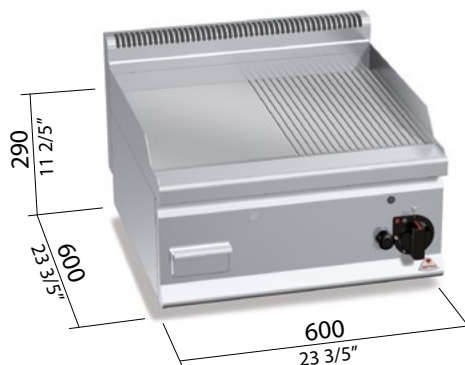
G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 8

	cm²	2.600 (mm 596 x 430)
	kW	8
	kcal/h	6.879
	Btu/h	27.297
	G30/G31	kg/h 0,63
	G20	m³/h 0,85
	G25	m³/h 0,98

**OPTIONAL**

TPT0600 tapón ovalada de teflón / tampa oval de teflon / owalnym zatyczka z teflonu / овальной тефлоновая заглушка

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304.

Quemadores tubulares con llama autoestabilizada grandes para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia suministrada a través de una llave de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad con termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. Temperatura máxima superior a 300 °C.

Placa mitad lisa y mitad rayada de acero satinado con protección antisalpicaduras en el borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis frontais 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 mista, metade lisa e metade 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.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazszczyzna robocza oraz panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Okrągłe palniki z samo ustawiającym się płomieniem i o dużej średnicy dla jednolitej dystrybucji ciepła. Regulowanie mocy za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący i awaryjny zawór z termoparą. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Temperatura maksymalna ponad 300 °C.

Płyta połowicznie gładka i połowicznie żebrowana, z satynowanej stali z osłonami przeciwbryzgowymi. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecie bezpośrednio do szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол и передние панели из нержавеющей стали AISI 304.

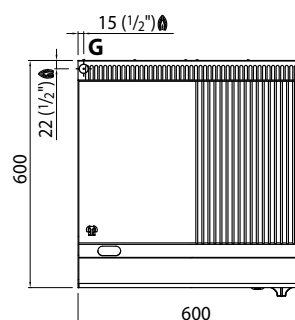
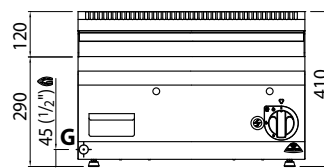
Трубчатые горелки с автостабилизирующимся пламенем с большой поверхностью для лучшего распределения тепла. Регулировка мощности с помощью краника непрерывного действия. Запальный огонь и предохранительный клапан с термпарой. Пьезоэлектрическое включение с защитой из силикона. Максимальная температура свыше 300 °C.

Наполовину гладкая, наполовину рифленая поверхность из сатиновой стали с ленточной защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметичном контейнере.

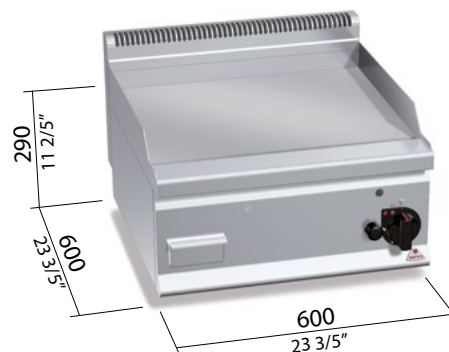
G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 8

	cm²	2.600 (mm 596 x 430)
	kW	8
	kcal/h	6.879
	Btu/h	27.297
	G30/G31	kg/h 0,63
	G20	m³/h 0,85
	G25	m³/h 0,98

**OPTIONAL**

TPT0600 tapón ovalada de teflón / tampa oval de teflon / owalnym zatyczka z teflonu / овального тefлоновая заглушка

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.

Quemadores tubulares con llama autoestabilizada grandes para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia suministrada a través de una llave con termostato. Llama piloto y válvula de seguridad con termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. Temperatura máxima controlada hasta 280 °C. Plancha lisa con revestimiento de cromo duro, con protección antisalpicaduras en el borde, para una superficie brillante y fácil de limpiar, con un nivel de radiación del calor bajo que garantiza mayor comodidad al operador. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico. Especialmente indicado para cocciones delicadas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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 com revestimento cromado duro e resguardo anti-salpicos nivelado, para uma superfície brilhante e fácil de limpar, com baixo nível de radiação térmica, para garantir maior conforto ao utilizador. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Indicada especialmente para cozeduras delicadas.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Okrągłe palniki z samo ustawiającym się płomieniem i o dużej średnicy dla jednolitej dystrybucji ciepła. Regulowanie mocy za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący i awaryjny zawór z termoparą. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Maksymalna temperatura kontrolowana do 280 °C. Gładka płyta z obiciem z twardego chromu, z osłonami przeciwbryzgowymi, zapewniająca gładką i łatwą czyszczoną powierzchnię, niski poziom promieniowania cieplnego zapewnia większy komfort operatora. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecie bezpośrednio do szczelnego zbiornika. Szczególnie zalecana do gotowania potraw delikatnych.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

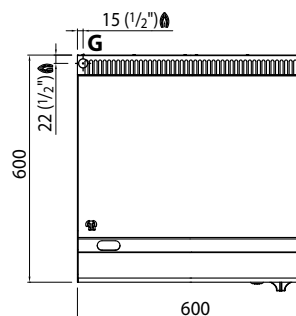
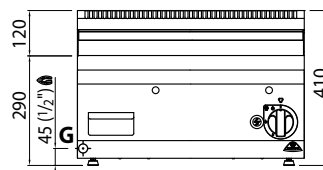
Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

Трубчатые горелки с автостабилизирующимся пламенем с большой поверхностью для лучшего распределения тепла. Регулировка мощности с помощью крана термостата. Запальный огонь и предохранительный клапан с термопарой. Пьезоэлектрическое включение с защитой из силикона. Максимальная контролируемая температура до 280 °C. Гладкая пластина с отделкой из твердого хрома, с ленточной защитой от брызг, блестящая и легко чистящаяся, с низким уровнем излучения тепла, что гарантирует большую комфортность работы оператора. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере. Особенно рекомендуется для деликатной готовки.

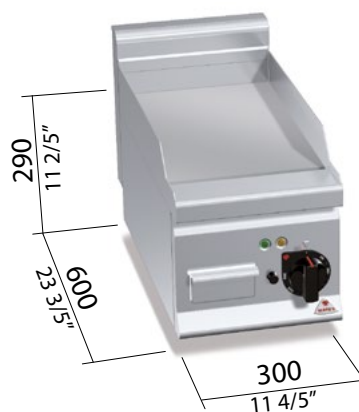
G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 8

	cm ²	1.273 (mm 296 x 430)
	cm ²	
	TOT. kW	4
	V 380-415 3N~	



OPTIONAL

TPT0600	tapón ovalada de teflón / tampa oval de teflon / owalnym zatyczka z teflonu / овальной тefлоновая заглушка
V3/A	VOLTS 220 - 240 3 ~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.
Resistencias de acero Incoloy situadas debajo de la plancha de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 °C a 270 °C.
Testigo de paso y testigo de alcance de temperatura. Plancha lisa de acero satinado con protección antisalpicaduras en el borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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 °C 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.

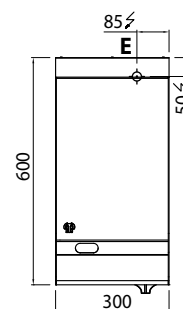
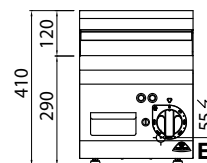
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.
Rezystancje ze stali incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostatyczna oraz awaryjny termostat uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury od 50 °C do 270 °C.
Lampka kontrolna linii i osiągniętej temperatury. Gładka płyta z satynowanej stali z osłonami przeciwbryzgowymi. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecz bezpośrednio do szczelnego zbiornika.

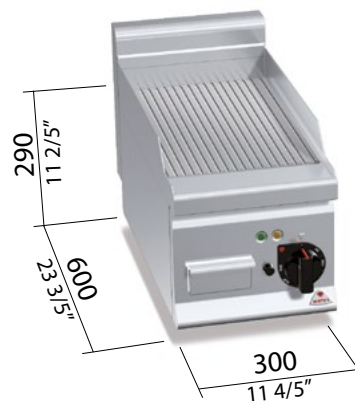
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.
ТЭНы из стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью. Контроль с помощью термостата и предохранительный термостат с ручным запуском. Регулировка температуры в диапазоне между 50 °C до 270 °C.
Линейный датчик и датчик достижения температуры. Гладкая пластина из satinированной стали с ленточной защитой от брызг. Слегка наклонная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / połączenie elektryczne / электрическое соединение	V 380-415 3N~	kW 4
---	---	---------------	------



	cm ²	1.273 (mm 296 x 430)
	cm ²	
	TOT. kW	4
	V 380-415 3N~	



OPTIONAL

TPT0600 tapón ovalada de teflón / tampa oval de teflon / owalnym zatyczka z teflonu / овальной тefлоновая заглушка
V3/A VOLTS 220 - 240 3 ~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.
 Resistencias de acero Incoloy situadas debajo de la plancha de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 °C a 270 °C.
 Testigo de paso y testigo de alcance de temperatura. Plancha rayada de acero satinado con protección antisalpicaduras en el borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transportador en un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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 °C 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 estanque.

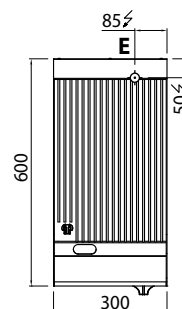
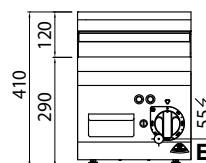
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.
 Rezystancje ze stali incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostatyczna oraz awaryjny termostat uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury od 50 °C do 270 °C.
 Lampka kontrolna linii i osiągniętej temperatury. Płyta żebrzana z satynowanej stali z osłonami przeciwbryzgowymi. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający cieczę bezpośrednio do szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.
 ТЭНы из стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью. Контроль с помощью термостата и предохранительный термостат с ручным запуском. Регулировка температуры в диапазоне между 50 °C до 270 °C.
 Линейный датчик и датчик достижения температуры. Рифленая поверхность из сатинированной стали с ленточной защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере.

E conexión eléctrica / conexão eléctrica /
 połączenie elektryczne / электрическое соединение V 380-415 3N~ **kW 4**



	cm ²	1.273 (mm 296 x 430)
	TOT. kW	4
	V 380-415 3N~	

**OPTIONAL**

TPT0600 tapón ovalada de teflón / tampa oval de teflon / owalnym zatyczka z teflonu / овальной тefлоновая заглушка
V3/A VOLTS 220 - 240 3 ~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.
 Resistencias de acero Incoloy situadas debajo de la plancha de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 °C a 270 °C.
 Testigo de paso y testigo de alcance de temperatura.
 Plancha lisa con revestimiento de cromo duro con protección antisalpicaduras en el borde para una superficie brillante y fácil de limpiar, con un nivel de radiación del calor bajo que garantiza mayor comodidad al operador. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico.
 Especialmente indicado para cocciones delicadas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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 °C a 270 °C.
 Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada.
 Chapa lisa com revestimento cromado duro e resguardo anti-salpicos nivelado, para uma superfície brilhante e fácil de limpar, com baixo nível de radiação térmica, para garantir maior conforto ao utilizador. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque.
 Indicada especialmente para cozeduras delicadas.

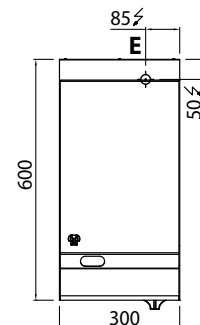
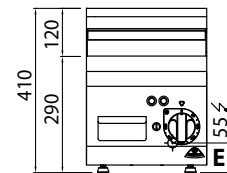
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.
 Rezystancje ze stali incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostyczna oraz awaryjny termostat uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury od 50 °C do 270 °C.
 Lampka kontrolna linii i osiągniętej temperatury.
 Gładka płyta z obiciem z twardego chromu, z osłonami przeciwbryzgowymi, zapewniająca gładką i łatwą czyszczoną powierzchnię, niski poziom promieniowania ciepłego zapewnia większy komfort operatora. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecie bezpośrednio do szczelnego zbiornika. Szczególnie zalecana do gotowania potraw delikatnych.

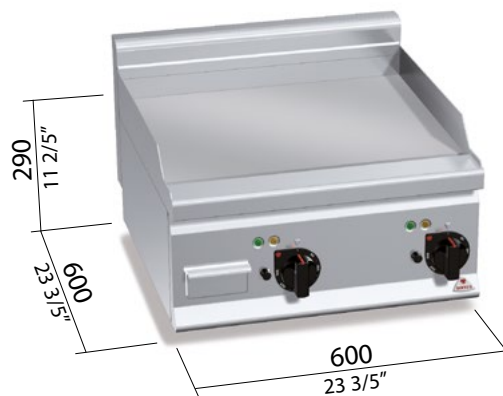
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.
 ТЭНы из стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью. Контроль с помощью термостата и предохранительный термостат с ручным запуском. Регулировка температуры в диапазоне между 50 °C до 270 °C.
 Линейный датчик и датчик достижения температуры.
 Гладкая пластина с отделкой из твердого хрома, с ленточной защитой от брызг, блестящая и легко чистящаяся, с низким уровнем излучения тепла, что гарантирует большую комфортность работы оператора. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере.
 Особенно рекомендуется для деликатной готовки.

E conexión eléctrica / conexão eléctrica /
 połączenie elektryczne / электрическое соединение V 380-415 3N~ **kW 4**



	cm²	2.563 (mm 596 x 430)
	TOT. kW	8
	V 380-415 3N~	

**OPTIONAL**

TPT0600 tapón ovalada de teflón / tampa oval de teflon / owalnym zatyczka z teflonu / овальной тefлоновая заглушка
V3/B Volts 220-240 3 ~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.
 Resistencias de acero Incoloy situadas debajo de la plancha de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 °C a 270 °C.
 Testigo de paso y testigo de alcance de temperatura. Plancha lisa de acero satinado con protección antisalpicaduras en el borde. Dos zonas con mandos independientes para regular la temperatura por separado y perfectamente. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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 °C 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.

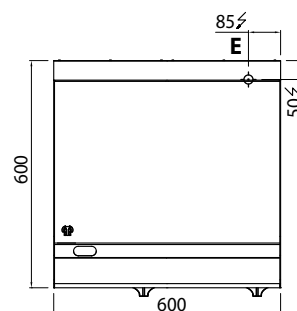
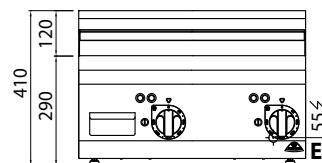
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.
 Rezystancje ze stali incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostyczna oraz awaryjny termostat uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury od 50 °C do 270 °C.
 Lampka kontrolna linii i osiągniętej temperatury. Gładka płyta z satynowanej stali z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie strefy z oddzielnym sterowaniem, dla niezależnej i optymalnej regulacji temperatury. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecz bezpośrednio do szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.
 ТЭНы из стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью. Контроль с помощью термостата и предохранительный термостат с ручным запуском. Регулировка температуры в диапазоне между 50 °C до 270 °C.
 Линейный датчик и датчик достижения температуры. Гладкая пластина из сатинированной стали с ленточной защитой от брызг. Две зоны с раздельным управлением для независимой регулировки и получения оптимальной температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере.

E conexión eléctrica / conexão eléctrica /
 połączenie elektryczne / электрическое соединение V 380-415 3N~ **kW 8**



	cm²	2.563 (mm 596 x 430)
	kW	8
	V 380-415 3N~	

**OPTIONAL**

TPT0600	tapón ovalada de teflón / tampa oval de teflon / owalnym zatyczka z teflonu / овального тефлоновая заглушка
V3/B	Volts 220-240 3 ~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.
Resistencias de acero Incoloy situadas debajo de la plancha de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 °C a 270 °C.
Testigo de paso y testigo de alcance de temperatura. Plancha rayada de acero satinado con protección antisalpicaduras en el borde. Dos zonas con mandos independientes para regular la temperatura por separado y perfectamente. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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 °C 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.

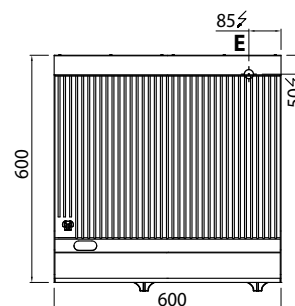
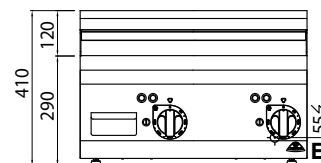
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.
Rezystancje ze stali incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostyczna oraz awaryjny termostat uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury od 50 °C do 270 °C.
Lampka kontrolna linii i osiągniętej temperatury. Płyta żebrzana z satynowanej stali z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie strefy z oddzielnym sterowaniem, dla niezależnej i optymalnej regulacji temperatury. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecz bezpośrednio do szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.
ТЭНы из стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью. Контроль с помощью термостата и предохранительный термостат с ручным запуском. Регулировка температуры в диапазоне между 50 °C до 270 °C.
Линейный датчик и датчик достижения температуры. Рифленая поверхность, из satinированной стали с ленточной защитой от брызг. Две зоны с раздельным управлением для независимой регулировки и получения оптимальной температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / połączenie elektryczne / электрическое соединение	V 380-415 3N~	kW 8
----------	---	---------------	-------------



	cm ²	2.563 (mm 596 x 430)
	cm ²	
	TOT. kW	8
	V 380-415 3N~	

**OPTIONAL**

TPT0600 tapón ovalada de teflón / tampa oval de teflon / owalnym zatyczka z teflonu / овальной тefлоновая заглушка
V3/B Volts 220-240 3 ~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.
 Resistencias de acero Incoloy situadas debajo de la plancha de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 °C a 270 °C.
 Testigo de paso y testigo de alcance de temperatura. Plancha mitad lisa y mitad rayada de acero satinado con protección antisalpicaduras en el borde. Dos zonas con mandos independientes para regular la temperatura por separado y perfectamente. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transportador en un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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 °C 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.

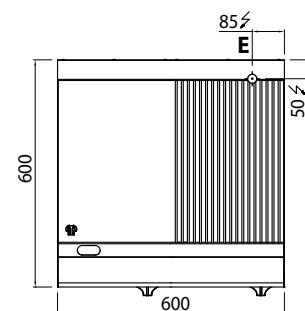
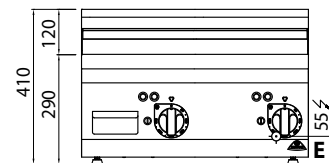
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.
 Rezystancje ze stali incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostyczna oraz awaryjny termostat uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury od 50 °C do 270 °C.
 Lampka kontrolna linii i osiągniętej temperatury. Płyta połowicznie gładka i połowicznie żebrowana, z satynowanej stali z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie strefy z oddzielnym sterowaniem, dla niezależnej i optymalnej regulacji temperatury. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecz bezpośrednio do szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.
 ТЭНы из стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью. Контроль с помощью термостата и предохранительный термостат с ручным запуском. Регулировка температуры в диапазоне между 50 °C до 270 °C.
 Линейный датчик и датчик достижения температуры. Наполовину гладкая, наполовину Рифленая поверхность из сатинированной стали с ленточной защитой от брызг. Две зоны с раздельным управлением для независимой регулировки и получения оптимальной температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере.

E conexión eléctrica / conexão eléctrica /
 połączenie elektryczne / электрическое соединение V 380-415 3N~ kW 8



	cm²	2.563 (mm 596 x 430)
	TOT. kW	8
	V 380-415 3N~	

**OPTIONAL**

TPT0600 tapón ovalada de teflón / tampa oval de teflon / owalnym zatyczka z teflonu / овальной тefлоновая заглушка
V3/B Volts 220-240 3 ~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.
 Resistencias de acero Incoloy situadas debajo de la plancha de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 °C a 270 °C.
 Testigo de paso y testigo de alcance de temperatura.
 Plancha lisa con revestimiento de cromo duro con protección antisalpicaduras en el borde para una superficie brillante y fácil de limpiar, con un nivel de radiación del calor bajo que garantiza mayor comodidad al operador. Dos zonas con mandos independientes para regular la temperatura por separado y perfectamente. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico.
 Especialmente indicado para cocciones delicadas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho 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 °C a 270 °C.
 Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada.
 Chapa lisa com revestimento cromado duro e resguardo anti-salpicos nivelado, para uma superfície brilhante e fácil de limpar, com baixo nível de radiação térmica, para garantir maior conforto ao utilizador. 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.
 Indicada especialmente para cozeduras delicadas.

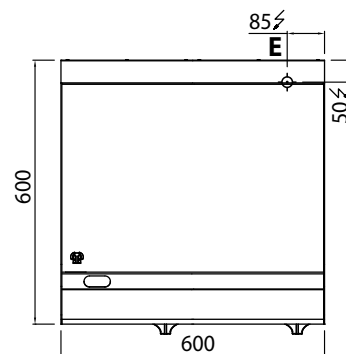
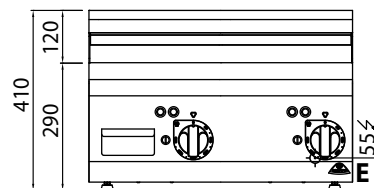
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.
 Rezystancje ze stali incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostatyczna oraz awaryjny termostat uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury od 50 °C do 270 °C.
 Lampka kontrolna linii i osiągniętej temperatury.
 Gładka płyta z obiciem z twardego chromu, z osłonami przeciwbryzgowymi, zapewniająca gładką i łatwo czyszczoną powierzchnię, niski poziom promieniowania cieplnego zapewnia większy komfort operatora. Dwie strefy z oddzielnym sterowaniem, dla niezależnej i optymalnej regulacji temperatury. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecz bezpośrednio do szczelnego zbiornika.
 Szczególnie zalecana do gotowania potraw delikatnych.

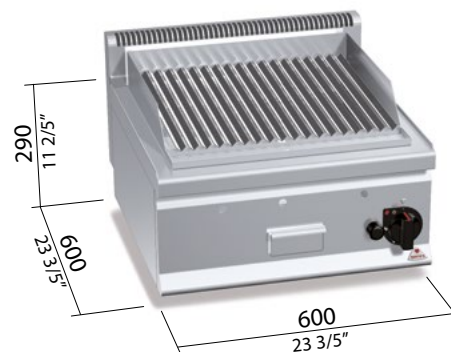
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.
 ТЭНы из стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью. Контроль с помощью термостата и предохранительный термостат с ручным запуском. Регулировка температуры в диапазоне между 50 °C до 270 °C.
 Линейный датчик и датчик достижения температуры.
 Гладкая пластина с отделкой из твердого хрома, с ленточной защитой от брызг, блестящая и легко чистящаяся, с низким уровнем излучения тепла, что гарантирует большую комфортность работы оператора. Две зоны с раздельным управлением для независимой регулировки и получения оптимальной температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере.
 Особенно рекомендуется для деликатной готовки.

E conexión eléctrica / conexão eléctrica /
 połączenie elektryczne / электрическое соединение V 380-415 3N~ **kW 8**



	cm ²	2.184 (mm 520 x 420)
	kW	8
	kcal/h	6.879
	Btu/h	27.297
	G30/G31	kg/h 0,63
	G20	m ³ /h 0,85
	G25	m ³ /h 0,98

**STANDARD**

parrilla de acero inoxidable con perfil en "V" / grelha de aço inox com perfil em "V" / ruszt ze stali nierdzewnej profilowany "V" / решетка из нержавеющей стали с V-образным профилем

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.

Regulación de la potencia suministrada con llave de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad con termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona.

Sartén basculante de acero inoxidable. Estándar rejilla de acero inoxidable con perfil en V, ideal para cocinar carne. Todos los componentes son fáciles de desmontar para las habituales operaciones de mantenimiento y limpieza.

Cajón estanco totalmente de acero de gran longitud para recoger la ceniza y la grasa. Piedra volcánica incluida en el suministro.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304.

Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone.

Braseira de aço inox. Grelha padrão de aço inox com perfil em V, ideal para preparar carne.

Todos os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza.

Caixa estanque realizada inteiramente com aço, de grande comprimento, para a recolha das cinzas e da gordura. Pedra lávica fornecida.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Regulowanie mocy za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący i awaryjny zawór z termoparą. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną.

Kocioł ze stali nierdzewnej inox. Standardowy ruszt ze stali nierdzewnej, profil V, idealny dla gotowania mięs.

Wszystkie elementy są łatwe w demontażu, ułatwiając regularne operacje konserwacyjne i czyszczenia.

Szczelna długa kaseta, wykonana całkowicie ze stali do zbierania popiołu i tłuszczu.

Kamień wulkaniczny wchodzi w skład dostawy.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

Регулировка мощности с помощью краника непрерывного действия. Запальный огонь и предохранительный клапан с термопарой. Пьезоэлектрическое включение с защитой из силикона.

Жаровни из нержавеющей стали. Стандартная решетка из нержавеющей стали с V-образным профилем, идеально подходит для приготовления мясных блюд.

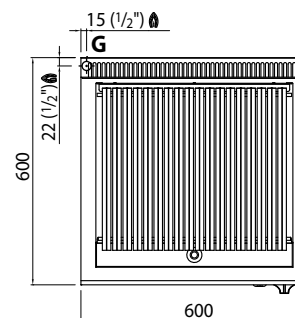
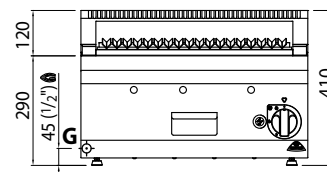
Все детали легко снимаются для проведения обычных операций по обслуживанию и чистке.

Герметичный ящик полностью из стали большой длины для сбора пепла и жира. Прилагается вулканический камень. Регулируемые ножки.

G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 8

	L	11
	mm	340 x 225 x 210 h
	TOT. kW	3,5
	V 220-240 ~	



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

OPTIONAL

22617900 1 cesta / 1 cesta / 1 kosz / 1 корзина
36615600 kit 2 medias cestas / kit 2 meias-cestas / zestaw 2 koszy połówkowych / средние корзины 2 шт
36808200 tapa cubrecesta / tampa de cobertura da cesta / pokrywa koszy / крышка для корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.
 Cuba moldeada con anchos bordes redondeados fabricada totalmente con acero inoxidable AISI 316.
 Capacidad útil de la cuba 11 lt. Circulación del agua garantizada por una base perforada que separa las cestas del fondo de la cuba y protege las resistencias situadas directamente dentro de la cuba.
 Llave de desagüe esférica con acoplamiento frontal de bayoneta controlada por manilla con agarre atórmico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304.
 Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço inox AISI 316.
 Capacidade útil da cuba 11 lt. 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.
 Torneira de descarga de esfera, com encaixe frontal de tipo baioneta, comandada por pega com puxador com isolamento térmico.

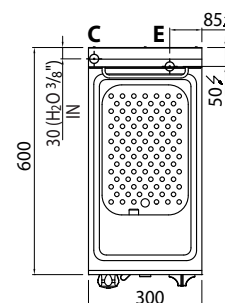
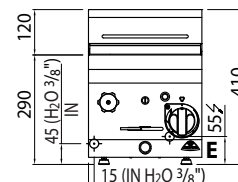
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.
 Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi brzożkami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316.
 Pojemność użytkowa zbiornika 11 Lt. Obieg wody zagwarantowany dzięki dnu z otworami, który oddziela kosze od dna zbiornika i chroni rezystancje umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika.
 Kulkowy kranik odprowadzający z frontálním złączem, sterowany za pomocą rączki z termoizolowanym uchwytem.

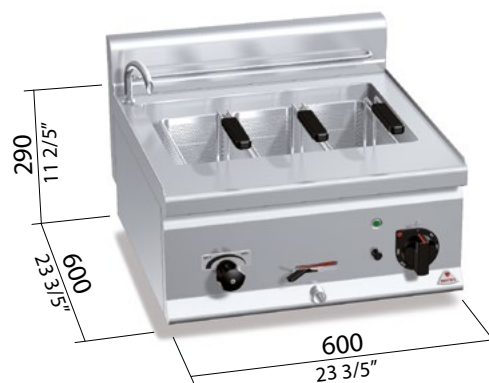
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.
 Штампованная емкость с высокими закругленными бортами, полностью изготовленная из нержавеющей стали AISI 316.
 Полезный объем емкости 11 Литров. Циркуляция воды обеспечивается днищем с отверстиями, которое отделяет корзины от дна емкости и защищает ТЭНы, расположенные непосредственно внутри емкости.
 Сливной шаровой клапан с передним креплением штыкового типа, управляемый с помощью ненагревающей ручки.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / połączenie elektryczne / электрическое соединение	V 220-240 ~	kW 3,5
C	carga de agua - carga da água załadunek wody - заповнення воды	R 3/8 UNI ISO 7/1	



	L	25
	mm	350 x 500 x 220 h
	mm	145 x 290 x 165 h
	TOT. kW	8,25
	V 380-415 3N~	

**STANDARD**

3 cestos / 3 cesta / 3 koszami / 3 корзины

OPTIONAL

V3/B VOLTS 220 - 240 3 ~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304. Cuba moldeada con amplios bordes redondeados fabricada totalmente con acero inoxidable AISI 316. Capacidad útil de la cuba 25 lt. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que separa las cestas del fondo de la cuba y protege las resistencias situadas directamente dentro de la cuba. Llave de desagüe de bolas con acoplamiento frontal de bayoneta.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304. Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço inox AISI 316. Capacidade útil da cuba 25 lt. 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. Torneira de descarga de esfera, com encaixe frontal tipo baioneta.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

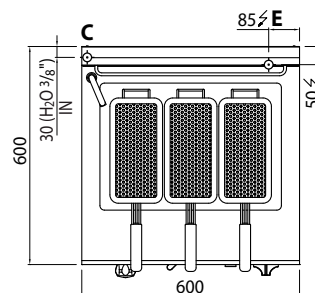
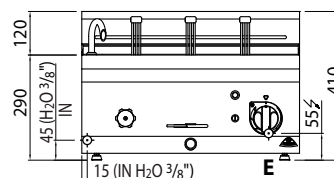
Plaszczyzna robocza wykonana ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony zbiornik z zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316. Pojemność użytkowa zbiornika 25 lt. Obieg wody zapewniony przez dno z otworami, które oddziela kosze od dna zbiornika oraz chroni rezystancje umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika.

Kulkowy kranik rozładunku z przednim złączem bagietowym.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость с крупными закругленными бортами полностью из нержавеющей стали AISI 316. Полезный объем емкости 25 л. Циркуляция воды обеспечивается благодаря перфорированному дну, отделяющему корзины от дна емкости и защищающему ТЭНы, расположенные непосредственно внутри емкости. Сливной шаровый кран с передним байонетным соединением.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / połączenie elektryczne / электрическое соединение	V 380-415 3N~	kW 8,25
C	carga de agua - carga da água załadunek wody - загрузка воды	R 3/8 UNI ISO 7/1	
D	descarga de agua - descarga da água rozładunek wody - слив воды	R 3/4 UNI ISO 7/1	



	L	8
	mm	230 x 286 x 220 h
	mm	200 x 255 x 100 h
	kW	6,6
	kcal/h	5.675
	Btu/h	22.520
	G30/G31	kg/h 0,52
	G20	m³/h 0,70
	G25	m³/h 0,81

**STANDARD**

cesta completa, rejilla de protección en cuba / cesta inteira, rede de protecção na cuba / kosz pełny, siatka chroniąca zbiornik / полная корзина с защитной сеткой в емкости

OPTIONAL

C 2/8 modelo con 2 medias cestas / modelo com 2 meias-cestas / wersja z 2 koszami połówkowymi / модель с 2 полукорзинами

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie cuba de acero inoxidable AISI 304.

Cuba redondeada con perfil con amplia zona fría para la recogida de los restos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de freído al mismo tiempo que mantiene inalteradas las características organolépticas del aceite permite cocinar de forma sana limitando 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 de 8 posiciones de 110 a 190 °C.

Tiempo medio de freído 5 minutos. Precalentamiento 15 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido piezoeléctrico con protección de silicona.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba de aço inox AISI 304.

Cuba arredondada 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 8 posições de 110 a 190 °C.

Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 15 minutos (de 20 a 190 °C). Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Zaokrąglony zbiornik z dużym obszarem strefy zimnej dla zbierania pozostałości żywności. Okrągłe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, zachowując niezmienną charakterystykę organoleptyczną oleju, umożliwia gotowanie w zdrowy sposób żywności, ograniczając wymianę oleju oraz znaczną ogólną oszczędność kosztów. System awaryjny z zaworem z termoparą i termostatem awaryjnym, osłonięty płomień pilotujący. 8-stopniowa regulacja temperatury od 110 do 190 °C.

Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 15 minut (od 20 do 190 °C). Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Стол для емкости из нержавеющей стали AISI 304.

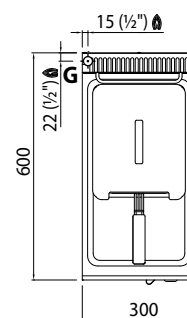
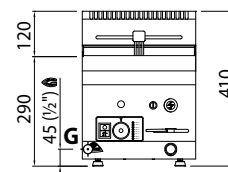
Закругленная профилированная емкость с обширной холодной зоной для сбора остатков пищи. Трубчатые горелки в форме пчелиного гнезда. Система жарки, сохраняя неизменными органолептические свойства масла, позволяет готовить качественную пищу, сократив количество смен масла, что в итоге приводит к существенной экономии. Система безопасности с клапаном с термостатом и предохранительным термостатом, защищенный запальный огонь. Регулятор температуры с 8 позициями от 110 до 190 °C.

Среднее время жарки 5 минут. Предварительный разогрев 15 минут (от 20 до 190 °C). Пьезоэлектрическое включение с защитой из силикона. Регулируемые ножки.

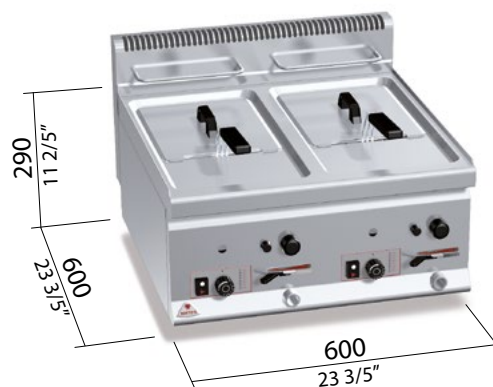
G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 6,6

	L	8+8
	mm	230 x 286 x 220 h (x2)
	mm	200 x 255 x 100 h (x2)
	kW	13,2
	kcal/h	11.350
	Btu/h	45.040
	G30/G31	kg/h 1,03
	G20	m³/h 1,40
	G25	m³/h 1,62

**STANDARD**

2 cestas completas, rejilla de protección en cuba / 2 cestas inteiras, rede de protecção na cuba / 2 kosze pełne, sitak chroniąca zbiornik / 2 полные корзины с защитной сеткой в емкости

OPTIONAL

C 2/8 modelo con 2 medias cestas / modelo con 2 meias-cestas / wersja z 2 koszami połówkowymi / модель с 2 полукорзинами

C 4/8 modelo con 4 medias cestas / modelo com 4 meias-cestas / wersja z 4 koszami połówkowymi / модель с 4 полукорзинами

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie cuba de acero inoxidable AISI 304.

2 cubas redondeadas independientes con perfil con amplia zona fría para recoger los restos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de freído al mismo tiempo que mantiene inalteradas las características organolépticas del aceite permite cocinar de forma sana limitando 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 de 8 posiciones de 110 a 190 °C.

Tiempo medio de freído 5 minutos. Precalentamiento 15 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido piezoeléctrico con protección de silicona.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba de aço inox AISI 304.

2 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 8 posições de 110 a 190 °C.

Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 15 minutos (de 20 a 190 °C). Ativação piezoelétrica com protecção de silicone.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna zbiornika ze stali inox AISI 304.

2 zaokrąglone niezależne zbiorniki z dużym obszarem strefy zimnej dla zbierania pozostałości żywności.

Okrągłe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, zachowując niezmiennione charakterystyki organoleptyczne oleju, umożliwia gotowanie w zdrowy sposób żywności, ograniczając wymianę oleju oraz znaczną ogólną oszczędność kosztów. System awaryjny z zaworem z termoparą i termostatem awaryjnym, osłonięty płomień pilotujący. 8-śmio stopniowa regulacja temperatury od 110 do 190 °C.

Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 15 minut (od 20 do 190 °C). Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Стол для емкости из нержавеющей стали AISI 304.

2 независимые закругленные профилированные емкости с обширной холодной зоной для сбора остатков пищи.

Трубчатые горелки в форме пчелиного гнезда. Система жарки, сохраняя неизменными органолептические свойства масла, позволяет готовить качественную пищу, сократив количество смен масла, что в итоге приводит к существенной экономии.

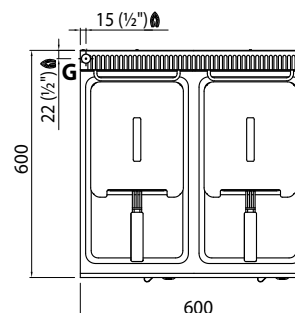
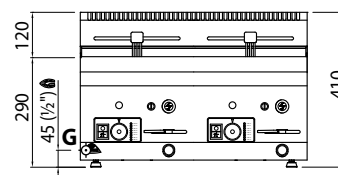
Система безопасности с клапаном с термостатом и предохранительным термостатом, защищенный запальный огонь. Регулятор температуры с 8 позициями от 110 до 190 °C.

Среднее время жарки 5 минут. Предварительный разогрев 15 минут (от 20 до 190 °C). Пьезоэлектрическое включение с защитой из силикона.

G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 13,2

Mod. E6F10-3B	Cod. 21501000
Mod. E6F10-3BS	Cod. 21501100

PLUS 600

		Mod. E6F10-3B	Mod. E6F10-3BS
	L	10	10
	mm	225 x 340 x 200 h	
	mm	255 x 205 x 110 h	
	TOT. kW	6	9
	kcal/h	5.160	7.740
	Btu/h	20.472	30.708
	V 380-415 3N~		



STANDARD

cesta completa, rejilla de protección en cuba / cesta inteira, rede de protecção na cuba / kosz pełny, siatka chroniąca zbiornik / полная корзина с защитной сеткой в емкости

OPTIONAL

C 2/8-10 modelo con 2 medias cestas / modelo com 2 meias-cestas / wersja z 2 koszami połówkowymi / модель с 2 полукорзинами

V3/A VOLTS 220 - 240 3 ~ (Cod. E6F10-3B)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie cuba y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304.
Cuba moldeada y redondeada dotada de resistencias rotativas de acero inoxidable Incoloy especiales de gran duración, pueden alcanzar en poquísimos tiempo la temperatura de trabajo permitiendo ahorrar el 60% de aceite. El sistema de freído al mismo tiempo que mantiene inalteradas las características organolépticas del aceite permite cocinar de forma sana limitando los cambios de aceite con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza.
Control de la temperatura ajustada con termostato regulable hasta 190 °C y termostato de seguridad de rearme manual. Tiempo medio de freído 5 minutos. Precalentamiento 6 minutos (de 20 a 190 °C).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304.
Cuba moldada e arredondada equipada com resistências especiais 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 6 minutos (de 20 a 190 °C).

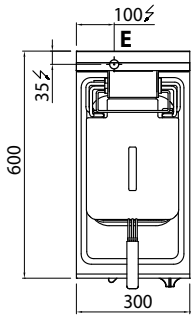
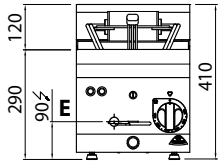
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna zbiornika oraz przednie panele ze stali inox AISI 304.
Zaokrąglony i tłoczony zbiornik wyposażony w specjalne rezystancje rotacyjne, ze stali nierdzewnej inox incoloy, o bardzo długim czasie trwania, osiągające temperaturę roboczą w bardzo krótkim czasie, umożliwiając w ten sposób zaoszczędzenie do 60% oleju. System ten umożliwia gotowanie w zdrowy sposób, ograniczając ilość koniecznych zmian oleju i zapewniając tym samym znaczną jego oszczędność. Rotacja rezystancji ułatwia operacje czyszczenia. Kontrola ustawionej temperatury za pomocą termostatu nastawianego do 190 °C oraz termostatu awaryjnego o uzbrojeniu ręcznym.
Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 6 minut (od 20 do 190 °C).

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Стол для емкости и передние панели из нержавеющей стали AISI 304.
Штампованная закругленная емкость со специальными вращающимися ТЭНами из нержавеющей стали сплава инколой с повышенным сроком службы, могут достигать в кратчайшее время рабочей температуры, позволяя сократить расход масла на 60%. Система жарки, сохраняя неизменными органолептические свойства масла, позволяет приготавливать качественную пищу, сократив количество смен масла, что в итоге приводит к существенной экономии. Вращение ТЭНа облегчает операции чистки.
Контроль температуры с помощью регулируемого термостата до 190 °C и предохранительного термостата с ручным включением. Среднее время жарки 5 минут.
Предварительный разогрев 6 минут (от 20 до 190 °C).

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / połączenie elektryczne / электрическое соединение	V 380-415 3N~	kW 6 E6F10-3B kW 9 E6F10-3BS
----------	---	---------------	---



Mod. E6F10-6B	Cod. 21502000
Mod. E6F10-6BS	Cod. 21502100

PLUS 600

		Mod. E6F10-6B	Mod. E6F10-6BS
	L	10+10	10+10
	mm	225 x 340 x 200 h (x2)	
	mm	255 x 205 x 110 h (x2)	
	TOT. kW	6+6	9+9
	kcal/h	10.320	15.480
	Btu/h	40.944	61.416
	V 380-415 3N~		



STANDARD
2 cestas completas, rejilla de protección en cuba / 2 cestas inteiras, rede de protecção na cuba / 2 kosze pełne, sitak chroniąca zbiornik / 2 полные корзины с защитной сеткой в емкости

OPTIONAL
C 2/8-10 modelo con 2 medias cestas / modelo com 2 meias-cestas / wersja z 2 koszami połówkowymi / модель с 2 полукорзинами
C 4/8-10 modelo con 4 medias cestas / modelo com 4 meias-cestas / wersja z 4 koszami połówkowymi / модель с 4 полукорзинами
V3/B VOLTS 220 - 240 3 ~ (Cod. E6F10-6B)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie cuba de acero inoxidable AISI 304.
Dos cubas moldeadas y redondeadas dotadas de mandos independientes y resistencias rotativas especiales de acero inoxidable Incoloy de gran duración que pueden alcanzar en poquísimo tiempo la temperatura de trabajo permitiendo ahorrar el 60% de aceite. El sistema de freído al mismo tiempo que mantiene inalteradas las características organolépticas del aceite permite cocinar de forma sana limitando los cambios de aceite con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura ajustada con un termostato regulable hasta 190 °C y un termostato de seguridad de rearme manual.
Tiempo medio de freído 5 minutos. Precalentamiento 6 minutos (de 20 a 190 °C).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba de aço inox AISI 304.
Duas cubas moldadas e arredondadas equipadas com comandos independentes e resistências especiais 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 6 minutos (de 20 a 190 °C).

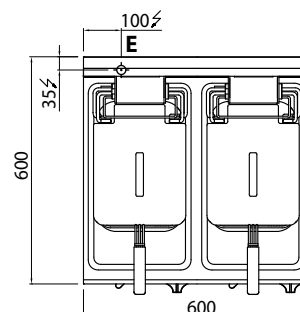
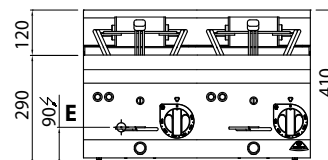
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna zbiornika ze stali inox AISI 304.
Dwa zbiorniki tłoczone i zaokrąglone, wyposażone w niezależne polecenia oraz specjalne rezystancje rotacyjne ze stali nierdzewnej inox incoloy i o bardzo długim czasie trwania, mogące osiągnąć temperaturę roboczą, umożliwiając zaoszczędzenie oleju do 60%. System smażenia, zachowując niezmiennione charakterystyki organoleptyczne oleju, umożliwia gotowanie w zdrowy sposób żywności, ograniczając wymianę oleju oraz znaczną ogólną oszczędność kosztów. Rotacja rezystancji umożliwia operacje czyszczenia. Kontrola ustawionej temperatury za pomocą termostatu nastawianego do 190 °C oraz termostatu awaryjnego o uzbrojeniu ręcznym. Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 6 minut (od 20 do 190 °C).

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Стол для емкости из нержавеющей стали AISI 304.
Две штампованные закругленные емкости с независимым управлением и специальными закругленными ТЭНами из нержавеющей стали сплава инколой с повышенным сроком службы, которые могут достигать в кратчайшее время рабочей температуры, позволяя сократить расход масла на 60%. Система жарки, сохраняя неизменными органолептические свойства масла, позволяет приготовить качественную пищу, сократив количество смен масла, что в итоге приводит к существенной экономии. Вращение ТЭНа облегчает операции чистки. Контроль температуры с помощью регулируемого термостата до 190 °C и предохранительного термостата с ручным включением. Среднее время жарки 5 минут. Предварительный разогрев 6 минут (от 20 до 190 °C).

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / połączenie elektryczne / электрическое соединение	V 380-415 3N~	kW 6+6 E6F10-6B kW 9+9 E6F10-6BS
----------	---	---------------	---



	GN	3/4
	mm	245 x 465 x 170 h
	TOT. kW	0,7
	V 220-240 ~	



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.

Resistencias de acero inoxidable Incoloy situadas en el exterior de la cuba. Regulación electrónica de la potencia. Cuba de acero inoxidable AISI 304 con un amplio rayado para facilitar la limpieza. Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar 6 medidas distintas de cubetas GastroNorm. Llave de desagüe frontal con sistema de seguridad ante posibles aperturas accidentales. Testigos de tensión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304.

Resistências de aço incoloy colocadas no interior da cuba. Regulação eletrônica da potência. Cuba de aço inox AISI 304 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 acidental. Luzes de sinalização da tensão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza ze stali inox AISI 304.

Rezystancje ze stali nierdzewnej inox incoloy umieszczone na zewnątrz zbiornika. Elektroniczna regulacja mocy. Zbiornik ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o szerokim promieniu ułatwiającym czyszczenie. Niezliczone kombinacje dzięki możliwości zastosowania pojemników GastroNorm o 6 różnych rozmiarach. Kranik rozładunku frontálního z systemem zabezpieczającym przeciw przypadkowemu otwarciu. Lampki kontrolne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

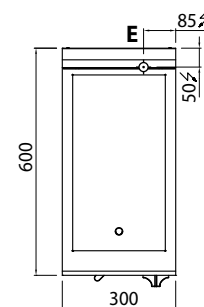
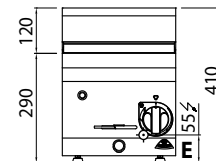
ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные внутри емкости. Электронная регулировка мощности. Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с большим радиусом для удобства чистки. Возможны различные комбинации, благодаря возможности использовать емкости GastroNorm 6 различных размеров. Передний сливной кран с системой предохранения от возможного случайного открытия. Индикаторы напряжения.

E

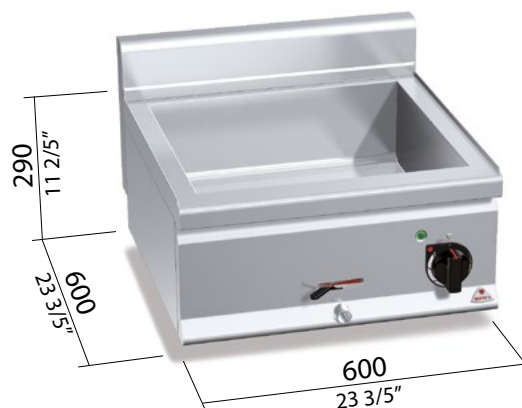
conexión eléctrica / conexão eléctrica /
połączenie elektryczne / электрическое соединение

V 220-240 ~

kW 0,7



	GN	1 + 1/2
	mm	510 x 465 x 170 h
	TOT. kW	1,2
	V 220-240 ~	



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero inoxidable Incoloy situadas en el exterior de la cuba. Regulación electrónica de la potencia. Cuba de acero inoxidable AISI 304 con un amplio rayado para facilitar la limpieza. Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar 6 medidas distintas de cubetas GastroNorm. Llave de desagüe frontal con sistema de seguridad ante posibles aperturas accidentales. Testigos de tensión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304. Resistências de aço incoloy colocadas no interior da cuba. Regulação eletrônica da potência. Cuba de aço inox AISI 304 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 acidental. Luzes de sinalização da tensão.

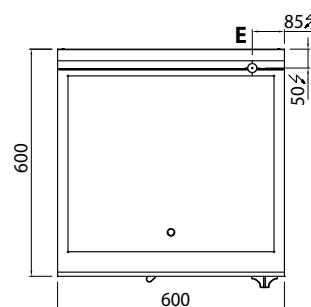
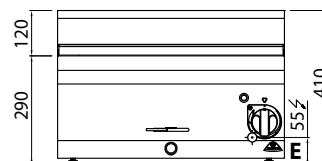
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza ze stali inox AISI 304. Rezystancje ze stali nierdzewnej inox incoloy umieszczone na zewnątrz zbiornika. Elektroniczna regulacja mocy. Zbiornik ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o szerokim promieniu ułatwiającym czyszczenie. Niezliczone kombinacje dzięki możliwości zastosowania pojemniczków GastroNorm o 6 różnych rozmiarach. Kranik rozładunku frontального z systemem zabezpieczającym przeciw przypadkowemu otwarciu. Lampki kontrolne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304. ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные внутри емкости. Электронная регулировка мощности. Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с большим радиусом для удобства чистки. Возможны различные комбинации, благодаря возможности использовать емкости GastroNorm 6 различных размеров. Передний сливной кран с системой предохранения от возможного случайного открытия. Индикаторы напряжения.

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



	GN	1/1
	mm	305 x 510 x 175 h
	TOT. kW	1,1
	V 220-240 ~	



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304. Cubeta GastroNorm de recogida de acero inoxidable y sistema de calentamiento superior e inferior para conservar perfectamente el producto listo para ser servido. Lámpara cerámica de alta eficiencia térmica y resistencia debajo de la cuba. Dotada de rampa y desagüe para grasa e interruptor de encendido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304.

Cuba GastroNorm 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.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza ze stali inox AISI 304.

Pojemniczek zbiorczy GastroNorm wykonany ze stali nierdzewnej inox oraz system górnego i dolnego podgrzewania dla optymalnej konserwacji gotowego do spożycia produktu. Ceramiczna lampka o wysokiej wydajności termicznej i rezystancje pod zbiornikiem. Odprowadzanie tłuszczu, wyłącznik.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

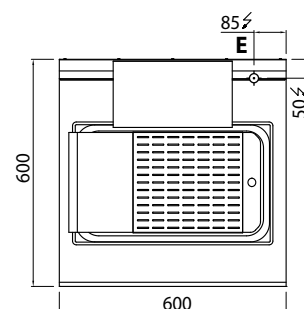
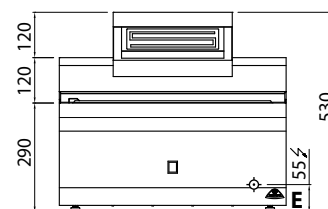
Емкость GastroNorm для сбора из нержавеющей стали и системой верхнего и нижнего подогрева для оптимального сохранения приготовленной пищи перед подачей на стол. Ceramicная лампа высокой термической мощности и резистор под емкостью. Скат и обеспечение стекания жиров, выключатель.

E

conexión eléctrica / conexão eléctrica /
połączenie elektryczne / электрическое соединение

V 220-240 ~

kW 1,1



	cm²	1.600 (mm 295 x 545)
---	-----	----------------------

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.

Modelos individual y doble, de encimera o con mueble, fáciles de utilizar y limpiar.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304.

Modelos simples e duplos, de bancada ou com móvel, simples de utilizar e de limpar.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyczna robocza ze stali inox AISI 304.

Modele w wersji pojedynczej i podwójnej, nastawne lub z obudową, łatwe w zastosowaniu i czyszczeniu.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

Одинарная и двойная модель, настольная и со столом, простые в использовании и чистке.

