



n.	2
mm	230 x 230
kW	3,5



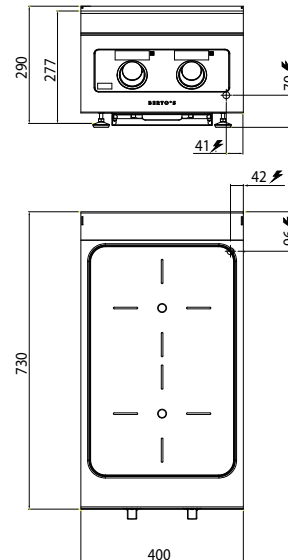
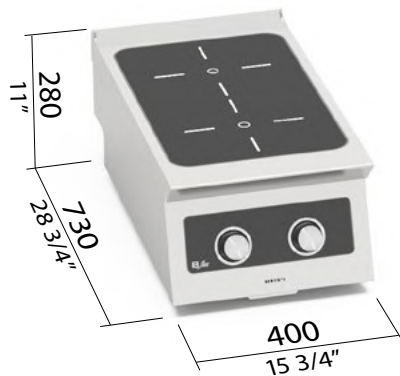
kW | 7



V | 380-415 V3N~



Kg | 40



STANDARD

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Командами Bflex



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor. Máximo ahorro energético ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando la olla está directamente en contacto con la superficie. La zona de calentamiento se regula automáticamente según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata cuando la olla se retira de la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando Bflex de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando Bflex de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaskość robocza ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płaskość z tworzywa szklano ceramicznego, grubość 6 mm. Maksymalna oszczędność energii, ponieważ podgrzewanie strefy gotującej odbywa się wyłącznie gdy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie w oparciu o średnicę garnka. Natychmiastowe automatycznie przerwanie podgrzewania w momencie usunięcia garnka z płaskości gotującej.

Precyzyjna regulacja mocy za pomocą sterowania Bflex.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии, поскольку разогрев зоны готовки включается только тогда, когда кастрюля находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра кастрюли. Немедленное автоматическое отключение в момент, когда кастрюля снимается с поверхности.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного командом Bflex.



n.	2
mm	230 x 230
kW	3,5



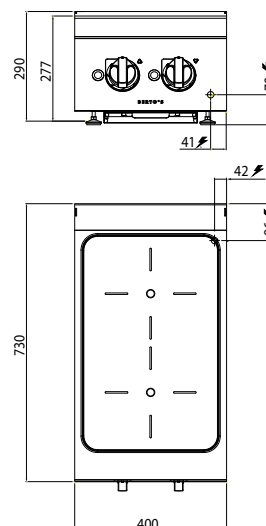
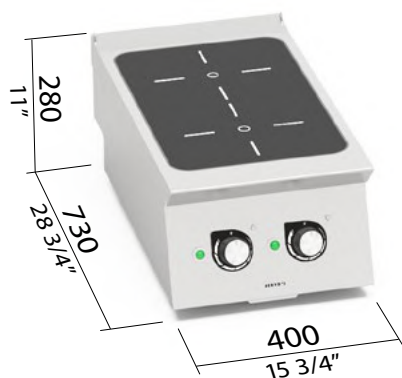
kW | 7



V | 380-415 V3N~



Kg | 40



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor. Máximo ahorro energético ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando la olla está directamente en contacto con la superficie. La zona de calentamiento se regula automáticamente según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata cuando la olla se retira de la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płazczyzna z tworzywa szklano ceramicznego, grubość 6 mm. Maksymalna oszczędność energii, ponieważ podgrzewanie strefy gotującej odbywa się wyłącznie gdy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie w oparciu o średnicę garnka. Natychmiastowe automatycznie przerwanie podgrzewania w momencie usunięcia garnka z płazczyzny gotującej.

Regulacja mocy przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokręćła.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии, поскольку разогрев зоны готовки включается только тогда, когда кастрюля находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра кастрюли. Немедленное автоматическое отключение в момент, когда кастрюля снимается с поверхности.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.





n.	2
mm	230 x 230
kW	5



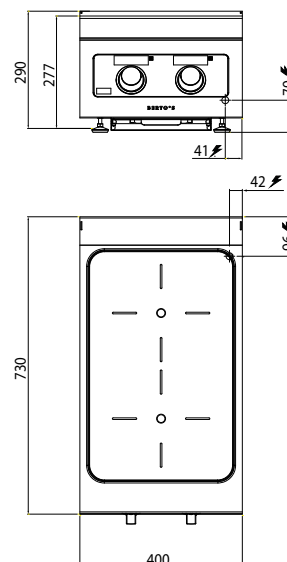
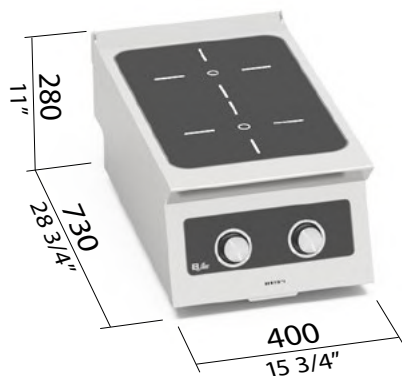
kW | 10



V | 380-415 V3N~



Kg | 40



STANDARD

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Командами Bflex



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor. Máximo ahorro energético ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando la olla está directamente en contacto con la superficie. La zona de calentamiento se regula automáticamente según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata cuando la olla se retira de la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando Bflex de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando Bflex de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaczyszyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płaczyszyna z tworzywa szklano ceramicznego, grubość 6 mm. Maksymalna oszczędność energii, ponieważ podgrzewanie strefy gotującej odbywa się wyłącznie gdy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie w oparciu o średnicę garnka. Natychmiastowe automatycznie przerwanie podgrzewania w momencie usunięcia garnka z płaczyszyny gotującej.

Precyzyjna regulacja mocy za pomocą sterowania Bflex.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии, поскольку разогрев зоны готовки включается только тогда, когда кастрюля находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра кастрюли. Немедленное автоматическое отключение в момент, когда кастрюля снимается с поверхности.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного командом Bflex.



n.	2
mm	230 x 230
kW	5



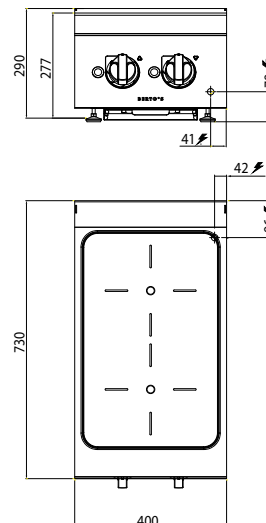
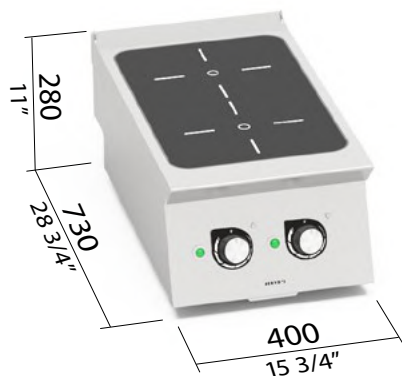
kW | 10



V | 380-415 V3N~



Kg | 40



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor. Máximo ahorro energético ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando la olla está directamente en contacto con la superficie. La zona de calentamiento se regula automáticamente según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata cuando la olla se retira de la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Plaszczyna z tworzywa szklano ceramicznego, grubość 6 mm. Maksymalna oszczędność energii, ponieważ podgrzewanie strefy gotującej odbywa się wyłącznie gdy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie w oparciu o średnicę garnka. Natychmiastowe automatycznie przerwanie podgrzewania w momencie usunięcia garnka z płaszczyzny gotującej.

Regulacja mocy przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokrętki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии, поскольку разогрев зоны готовки включается только тогда, когда кастрюля находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра кастрюли. Немедленное автоматическое отключение в момент, когда кастрюля снимается с поверхности.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.



n.	2
mm	230 x 230
kW	3,5



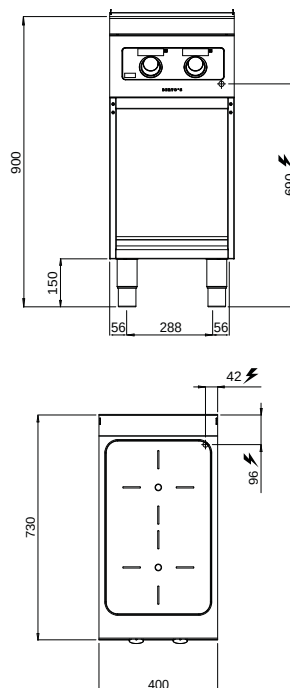
kW | 7



V | 380-415 V3N~



Kg | 49

**STANDARD**

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Командами Bflex

OPTIONAL

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

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor. Máximo ahorro energético ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando la olla está directamente en contacto con la superficie. La zona de calentamiento se regula automáticamente según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata cuando la olla se retira de la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando Bflex de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando Bflex de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaskość robocza ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płaskość z tworzywa szklano ceramicznego, grubość 6 mm. Maksymalna oszczędność energii, ponieważ podgrzewanie strefy gotującej odbywa się wyłącznie gdy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie w oparciu o średnicę garnka. Natychmiastowe automatycznie przerwanie podgrzewania w momencie usunięcia garnka z płaskości gotującej.

Precyzyjna regulacja mocy za pomocą sterowania Bflex.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии, поскольку разогрев зоны готовки включается только тогда, когда кастрюля находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра кастрюли. Немедленное автоматическое отключение в момент, когда кастрюля снимается с поверхности.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного командом Bflex.



n.	2
mm	230 x 230
kW	3,5



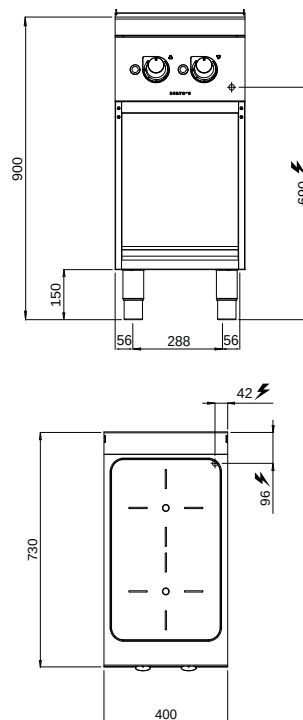
kW | 7



V | 380-415 V3N~



Kg | 49



OPTIONAL

S1P DX 1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 дверьца



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor. Máximo ahorro energético ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando la olla está directamente en contacto con la superficie. La zona de calentamiento se regula automáticamente según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata cuando la olla se retira de la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaczyszyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płaczyszyna z tworzywa szklano ceramicznego, grubość 6 mm. Maksymalna oszczędność energii, ponieważ podgrzewanie strefy gotującej odbywa się wyłącznie gdy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie w oparciu o średnicę garnka. Natychmiastowe automatycznie przerwanie podgrzewania w momencie usunięcia garnka z płaczyszyny gotującej.

Regulacja mocy przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokręćła.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии, поскольку разогрев зоны готовки включается только тогда, когда кастрюля находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра кастрюли. Немедленное автоматическое отключение в момент, когда кастрюля снимается с поверхности.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.



n.	2
mm	230 x 230
kW	5



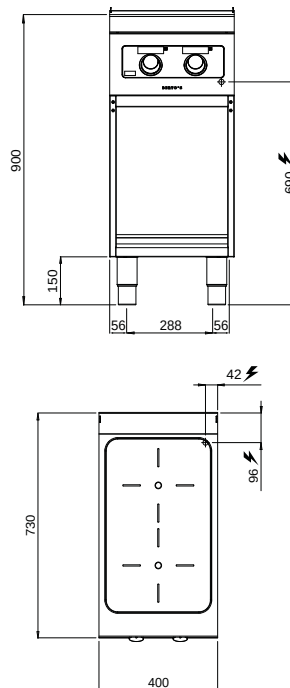
kW | 10



V | 380-415 V3N~



Kg | 49

**STANDARD**

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Командами Bflex

OPTIONAL

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

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor. Máximo ahorro energético ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando la olla está directamente en contacto con la superficie. La zona de calentamiento se regula automáticamente según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata cuando la olla se retira de la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando Bflex de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando Bflex de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płasczyna z tworzywa szklano ceramicznego, grubość 6 mm. Maksymalna oszczędność energii, ponieważ podgrzewanie strefy gotującej odbywa się wyłącznie gdy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie w oparciu o średnicę garnka. Natychmiastowe automatycznie przerwanie podgrzewania w momencie usunięcia garnka z płaszczyzny gotującej.

Precyzyjna regulacja mocy za pomocą sterowania Bflex.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии, поскольку разогрев зоны готовки включается только тогда, когда кастрюля находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра кастрюли. Немедленное автоматическое отключение в момент, когда кастрюля снимается с поверхности.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного командом Bflex.



n.	2
mm	230 x 230
kW	5



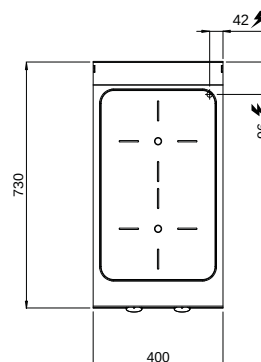
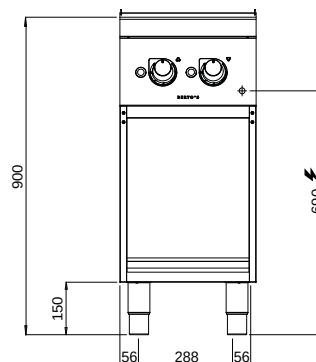
kW | 10



V | 380-415 V3N~



Kg | 49



OPTIONAL

S1P DX 1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 дверьца



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor. Máximo ahorro energético ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando la olla está directamente en contacto con la superficie. La zona de calentamiento se regula automáticamente según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata cuando la olla se retira de la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaczyszyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płaczyszyna z tworzywa szklano ceramicznego, grubość 6 mm. Maksymalna oszczędność energii, ponieważ podgrzewanie strefy gotującej odbywa się wyłącznie gdy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie w oparciu o średnicę garnka. Natychmiastowe automatycznie przerwanie podgrzewania w momencie usunięcia garnka z płaczyszyny gotującej.

Regulacja mocy przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokręćła.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии, поскольку разогрев зоны готовки включается только тогда, когда кастрюля находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра кастрюли. Немедленное автоматическое отключение в момент, когда кастрюля снимается с поверхности.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.



n.	4
mm	230 x 230
kW	3,5



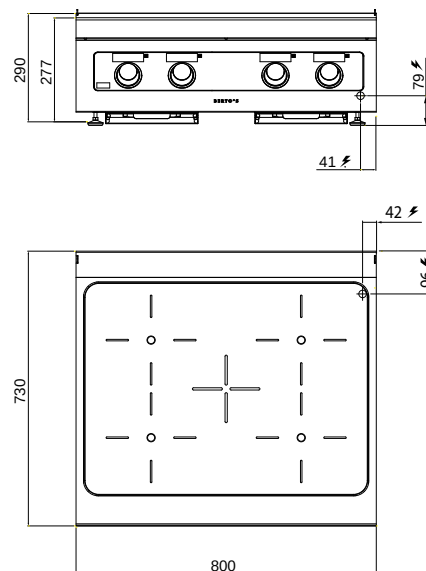
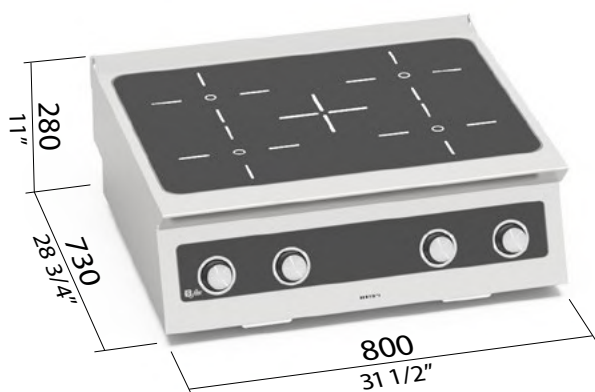
kW | 14



V | 380-415 V3N~



Kg | 70

**STANDARD**

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Командами Bflex

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor. Máximo ahorro energético ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando la olla está directamente en contacto con la superficie. La zona de calentamiento se regula automáticamente según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata cuando la olla se retira de la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando Bflex de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando Bflex de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płazczyzna z tworzywa szklano ceramicznego, grubość 6 mm. Maksymalna oszczędność energii, ponieważ podgrzewanie strefy gotującej odbywa się wyłącznie gdy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie w oparciu o średnicę garnka. Natychmiastowe automatycznie przerwanie podgrzewania w momencie usunięcia garnka z płazczyzny gotującej.

Precyzyjna regulacja mocy za pomocą sterowania Bflex.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии, поскольку разогрев зоны готовки включается только тогда, когда кастрюля находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра кастрюли. Немедленное автоматическое отключение в момент, когда кастрюля снимается с поверхности.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного командами Bflex.



n.	4
mm	230 x 230
kW	3,5



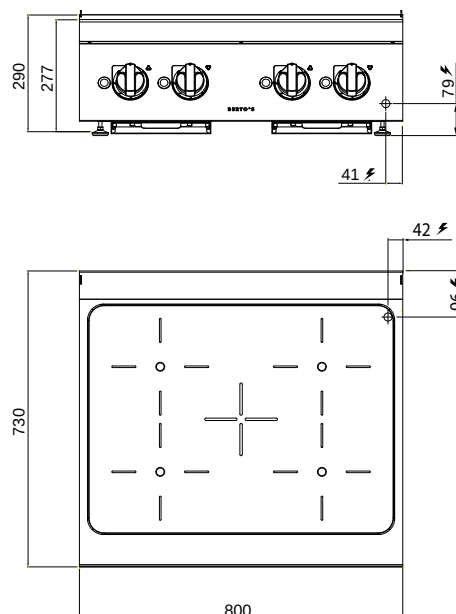
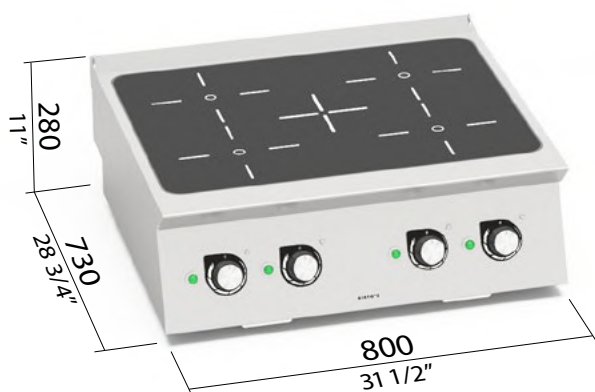
kW | 14



V | 380-415 V3N~



Kg | 70



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor. Máximo ahorro energético ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando la olla está directamente en contacto con la superficie. La zona de calentamiento se regula automáticamente según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata cuando la olla se retira de la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaczyszyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płaczyszyna z tworzywa szklano ceramicznego, grubość 6 mm. Maksymalna oszczędność energii, ponieważ podgrzewanie strefy gotującej odbywa się wyłącznie gdy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie w oparciu o średnicę garnka. Natychmiastowe automatycznie przerwanie podgrzewania w momencie usunięcia garnka z płaczyszyny gotującej.

Regulacja mocy przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokrętki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии, поскольку разогрев зоны готовки включается только тогда, когда кастрюля находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра кастрюли. Немедленное автоматическое отключение в момент, когда кастрюля снимается с поверхности.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.





n.	4
mm	230 x 230
kW	5



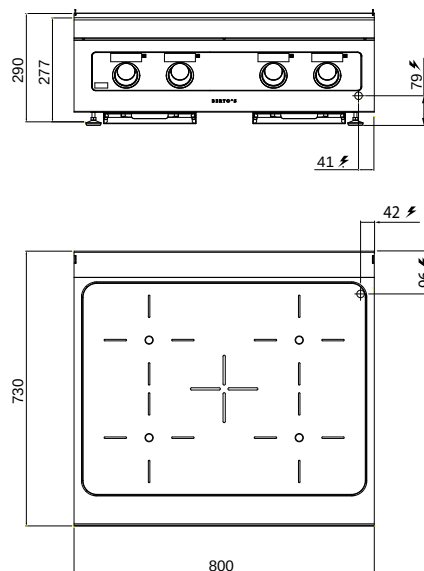
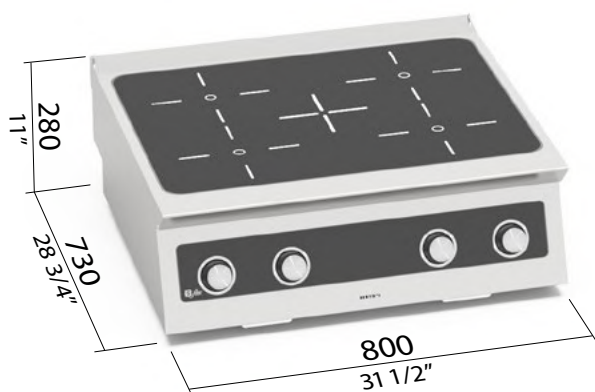
kW | 20



V | 380-415 V3N~



Kg | 70



STANDARD

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Командами Bflex



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor. Máximo ahorro energético ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando la olla está directamente en contacto con la superficie. La zona de calentamiento se regula automáticamente según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata cuando la olla se retira de la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando Bflex de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando Bflex de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płazczyzna z tworzywa szklano ceramicznego, grubość 6 mm. Maksymalna oszczędność energii, ponieważ podgrzewanie strefy gotującej odbywa się wyłącznie gdy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie w oparciu o średnicę garnka. Natychmiastowe automatycznie przerwanie podgrzewania w momencie usunięcia garnka z płazczyzny gotującej.

Precyzyjna regulacja mocy za pomocą sterowania Bflex.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии, поскольку разогрев зоны готовки включается только тогда, когда кастрюля находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра кастрюли. Немедленное автоматическое отключение в момент, когда кастрюля снимается с поверхности.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного командами Bflex.



n.	4
mm	230 x 230
kW	5



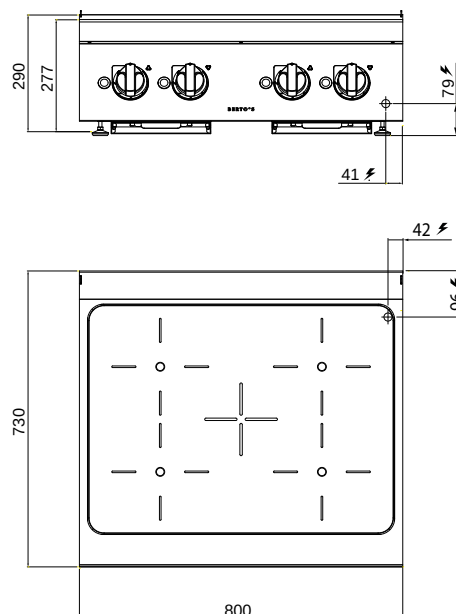
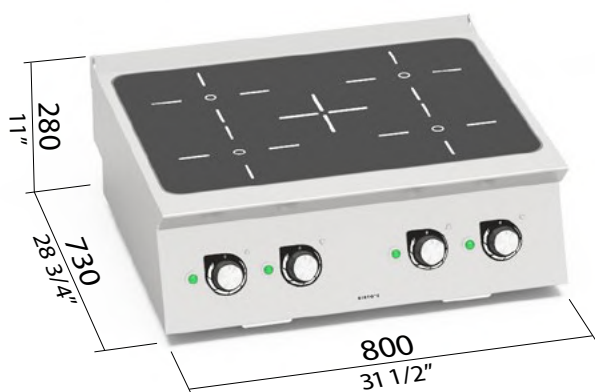
kW | 20



V | 380-415 V3N~



Kg | 70



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor. Máximo ahorro energético ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando la olla está directamente en contacto con la superficie. La zona de calentamiento se regula automáticamente según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata cuando la olla se retira de la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaczyszyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płaczyszyna z tworzywa szklano ceramicznego, grubość 6 mm. Maksymalna oszczędność energii, ponieważ podgrzewanie strefy gotującej odbywa się wyłącznie gdy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie w oparciu o średnicę garnka. Natychmiastowe automatycznie przerwanie podgrzewania w momencie usunięcia garnka z płaczyszyny gotującej.

Regulacja mocy przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokręćła.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии, поскольку разогрев зоны готовки включается только тогда, когда кастрюля находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра кастрюли. Немедленное автоматическое отключение в момент, когда кастрюля снимается с поверхности.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.





n.	4
mm	230 x 230
kW	3,5



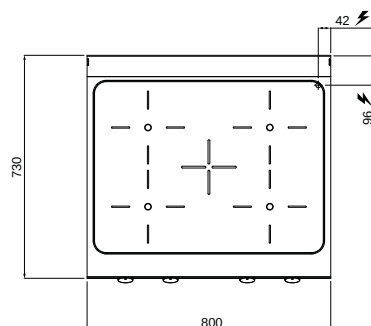
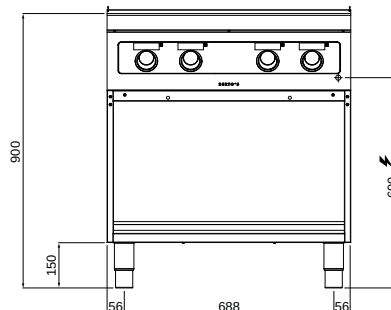
kW	14
----	----



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



Kg	88
----	----

**STANDARD**

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Командами Bflex

OPTIONAL

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

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor. Máximo ahorro energético ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando la olla está directamente en contacto con la superficie. La zona de calentamiento se regula automáticamente según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata cuando la olla se retira de la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando Bflex de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando Bflex de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płasczyna z tworzywa szklano ceramicznego, grubość 6 mm. Maksymalna oszczędność energii, ponieważ podgrzewanie strefy gotującej odbywa się wyłącznie gdy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie w oparciu o średnicę garnka. Natychmiastowe automatycznie przerwanie podgrzewania w momencie usunięcia garnka z płasczyny gotującej.

Precyzyjna regulacja mocy za pomocą sterowania Bflex.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии, поскольку разогрев зоны готовки включается только тогда, когда кастрюля находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра кастрюли. Немедленное автоматическое отключение в момент, когда кастрюля снимается с поверхности.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного командом Bflex.



n.	4
mm	230 x 230
kW	3,5



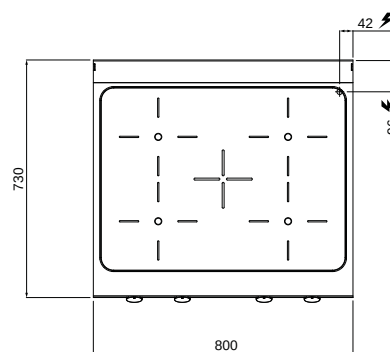
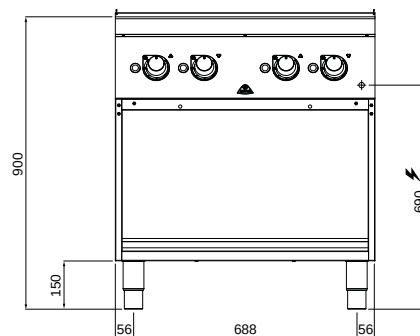
kW | 14



V | 380-415 V3N~



Kg | 88



OPTIONAL

S2P 400 2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 дверца



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor. Máximo ahorro energético ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando la olla está directamente en contacto con la superficie. La zona de calentamiento se regula automáticamente según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata cuando la olla se retira de la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaczyszyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płaczyszyna z tworzywa szklano ceramicznego, grubość 6 mm. Maksymalna oszczędność energii, ponieważ podgrzewanie strefy gotującej odbywa się wyłącznie gdy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie w oparciu o średnicę garnka. Natychmiastowe automatycznie przerwanie podgrzewania w momencie usunięcia garnka z płaczyszyny gotującej.

Regulacja mocy przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokręćta.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии, поскольку разогрев зоны готовки включается только тогда, когда кастрюля находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра кастрюли. Немедленное автоматическое отключение в момент, когда кастрюля снимается с поверхности.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.



n.	4
mm	230 x 230
kW	5



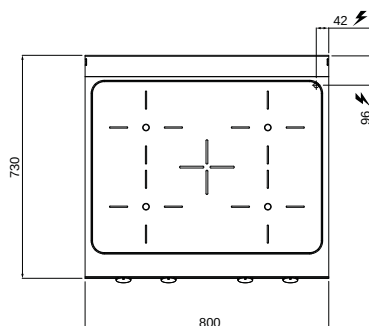
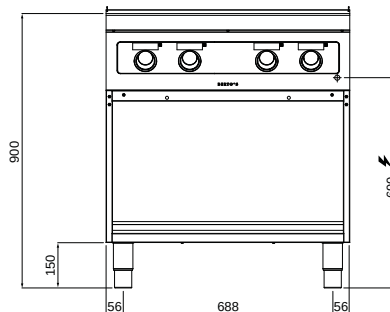
kW | 20



V | 380-415 V3N~



Kg | 88

**STANDARD**

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Командами Bflex

OPTIONAL

S2P 400 2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 дверца

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor. Máximo ahorro energético ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando la olla está directamente en contacto con la superficie. La zona de calentamiento se regula automáticamente según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata cuando la olla se retira de la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando Bflex de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando Bflex de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płaszczyna z tworzywa szklano ceramicznego, grubość 6 mm. Maksymalna oszczędność energii, ponieważ podgrzewanie strefy gotującej odbywa się wyłącznie gdy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie w oparciu o średnicę garnka. Natychmiastowe automatycznie przerwanie podgrzewania w momencie usunięcia garnka z płaszczyny gotującej.

Precyzyjna regulacja mocy za pomocą sterowania Bflex.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии, поскольку разогрев зоны готовки включается только тогда, когда кастрюля находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра кастрюли. Немедленное автоматическое отключение в момент, когда кастрюля снимается с поверхности.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного командами Bflex.



n.	4
mm	230 x 230
kW	5



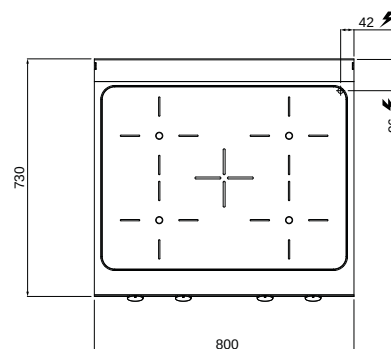
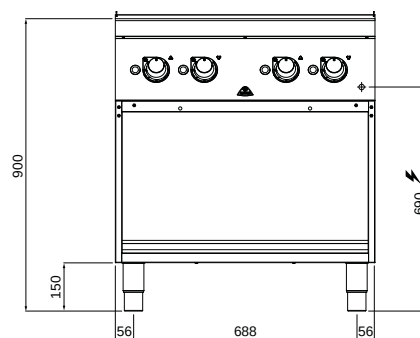
kW | 20



V | 380-415 V3N~



Kg | 88



OPTIONAL

S2P 400 2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 дверца



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor. Máximo ahorro energético ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando la olla está directamente en contacto con la superficie. La zona de calentamiento se regula automáticamente según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata cuando la olla se retira de la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaczyszyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płaczyszyna z tworzywa szklano ceramicznego, grubość 6 mm. Maksymalna oszczędność energii, ponieważ podgrzewanie strefy gotującej odbywa się wyłącznie gdy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie w oparciu o średnicę garnka. Natychmiastowe automatycznie przerwanie podgrzewania w momencie usunięcia garnka z płaczyszyny gotującej.

Regulacja mocy przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokręćta.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии, поскольку разогрев зоны готовки включается только тогда, когда кастрюля находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра кастрюли. Немедленное автоматическое отключение в момент, когда кастрюля снимается с поверхности.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.



n.	1
ø mm	300
kW	5



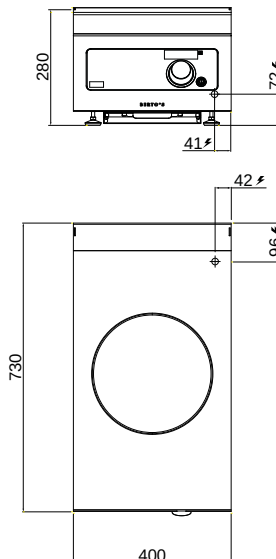
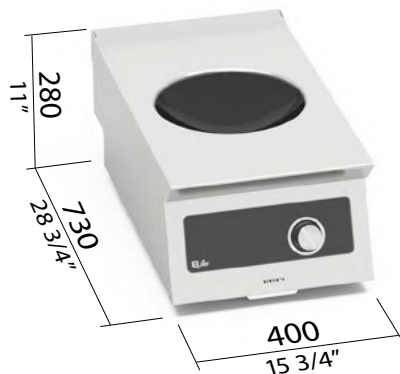
kW	5
----	---



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



Kg	33
----	----



STANDARD

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Командами Bflex



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor. Máximo ahorro energético ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando la olla está directamente en contacto con la superficie. Interrupción automática inmediata cuando la olla se retira de la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando Bflex de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando Bflex de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płaszczyna z tworzywa szklano ceramicznego, grubość 6 mm. Maksymalna oszczędność energii, ponieważ podgrzewanie strefy gotującej odbywa się wyłącznie gdy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Natychmiastowe automatyczne przerwanie podgrzewania w momencie usunięcia garnka z płaszczyzny gotującej.

Precyzyjna regulacja mocy za pomocą sterowania Bflex.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии, поскольку разогрев зоны готовки включается только тогда, когда кастрюля находится в прямом контакте с поверхностью. Немедленное автоматическое отключение в момент, когда кастрюля снимается с поверхности.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного командами Bflex.



n.	1
ø mm	300
kW	5



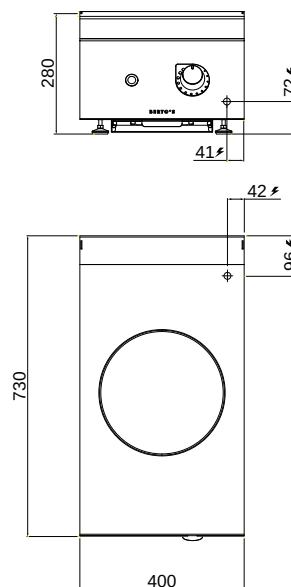
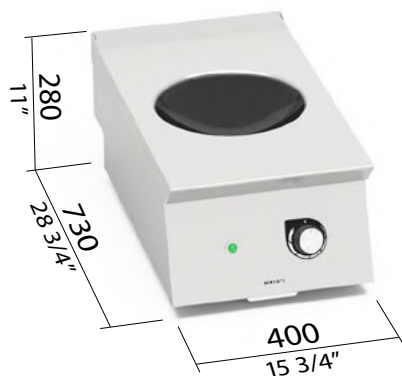
kW | 5



V | 380-415 V3N~



Kg | 33



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor. Máximo ahorro energético ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando la olla está directamente en contacto con la superficie. La zona de calentamiento se regula automáticamente según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata cuando la olla se retira de la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície.

Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaczyszyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płaczyszyna z tworzywa szklano ceramicznego, grubość 6 mm. Maksymalna oszczędność energii, ponieważ podgrzewanie strefy gotującej odbywa się wyłącznie gdy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie w oparciu o średnicę garnka. Natychmiastowe automatycznie przerwanie podgrzewania w momencie usunięcia garnka z płaczyszyny gotującej.

Regulacja mocy przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokręćła.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии, поскольку разогрев зоны готовки включается только тогда, когда кастрюля находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра кастрюли. Немедленное автоматическое отключение в момент, когда кастрюля снимается с поверхности.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.



n.	2
mm	230 x 230
kW	3,2



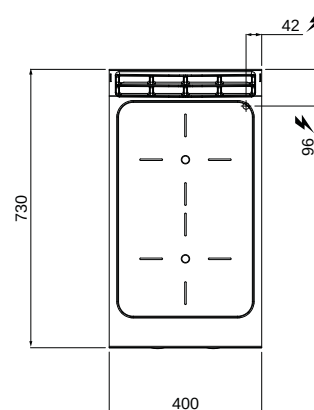
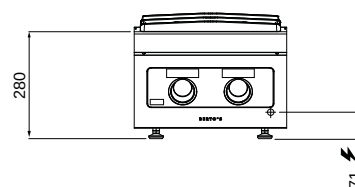
kW | 6,4



V | 380-415 V3N~



Kg | 27

**STANDARD**

Mandos Bflex - Dispositivo de detección del calor residual / Comandos Bflex - Dispositivo de detecção do calor residual
Sterowaniem Bflex - Urządzenie wykrywające ciepło resztkowe / Командами Bflex - Устройство отвода остаточного тепла

OPTIONAL

SV3/B Volts 220-240 3~

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Plano de vitrocerámica con 6 mm de espesor. Las resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500 °C) calientan por radiación la encimera. Las zonas se destacan con serigrafías específicas que permiten colocar correctamente las ollas. Después del apagado de cada zona una luz testigo indica el calor residual hasta 60 °C para salvaguardar la seguridad del operador. Regulación del caudal con un resistente mando Bflex de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500 °C) aquecendo mediante radiação a placa de cozedura. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60 °C, para garantir a segurança do operador. Regulação da potência mediante um comando Bflex de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płasczyna z tworzywa szklano-ceramicznego o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne będące w stanie osiągnąć wysokie temperatury (500 °C) podgrzewają, dzięki systemowi promieniowania, płasczynę roboczą. Strefy są zaznaczone dzięki odpowiedniej serigrafii, która umożliwia poprawne ustawienie garnków. Po wyłączeniu dowolnej strefy, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60° C, w celu ochrony bezpieczeństwa operatora. Precyzyjna regulacja mocy za pomocą sterowania Bflex.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Варочная поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Электрические ТЭНы могут достигать высоких температур (500 °C) и нагревают путем излучения варочную поверхность. Зоны обозначены трафаретной линией, что позволяет корректно размещать надплитную посуду. После отключения каждой отдельной зоны, световой индикатор сигнализирует об остаточном тепле до достижения температуры 60 °C, что обеспечивает безопасную работу оператора. Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного командом Bflex.



n.	2
mm	230 x 230
kW	3,2



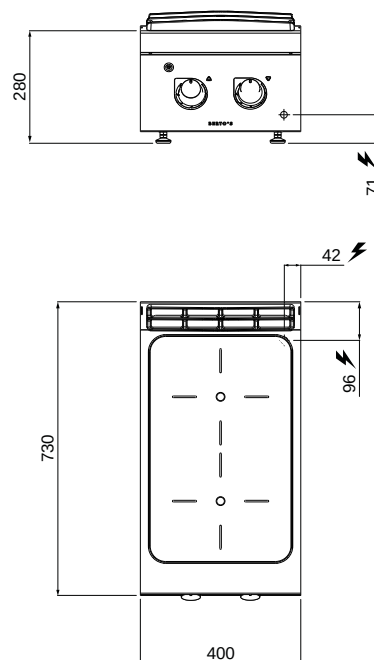
kW | 6,4



V | 380-415 V3N~



Kg | 27

**STANDARD**

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

OPTIONAL

SV3/B Volts 220-240 3~

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Plano de vitrocerámica con 6 mm de espesor. Las resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500 °C) calientan por radiación la encimera. Las zonas se destacan con serigrafías específicas que permiten colocar correctamente las ollas. Después del apagado de cada zona una luz testigo indica el calor residual hasta 60 °C para salvaguardar la seguridad del operador.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

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

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płasczyna z tworzywa szklano-ceramicznego o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne będące w stanie osiągnąć wysokie temperatury (500 °C) podgrzewają, dzięki systemowi promieniowania, płasczynę roboczą. Strefy są zaznaczone dzięki odpowiedniej serigrafii, która umożliwia poprawne ustawienie garnków. Po wyłączeniu dowolnej strefy, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60° C, w celu ochrony bezpieczeństwa operatora.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Варочная поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Электрические ТЭНы могут достигать высоких температур (500 °C) и нагревают путем излучения варочную поверхность. Зоны обозначены трафаретной линией, что позволяет корректно размещать надплитную посуду. После отключения каждой отдельной зоны, световой индикатор сигнализирует об остаточном тепле до достижения температуры 60 °C, что обеспечивает безопасную работу оператора.



n.	4
mm	230 x 230
kW	3,2



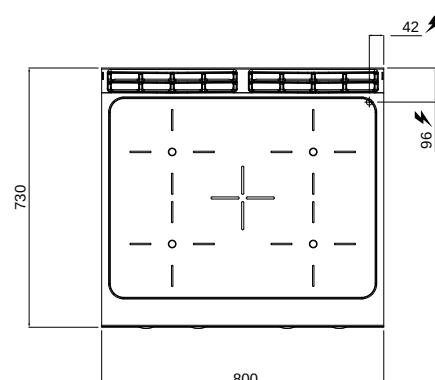
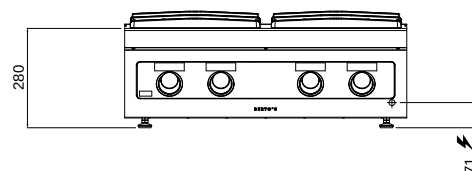
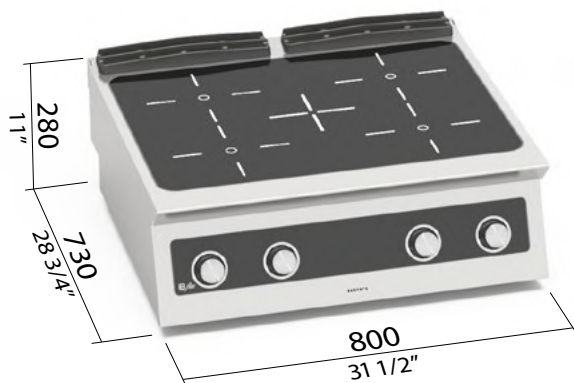
kW | 12,8



V | 380-415 V3N~



Kg | 45

**STANDARD**

Mandos Bflex - Dispositivo de detección del calor residual / Comandos Bflex - Dispositivo de detecção do calor residual
Sterowaniem Bflex - Urządzenie wykrywające ciepło resztkowe / Командами Bflex - Устройство отвода остаточного тепла

OPTIONAL

SV3/B Volts 220-240 3~

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Plano de vitrocerámica con 6 mm de espesor. Las resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500 °C) calientan por radiación la encimera. Las zonas se destacan con serigrafías específicas que permiten colocar correctamente las ollas. Después del apagado de cada zona una luz testigo indica el calor residual hasta 60 °C para salvaguardar la seguridad del operador. Regulación del caudal con un resistente mando Bflex de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500 °C) aquecendo mediante radiação a placa de cozedura. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60 °C, para garantir a segurança do operador. Regulação da potência mediante um comando Bflex de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płasczyna z tworzywa szklano-ceramicznego o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne będące w stanie osiągnąć wysokie temperatury (500 °C) podgrzewają, dzięki systemowi promieniowania, płasczynę roboczą. Strefy są zaznaczone dzięki odpowiedniej serigrafii, która umożliwia poprawne ustawienie garnków. Po wyłączeniu dowolnej strefy, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60° C, w celu ochrony bezpieczeństwa operatora. Precyzyjna regulacja mocy za pomocą sterowania Bflex.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Варочная поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Электрические ТЭНы могут достигать высоких температур (500 °C) и нагревают путем излучения варочную поверхность. Зоны обозначены трафаретной линией, что позволяет корректно размещать надплитную посуду. После отключения каждой отдельной зоны, световой индикатор сигнализирует об остаточном тепле до достижения температуры 60 °C, что обеспечивает безопасную работу оператора. Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного командой Bflex.



n.	4
mm	230 x 230
kW	3,2



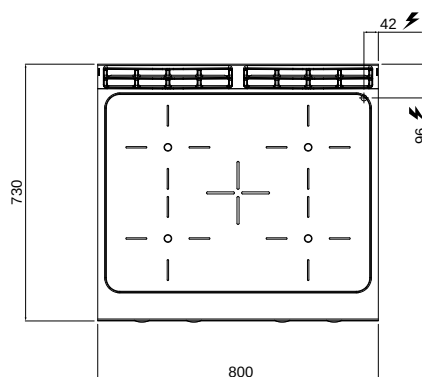
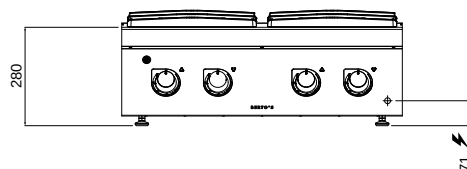
kW | 12,8



V | 380-415 V3N~



Kg | 45

**STANDARD**

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

OPTIONAL

SV3/B Volts 220-240 3~

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Plano de vitrocerámica con 6 mm de espesor. Las resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500 °C) calientan por radiación la encimera. Las zonas se destacan con serigrafías específicas que permiten colocar correctamente las ollas. Después del apagado de cada zona una luz testigo indica el calor residual hasta 60 °C para salvaguardar la seguridad del operador.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

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

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płasczyna z tworzywa szklano-ceramicznego o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne będące w stanie osiągnąć wysokie temperatury (500 °C) podgrzewają, dzięki systemowi promieniowania, płasczynę roboczą. Strefy są zaznaczone dzięki odpowiedniej serigrafii, która umożliwia poprawne ustawienie garnków. Po wyłączeniu dowolnej strefy, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60° C, w celu ochrony bezpieczeństwa operatora.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Варочная поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Электрические ТЭНы могут достигать высоких температур (500 °C) и нагревают путем излучения варочную поверхность. Зоны обозначены трафаретной линией, что позволяет корректно размещать наплитную посуду. После отключения каждой отдельной зоны, световой индикатор сигнализирует об остаточном тепле до достижения температуры 60 °C, что обеспечивает безопасную работу оператора.



n.	4
mm	230 x 230
kW	3,2



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



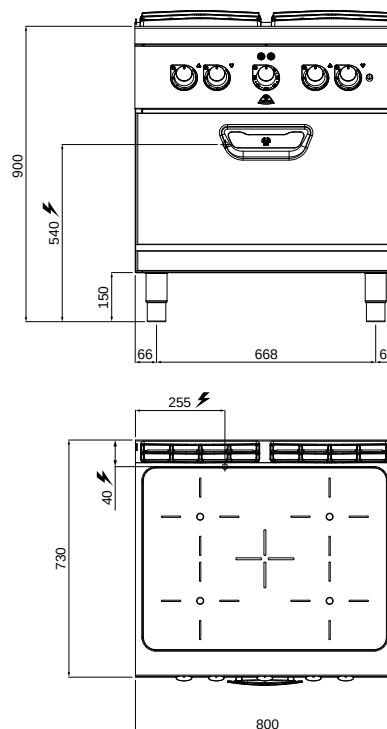
kW 17,48



V 380-415 V3N~



Kg 100



STANDARD

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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Plano de vitrocerámica con 6 mm de espesor. Las resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500 °C) calientan por radiación la encimera. Las zonas se destacan con serigrafías específicas que permiten colocar correctamente las ollas. Después del apagado de cada zona una luz testigo indica el calor residual hasta 60 °C para salvaguardar la seguridad del operador. Horno eléctrico de convección con ventilador con inversión de giro, cámara horno de AISI 430 enteramente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes 1/1 GN. Termostato que permite una precisa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero inoxidable AISI 304. Manija con doble molde de alta resistencia de acero inoxidable AISI 304. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500 °C) aquecendo mediante radiação a placa de cozedura. Circuito de aquecimento com zona quadrada de 230x230mm, com regulação da potência até 2,5 kW. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60 °C, para garantir a segurança do operador. Forno elétrico de convecção com ventilador com inversão de rotação, câmara do forno de aço inox AISI 430 realizada inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1 GN. Termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50 e 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço inox AISI 304. Puxador com molde duplo de alta resistência, de aço inoxidável AISI 304. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Plaszczyna z tworzywa szklano-ceramicznego o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne będące w stanie osiągnąć wysokie temperatury (500 °C) podgrzewają, dzięki systemowi promieniowania, plaszczynę roboczą. Strefy są zaznaczone dzięki odpowiedniej serigrafii, która umożliwia poprawne ustawienie garnków. Po wyłączeniu dowolnej strefy, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60° C, w celu ochrony bezpieczeństwa operatora. Konwekcyjny piekarnik elektryczny z wentylatorem ze zmianą kierunku rotacji, komora piekarnika wykonana ze stali AISI 430 wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, z 3 poziomami prowadnic dla rusztu/ blach piekarnika 1/1 GN. Termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Podwójnie tłoczone uchwyt o wysokiej odporności ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Nastawne nóżki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Варочная поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Электрические ТЭНы могут достигать высоких температур (500 °C) и нагревают путем излучения варочную поверхность. Зоны обозначены трафаретной линией, что позволяет корректно размещать надплитную посуду. После отключения каждой отдельной зоны, световой индикатор сигнализирует об остаточном тепле до достижения температуры 60 °C, что обеспечивает безопасную работу оператора. Электрическая конвекционная печь с вентилятором с обратным вращением, камера печи из AISI 430 полностью из нержавеющей стали, с направляющими 3 уровней для решеток/противней 1/1 GN. термостат, позволяющий производить точное регулирование температуры в диапазоне от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная дверь и контрверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двойной штамповки высокой прочности из нержавеющей стали AISI 304. Регулируемые ножки.



n.	2
ø mm	95
kW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



TOT

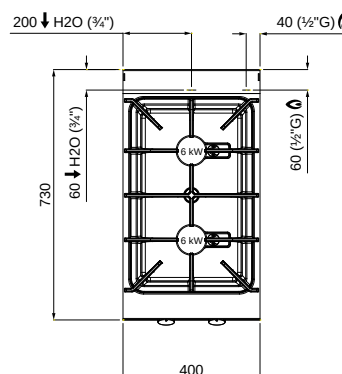
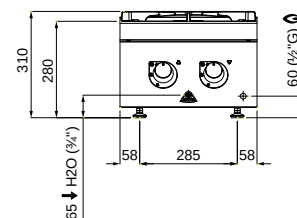
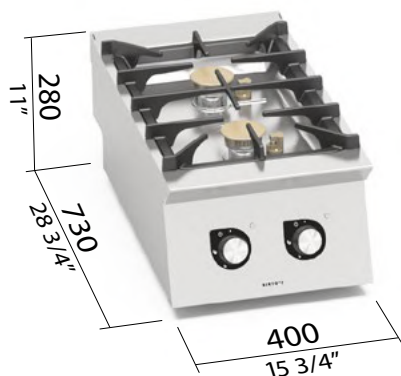
kW	12
kcal/h	10.320
Btu/h	40.944



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



Kg	26
----	----



OPTIONAL

SG7F2B/SC - Cod. 07701010

Circulación agua en el sumidero con rebosamiento / Circulação de água no reservatório com descarga / Obieg wody w zbiorniku z urządzeniem przelewowym / Циркуляция воды в переполненном контуре залива

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

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

Quemadores de hierro fundido y distribuidor de llama de latón fijados estanco a los líquidos al plano de acero AISI 304 de moldeado profundo. Garantizados de por vida y accionados por llave de válvula. Dotados de termopar de seguridad y de llama piloto protegida por tapa de acero para una fácil limpieza y mantenimiento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite.

Queimadores de ferro fundido e tampas de latão fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Possuem garantia vitalícia e são acionados mediante torneira com válvula. São equipados com termopar de segurança e chama piloto protegida por uma cobertura de aço para facilitar a limpeza e a manutenção.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Palniki z żeliwa i rozdzielacz płomienia palnika z miedzi, zamocowane szczelnie na płasczynie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Dożywotnia gwarancja, uruchamianie przez kranik z zaworem. Posiadają termoparę awaryjną oraz płomień pilotujący zabezpieczony stalową pokrywą, w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Горелки из чугуна и разделитель пламени из латуни герметично закреплены на поверхности глубокой штамповки из стали AISI 304. С пожизненной гарантией и включаются краном с предохранительным клапаном. Оснащенные предохранительной термопарой и запальником с защитой из стали для удобной и быстрой чистки и техобслуживания.



n.	4
ø mm	95
kW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



TOT

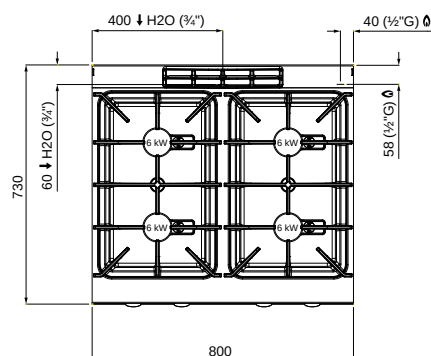
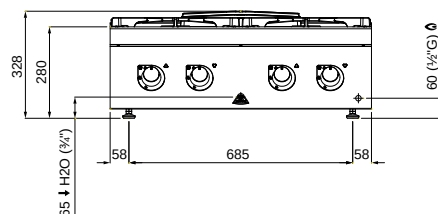
kW	24
kcal/h	20.640
Btu/h	81.888



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



Kg | 47



OPTIONAL

SG7F4B/SC - Cod. 07702010

Circulación agua en el sumidero con rebosamiento / Circulação de água no reservatório com descarga / Obieg wody w zbiorniku z urządzeniem przelewowym / Циркуляция воды в переполненном контуре залива

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

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

Quemadores de hierro fundido y distribuidor de llama de latón fijados estanco a los líquidos al plano de acero AISI 304 de moldeado profundo. Garantizados de por vida y accionados por llave de válvula. Dotados de termopar de seguridad y de llama piloto protegida por tapa de acero para una fácil limpieza y mantenimiento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite.

Queimadores de ferro fundido e tampas de latão fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Possuem garantia vitalícia e são acionados mediante torneira com válvula. São equipados com termopar de segurança e chama piloto protegida por uma cobertura de aço para facilitar a limpeza e a manutenção.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Palniki z żeliwa i rozdzielacz płomienia palnika z miedzi, zamocowane szczelnie na płasczynie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Dożywotnia gwarancja, uruchamianie przez kranik z zaworem. Posiadają termoparę awaryjną oraz płomień pilotujący zabezpieczony stalową pokrywą, w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Горелки из чугуна и разделитель пламени из латуни герметично закреплены на поверхности глубокой штамповки из стали AISI 304. С пожизненной гарантией и включаются краном с предохранительным клапаном. Оснащенные предохранительной термопарой и запальником с защитой из стали для удобной и быстрой чистки и техобслуживания.



n.	4
ø mm	95
kW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



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



TOT

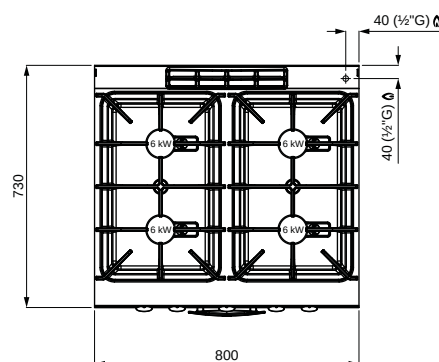
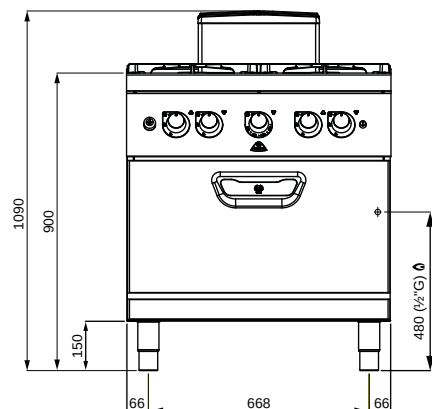
kW	31,8
kcal/h	27.348
Btu/h	108.502



G30/G31 Kg/h	2,51
G20 m3/h	3,37
G25 m3/h	3,92



Kg 104



OPTIONAL

SG7F4+FG/SC - Cod. 07704010

Circulación agua en el sumidero con rebosamiento / Circulação de água no reservatório com descarga / Obieg wody w zbiorniku z urządzeniem przelewowym / Циркуляция воды в переполненном контуре залива

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

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

Quemadores de hierro fundido y distribuidor de llama de latón fijados estanco a los líquidos al plano de acero AISI 304 de moldeado profundo. Garantizados de por vida y accionados por llave de válvula. Dotados de termopar de seguridad y de llama piloto protegida por tapa de acero para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno a gas con quemador de llama auto-estabilizada posicionado debajo de la solera nervada de acero y termostato regulable de 160 a 280 °C. Cámara horno de AISI 430, con soportes de 4 niveles y contra puerta estampada y nervada de acero inoxidable. Chimenea interna de acero inoxidable y quemador de acero inoxidable AISI 304. Manija con doble molde de alta resistencia de acero inoxidable AISI 304. Patas regulables. Estándar: 1 parrilla horno antivuelco.

Opcional dos termostatos de trabajo para regular de forma distinta las dos parrillas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite.

Queimadores de ferro fundido e tampas de latão fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Possuem garantia vitalícia e são acionados mediante torneira com válvula. São equipados com termopar de segurança e chama piloto protegida por uma cobertura de aço para facilitar a limpeza e a manutenção.

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

Padrão: 1 grelha do forno anti-basculamento.

Dois termostatos de trabalho opcionais para regular as duas grelhas de maneira distinta.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Palniki z żeliwa i rozdzielacz płomienia palnika z mosiądzu, zamocowane szczelnie na płasczynie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Dożywotnia gwarancja, uruchamianie przez kranik z zaworem. Posiadają termoparę awaryjną oraz płomień pilotujący zabezpieczony stalową pokrywą, w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Piekarnik gazowy z palnikiem o samoustawiającym się płomieniu umieszczony pod żebrowaną płytą stalową oraz termostat nastawny w zakresie od 160 do 280 °C. Komora piekarnika wykonana ze stali AISI 430, 4 poziomy przewód oraz obramowanie drzwi z żebrowanej stali nierdzewnej inox. Komin wewnętrzny ze stali nierdzewnej inox, palnikiem ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Podwójnie tłoczone uchwyt o wysokiej odporności ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Nastawne nożyki.

Standard: 1 ruszt w piekarniku z zabezpieczeniem przed przewracaniem się. Opcjonalnie dwa termostaty robocze dla osobnej regulacji dwóch rusztów.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Горелки из чугуна и разделитель пламени из латуни герметично закреплены на поверхности глубокой штамповки из стали AISI 304. С пожизненной гарантией и включаются краном с предохранительным клапаном. Оснащенные предохранительной термопарой и запальником с защитой из стали для удобной и быстрой чистки и техобслуживания. Газовая печь с горелкой со самостабилизирующимся огнем и термостат, регулируемый в диапазоне от 160 до 280 °C. Камера печи из AISI 430 с направляющими на 4 уровнях и штампованная и ребристая дверь из нержавеющей стали. Внутренний дымоход из нержавеющей стали и горелкой из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная и закругленная дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Регулируемые ножки. Стандартное оснащение: 1 против опрокидывания гриль-решетка для духовки.

Опция два рабочих термостата для отдельной регулировки двоих грилей.



n.	4
ø mm	95
kW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



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



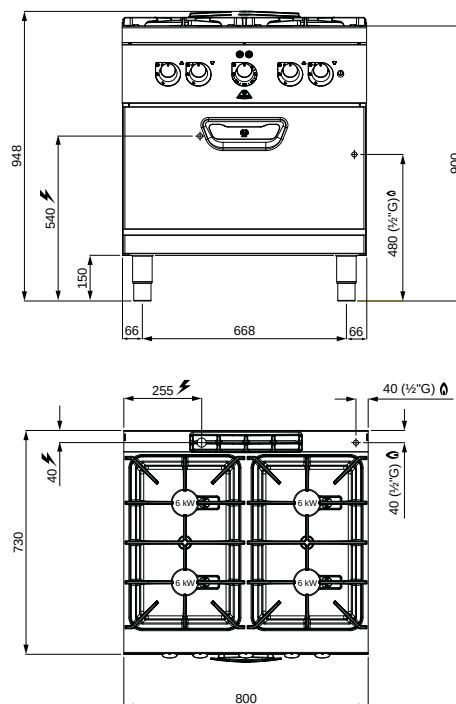
TOT	kW	24
	kcal/h	20.640
	Btu/h	81.888



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



Kg	103
----	-----



OPTIONAL

SV3/B Volts 220-240 3~

SG7F4+FE2/SC - Cod. 07704810

Circulación agua en el sumidero con rebosamiento / Circulação de água no reservatório com descarga / Obieg wody w zbiorniku z urządzeniem przelewowym / Циркуляция воды в переполненном контуре залива

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

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

Queimadores de ferro fundido y distribuidor de llama de latón fijados estanco a los líquidos al plano de acero AISI 304 de moldeado profundo. Garantizados de por vida y accionados por llave de válvula. Dotados de termopar de seguridad y de llama piloto protegida por tapa de acero para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno eléctrico de convección con ventilador con inversión de giro, cámara horno de AISI 430 enteramente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes 1/1 GN. Termostato que permite una precisa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero inoxidable AISI 304.

Manija con doble molde de alta resistencia de acero inoxidable AISI 304. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite.

Queimadores de ferro fundido e tampas de latão fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Possuem garantia vitalícia e são acionados mediante torneira com válvula. São equipados com termopar de segurança e chama piloto protegida por uma cobertura de aço para facilitar a limpeza e a manutenção.

Forno elétrico de convecção com ventilador com inversão de rotação, câmara do forno de aço inox AISI 430 realizada inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1 GN. Termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50 e 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço inox AISI 304. Puxador com molde duplo de alta resistência, de aço inoxidável AISI 304. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Palniki z żeliwa i rozdzielacz płomienia palnika z mosiądzu, zamocowane szczelnie na płasczynie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Dożywotnia gwarancja, uruchamianie przez kranik z zaworem. Posiadają termoparę awaryjną oraz płomień pilotujący zabezpieczony stalową pokrywą, w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Konwekcyjny piekarnik elektryczny z wentylatorem ze zmianą kierunku rotacji, komora piekarnika wykonana ze stali AISI 430 wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, z 3 poziomami prowadnic dla rusztu/ blach piekarnika 1/1 GN. Termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Podwójnie tłoczone uchwyt o wysokiej odporności ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Nastawne nóżki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Горелки из чугуна и разделитель пламени из латуни герметично закреплены на поверхности глубокой штамповки из стали AISI 304. С пожизненной гарантией и включаются краном с предохранительным клапаном. Оснащенные предохранительной термпарой и запальником с защитой из стали для удобной и быстрой чистки и техобслуживания. Электрическая конвекционная печь с вентилятором с обратным вращением, камера печи из AISI 430 полностью из нержавеющей стали, с направляющими 3 уровней для решеток/противней 1/1 GN. термостат, позволяющий производить точное регулирование температуры в диапазоне от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная дверь и контрверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двойной штамповки высокой прочности из нержавеющей стали AISI 304. Регулируемые ножки.



n.	1
kW	7
kcal/h	6.020
Btu/h	23.884



TOT

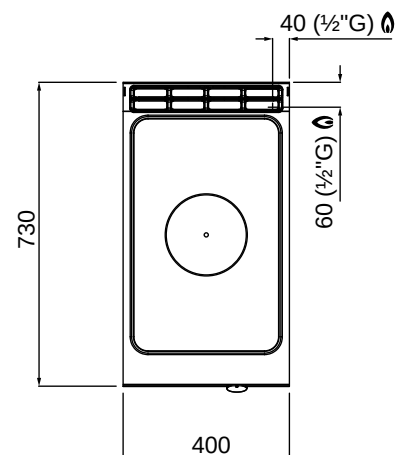
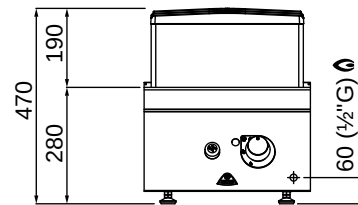
kW	7
kcal/h	6.020
Btu/h	23.884



G30/G31 Kg/h	0,55
G20 m3/h	0,74
G25 m3/h	0,86



Kg	46
----	----



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, acabado Scotch Brite. Quemador central de combustión optimizada, potencia máxima 7 kW, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido piezoeléctrico. Placa de acero de alto espesor con zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima en el centro y decreciente hacia los bordes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Placa em aço inoxidável AISI 304 com espessura 20/10, acabamento Scotch Brite. Queimador central com combustão otimizada, potência máxima 7 kW, com válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Acendimento piezoelétrico. Placa em aço de alta espessura com zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente para os lados.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna pracy ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, z wykończeniem typu Scotch Brite. Centralny palnik, optymalnym spalaniem, maksymalna moc 7 kW, zawór zabezpieczający z termopara i zabezpieczony płomień pilotujący. Piezoelektryczny zapłon. Płyta stalowa o dużej grubości ze zróżnicowanymi strefami termicznymi: maksymalna temperatura pośrodku i malejąca w kierunku obrzeża.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой Scotch Brite. Оптимизированная центральная горелка, максимальная мощность 7 кВт, с предохранительным клапаном и термопарой, запальное пламя с защитой. Пьезоэлектрическое зажигание. Толстая стальная плита с дифференцированными температурными зонами: максимальная температура по центру и уменьшение к краям.



n.	1
kW	10
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



TOT

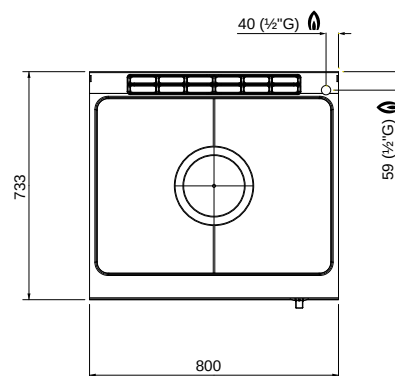
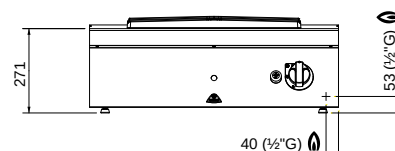
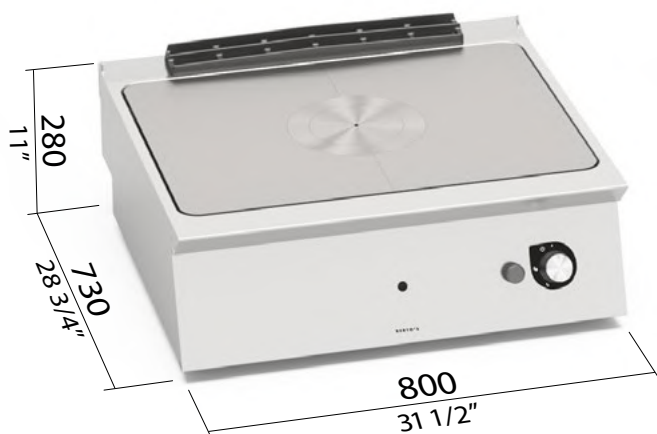
kW	10
kcal/h	8.598
Btu/h	34.121



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



Kg	88
----	----



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, acabado Scotch Brite. Quemador central de combustión optimizada, potencia máxima 10 kW, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido piezoeléctrico y revestimiento de la cámara de combustión de vermiculita, material con altas prestaciones aislantes. Placa de acero de alto espesor con zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima en el centro y decreciente hacia los bordes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Placa em aço inoxidável AISI 304 com espessura 20/10, acabamento Scotch Brite. Queimador central com combustão otimizada, potência máxima 10 kW, com válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Acendimento piezoelétrico e revestimento da câmara de combustão em vermiculite, material de alto desempenho isolante. Placa em aço de alta espessura com zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente para os lados.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna pracy ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, z wykończeniem typu Scotch Brite. Centralny palnik, optymalnym spalaniem, maksymalna moc 10 kW, zawór zabezpieczający z termopara i zabezpieczony płomień pilotujący. Piezoelektryczny zapłon i obicie komory spalania z wermikulitu, wysoce izolującego materiału. płyta stalowa o dużej grubości ze zróżnicowanymi strefami termicznymi: maksymalna temperatura pośrodku i malejąca w kierunku obrzeża.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой Scotch Brite. Оптимизированная центральная горелка, максимальная мощность 10 кВт, с предохранительным клапаном и термопарой, запальное пламя с защитой. Пьезоэлектрическое зажигание и облицовка камеры сгорания вермикулитом, высокоэффективным изоляционным материалом. Толстая стальная плита с дифференцированными температурными зонами: максимальная температура по центру и уменьшение к краям.



n.	2
Ø mm	95
kW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



n.	1
kW	7
kcal/h	6.020
Btu/h	23.884



TOT

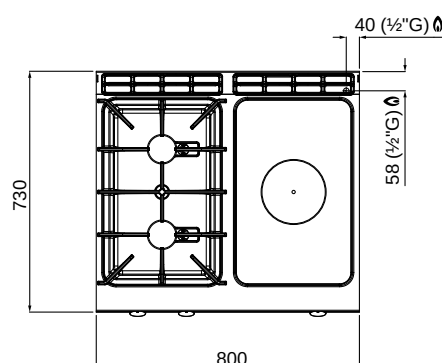
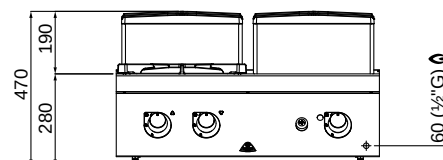
kW	19
kcal/h	16.340
Btu/h	64.828



G30/G31 Kg/h	1,50
G20 m3/h	2,01
G25 m3/h	2,34



Kg 73

**OPTIONAL**
SG7F4B/SC - Cod. 07702010

Circulación agua en el sumidero con rebosamiento / Circulação de água no reservatório com descarga / Obieg wody w zbiorniku z urządzeniem przelewowym / Циркуляция воды в переполненном контуре залива

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Plancha de acero de alto espesor con características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas. Temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemador central de 7 kW de combustión optimizada, accionado por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto protegido. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Quemadores de hierro fundido y distribuidor de llama de latón fijados estanco a los líquidos al plano de acero AISI 304 de moldeado profundo. Garantizados de por vida y accionados por llave de válvula. Dotados de termopar de seguridad y de llama piloto protegida por tapa de acero para una fácil limpieza y mantenimiento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de aço de alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direção das bordas. Queimador central de 7 kW com combustão otimizada, accionado mediante torneira valvulada, com termopar de segurança e luz piloto protegida. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Queimadores de ferro fundido e tampas de latão fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Possuem garantia vitalícia e são accionados mediante torneira com válvula. São equipados com termopar de segurança e chama piloto protegida por uma cobertura de aço para facilitar a limpeza e a manutenção.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płyta ze stali o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Centralny palnik o mocy 7 kW, posiadający zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętelem zaworowym z termoparą awaryjną oraz osłoniętą kontrolką płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Palniki z żeliwa i rozdzielacz płomienia palnika z mosiądzu, zamocowane szczelnie na płaszczyźnie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Dożywotnia gwarancja, uruchamianie przez kranik z zaworem. Posiadają termoparę awaryjną oraz płomień pilotujący zabezpieczony stalową pokrywą, w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Плита со сплошной поверхностью из стали большой толщины, обладает повышенной прочностью и имеет систему дифференцированного распределения тепла по зонам: максимальная температура в центре и уменьшается по мере отдаления от центра. Центральная горелка мощностью 7 кВт с оптимизацией горения, включается с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащена термпарой, пилотный индикатор имеет защиту. Электрический пьезорозжиг с силиконовой защитой. Горелки из чугуна и разделитель пламени из латуни герметично закреплены на поверхности глубокой штамповки из стали AISI 304. С пожизненной гарантией и включаются краном с предохранительным клапаном. Оснащенные предохранительной термпарой и запальником с защитой из стали для удобной и быстрой чистки и техобслуживания.



n.	2
ø mm	95
kW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



n.	1
kW	7
kcal/h	6.020
Btu/h	23.884



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



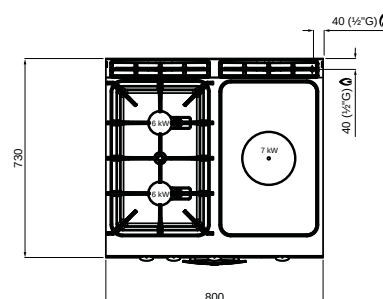
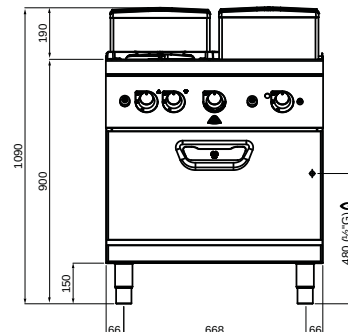
TOT	kW	26,8
	kcal/h	23.050
	Btu/h	91.440



G30/G31 Kg/h	2,11
G20 m3/h	2,84
G25 m3/h	3,30



Kg	125
----	-----

**OPTIONAL**

SG7F4+FG/SC - Cod. 07704010

Circulación agua en el sumidero con rebosamiento / Circulação de água no reservatório com descarga / Obieg wody w zbiorniku z urządzeniem przelewowym / Циркуляция воды в переполненном контуре залива

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Plancha de acero de alto espesor con características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas. Temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemador central de 7 kW de combustión optimizada, accionado por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto protegido. Encendido piezoeléctrico con protección en silicón. Quemadores de hierro fundido y distribuidor de llama de latón fijados estanco a los líquidos al plano de acero AISI 304 de moldeado profundo. Garantizados de por vida y accionados por llave de válvula. Dotados de termopar de seguridad y de llama piloto protegida por tapa de acero para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno a gas con quemador de llama auto-estabilizada posicionado debajo de la solera nervada de acero y termostato regulable de 160 a 280 °C. Cámara horno de AISI 430, con soportes de 4 niveles y contra puerta estampada y nervada de acero inoxidable. Chimenea interna de acero inoxidable y quemador de acero inoxidable AISI 304. Manija con doble molde de alta resistencia de acero inoxidable AISI 304. Patas regulables.

Estándar: 1 parrilla horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de aço de alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direção das bordas. Queimador central de 7 kW com combustão otimizada, acionado mediante torneira valvulada, com termopar de segurança e luz piloto protegida. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Queimadores de ferro fundido e tampas de latão fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Possuem garantia vitalícia e são acionados mediante torneira com válvula. São equipados com termopar de segurança e chama piloto protegida por uma cobertura de aço para facilitar a limpeza e a manutenção. Forno a gás estático com queimador com chama auto-estabilizada, posicionado sob a base estriada de aço e termostato regulável de 160 a 280 °C. Câmara do forno de aço inox AISI 430, com 4 níveis de suporte e contra-porta moldada e estriada de aço inox. Conduto interno de aço inoxidável e queimador de aço inoxidável AISI 304. Puxador com molde duplo de alta resistência, de aço inoxidável AISI 304. Pés reguláveis. Padrão: 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płyta ze stali o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Centralny palnik o mocy 7 kW, posiadający zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokręteł zaworowym z termoparą awaryjną oraz osłoniętą kontrolką płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Palniki z żeliwa i rozdzielacz płomienia palnika z mosiądzu, zamocowane szczelnie na płaszczynie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Dożywotnia gwarancja, uruchamianie przez kranik z zaworem. Posiadają termoparę awaryjną oraz pilotujący zabezpieczony stalową pokrywą, w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Piekarnik gazowy z palnikiem o samoustawiającym się płomieniu umieszczony pod zebrowaną płytą stalową oraz termostat nastawny w zakresie od 160 do 280 °C. Komora piekarnika wykonana ze stali AISI 430, 4 poziomy prowadnic oraz obramowanie drzwiczek z zebrowanej stali nierdzewnej inox. Komin wewnętrzny ze stali nierdzewnej inox, palnikiem ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Podwójnie tłoczone uchwyty o wysokiej odporności ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Nastawne nóżki.

Standard: 1 ruszt w piekarniku z zabezpieczeniem przed przewracaniem się.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Плита со сплошной поверхностью из стали большой толщины, обладает повышенной прочностью и имеет систему дифференцированного распределения тепла по зонам: максимальная температура в центре и уменьшается по мере отдаления от центра. Центральная горелка мощностью 7 кВт с оптимизацией горения, включается с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащена термопарой, пилотный индикатор имеет защиту. Электрический пьезорозжиг с силиконовой защитой. Горелки из чугуна и разделитель пламени из латуни герметично закреплены на поверхности глубокой штамповки из стали AISI 304. С пожизненной гарантией и включаются краном с предохранительным клапаном. Оснащенные предохранительной термопарой и запальником с защитой из стали для удобной и быстрой чистки и техобслуживания. Газовая печь с горелкой со самостабилизирующимся огнем и термостат, регулируемый в диапазоне от 160 до 280 °C. Камера печи из AISI 430 с направляющими на 4 уровнях и штампованная и ребристая дверь из нержавеющей стали. Внутренний дымоход из нержавеющей стали и горелкой из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная и закругленная дверь и контрдверь из нержавеющей стали inox AISI 304. Регулируемые ножки. Стандартное оснащение: 1 против опрокидывания гриль-решетка для духовки.



n. 4
kW 2,5



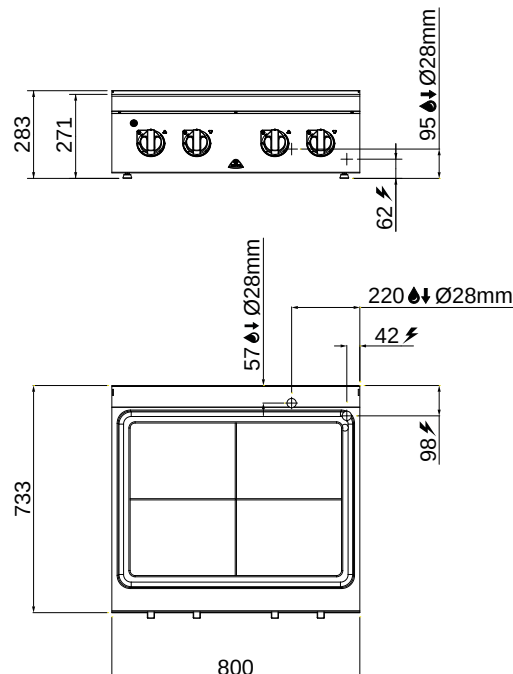
kW 10



V 380-415 V3N~



Kg 98



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, acabado Scotch Brite. Superficie de acero especial de alto espesor con 4 zonas de cocción independientes. Calentamiento con resistencias eléctricas de filamento fijadas debajo de la placa y activables con termostatos de regulación. Testigo eléctrico de funcionamiento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Placa em aço inoxidável AISI 304 com espessura 20/10, acabamento Scotch Brite. Superfície em aço especial de alta espessura com 4 zonas de cozedura independentes. Aquecimento através de resistências elétricas de filamento, fixadas sob a placa e ativadas através de termostatos de regulação. Indicador elétrico de funcionamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna pracy ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, z wykończeniem typu Scotch Brite. Powierzchnia ze specjalnej stali o dużej grubości z 4 niezależnymi strefami gotowania. Ogrzewanie termicznymi rezystancjami promieniującymi, umieszczonymi pod płytą i uruchamianymi przy pomocy termostatów regulacji. elektryczna lampka kontrolna funkcjonowania.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой Scotch Brite. Поверхность из толстой специальной стали и четыре независимых варочных зоны. Нагрев с помощью электрических ТЭНов с филаментом, закрепленных под плитой и активируемых с помощью терmostатов. Электроиндикатор рабочего состояния.





L | 50



mm | 470



Ø mm | 400



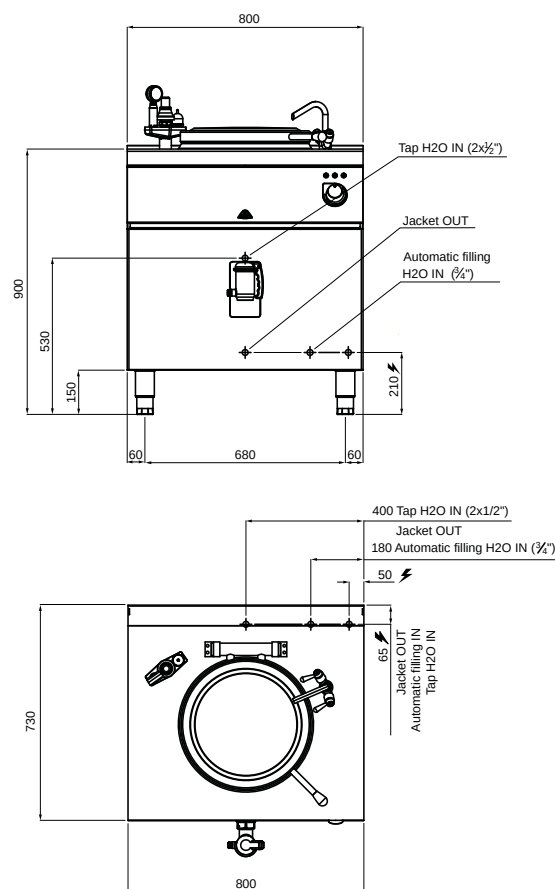
W | 9



V | 380-415 V3N~



Kg | 94



OPTIONAL
SV3/B Volts 220-240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

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

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Szczelina z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej wewnątrz szczeliny poprzez rezystancje wyposażone w termostat awaryjny. Pokrętła ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika. Pokrętło rozładunku, półtoracalowe, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Mechaniczny manometr ze wskaźnikiem ciśnienia w szczelinie. Dostarczana moc regulowana za pomocą komutatora o 3 pozycjach. Oddzielne polecenie regulacji temperatury. Lampka kontrolna zasilania i osiągniętej temperatury. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Емкость выполнена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно выполнено из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Воздушный промежуток между дном и стенками выполнен из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, толстые стенки 15/10. Котел имеет косвенный нагрев с помощью пара, находящегося под давлением (0,5 бар), создаваемым внутри «рубашки» с помощью ТЭНов, оснащенных предохранительным терmostатом. Краны для наполнения холодной и горячей водой, расположены на рабочей поверхности, так же предназначены для наполнения и очистки «рубашки». Сливной кран 1 1/2 дюйма выполнен из хромированной латуни с не нагревающейся ручкой. Механический манометр с индикатором давления внутри «рубашки». Мощность регулируется 3-х позиционным регулятором. Температуры регулируются отдельным переключателем. Оснащен датчиком достижения нужной температуры. Высота ножек регулируется.



L | 11,5



mm | 306 x 508 x 75 h



cm² | 1.550



W | 4,8



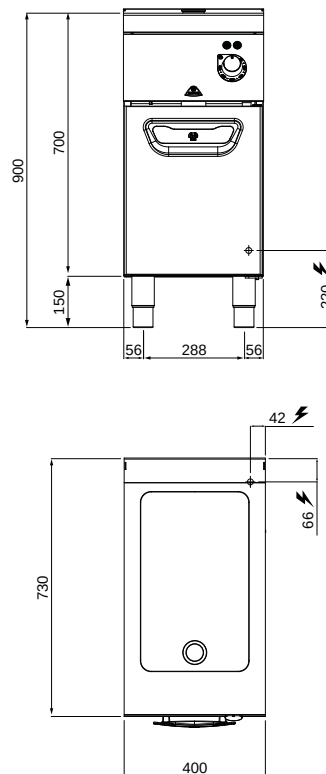
V | 380-415 V3N ~



Wcm² | 3,1



Kg | 60

**OPTIONAL**

SV3/A Volts 220-240 3~

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

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

El plano de cocción bicomponente combina una plancha de acero, para optimizar la uniformidad de cocción, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una limpieza excelente y un bajo nivel de radiación, con el consiguiente mayor confort para el operador. Orificio de evacuación de 50 mm de diámetro y transportador a una cubeta específica GN 1/1 de recogida de acero.

Termostato de seguridad de rearme manual. Calentamiento uniforme del fondo mediante resistencias eléctricas acorazadas de Incoloy-800 fijadas en la parte inferior del fondo de la cuba y revestidas con material aislante. Suministro de la potencia controlado por interruptor y termostato (100 - 300 °C).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Construção interna e externa completamente realizada com aço inox, peças externas com acabamento Scotch Brite.

Cuba de cozedura com plano e paredes de aço inox AISI 316, com espessura 20/10: fundo da cuba radiante de aço Compound com 15 mm de espessura e polimento brilhante.

A placa de cozedura de componente duplo combina uma placa de aço, para otimizar a uniformidade, e um revestimento superior de aço inox AISI 316 com acabamento brilhante, para garantir uma ótima limpeza e um baixo nível de irradiação e, portanto, maior conforto ao operador. Furo de descarga com 50 mm de diâmetro e transporte para uma bandeja GN 1/1 específica de recolha de aço.

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

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna całkowicie ze stali nierdzewnej inox, części zewnętrzne z wykończeniem typu Scotch Brite.

Płaszczyna gotowania oraz ścianki ze stali nierdzewnej inox AISI 316 o grubości 20/10: promieniste dno zbiornika ze stali compound o grubości, wypolerowane do połysku.

Dwuelementowa płaszczyna gotowania łączy w sobie stalową płytę dla jak najbardziej jednolitego gotowania potraw z górnym wykończeniem z błyszczącej stali nierdzewnej inox AISI 316 dla doskonałego czyszczenia, niskiego poziomu promieniowania i zwiększonego komfortu operatora. Otwór odpływowy o średnicy 50 mm, oraz podajnik do specjalnego stalowego pojemniczka zbiorczego GN 1/1.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Стенки и дно чаши из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10: излучающее дно чаши из стали Компаунд толщиной 15 мм, отполировано до блеска.

Двухкомпонентная жарочная поверхность сочетает стальную плиту, для оптимизации однородности степени готовности с верхним покрытием из нержавеющей стали AISI 316 с глянцево полировкой, что обеспечивает отличную чистку и низкий уровень тепловой радиации, что создает дополнительный комфорт для оператора. Сливное отверстие диаметром 50 мм и желобом для слива в специальный стальной лоток GN 1/1.

Предохранительный термостат с ручным перезапуском. Однородное нагревание dna обеспечивают электрические ТЭНы обшитые Incoloy-800, закрепленные внизу dna чаши и покрыты изоляционным материалом. Подача мощности управляется выключателем и термостатом (100 - 300 °C).



L 24



mm 630 x 508 x 75 h



cm² 3.200



W 9,6



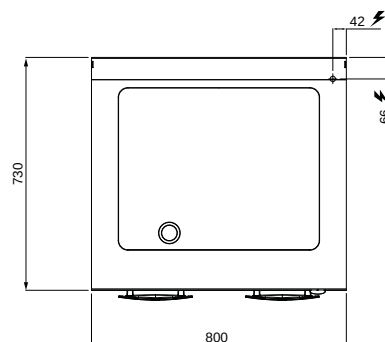
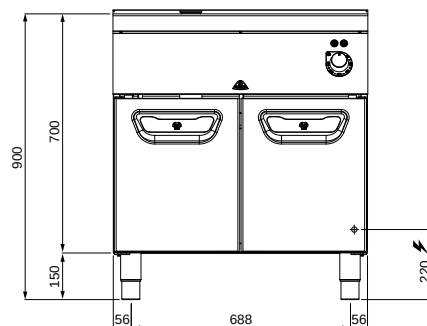
V 380-415 V3N~



Wcm² 3,0



Kg 110

**OPTIONAL**

SV3/B Volts 220-240 3~

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

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

El plano de cocción bicomponente combina una plancha de acero, para optimizar la uniformidad de cocción, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una limpieza excelente y un bajo nivel de radiación, con el consiguiente mayor confort para el operador. Orificio de evacuación de 50 mm de diámetro y transportador a una cubeta específica GN 1/1 de recogida de acero.

Termostato de seguridad de rearme manual. Calentamiento uniforme del fondo mediante resistencias eléctricas acorazadas de Incoloy-800 fijadas en la parte inferior del fondo de la cuba y revestidas con material aislante. Suministro de la potencia controlado por interruptor y termostato (100 - 300 °C).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Construção interna e externa completamente realizada com aço inox, peças externas com acabamento Scotch Brite.

Cuba de cozedura com plano e paredes de aço inox AISI 316, com espessura 20/10: fundo da cuba radiante de aço compound com 15 mm de espessura e polimento brilhante.

A placa de cozedura de componente duplo combina uma placa de aço, para otimizar a uniformidade, e um revestimento superior de aço inox AISI 316 com acabamento brilhante, para garantir uma ótima limpeza e um baixo nível de irradiação e, portanto, maior conforto ao operador. Furo de descarga com 50 mm de diâmetro e transporte para uma bandeja GN 1/1 específica de recolha de aço.

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

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna całkowicie ze stali nierdzewnej inox, części zewnętrzne z wykończeniem typu Scotch Brite.

Płaszczyna gotowania oraz ścianki ze stali nierdzewnej inox AISI 316 o grubości 20/10: promieniste dno zbiornika ze stali compound o grubości, wypolerowane do połysku.

Dwuelementowa płaszczyna gotowania łączy w sobie stalową płytę dla jak najbardziej jednolitego gotowania potraw z górnym wykończeniem z błyszczącej stali nierdzewnej inox AISI 316 dla doskonałego czyszczenia, niskiego poziomu promieniowania i zwiększonego komfortu operatora. Otwór odpływowy o średnicy 50 mm, oraz podajnik do specjalnego stalowego pojemniczka zbiorczego GN 1/1.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Стенки и дно чаши из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10: излучающее дно чаши из стали Компануд толщиной 15 мм, отполировано до блеска.

Двухкомпонентная жарочная поверхность сочетает стальную плиту, для оптимизации однородности степени готовности с верхним покрытием из нержавеющей стали AISI 316 с глянцевого полировкой, что обеспечивает отличную чистку и низкий уровень тепловой радиации, что создает дополнительный комфорт для оператора. Сливное отверстие диаметром 50 мм и желобом для слива в специальный стальной лоток GN 1/1.

Предохранительный термостат с ручным перезапуском. Однородное нагревание dna обеспечивают электрические ТЭНы обшитые Incoloy-800, закрепленные внизу dna чаши и покрыты изоляционным материалом. Подача мощности управляется выключателем и термостатом (100 - 300 °C).



L 60



mm 630 x 508 x 75 h



cm² 3.200



W 9,6



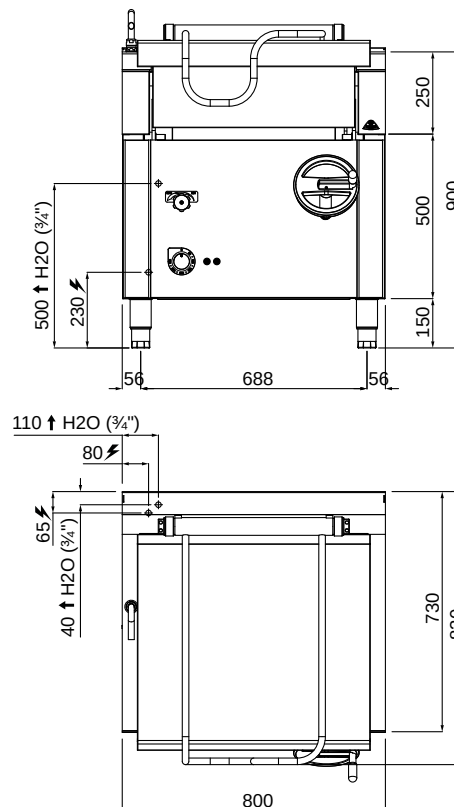
V 380-415 V3N~



Wcm² 3,0



Kg 128

**STANDARD**

Llave de llenado / Torneira de carga da água / Kranik załadunku wody / Кран залива воды

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Construção interna e externa completamente realizada com aço inox, peças externas com acabamento Scotch Brite. Cuba de cozedura com base e paredes de aço inox AISI 304, com basculamento manual até 80°, acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas arredondadas. Fundo da cuba de aço com 10 mm de espessura, soldado externamente para garantir uma maior condutibilidade térmica. Aquecimento uniforme mediante resistências colocadas a contacto directo com o fundo. Distribuição da potência mediante termostato e interruptor (100 - 300 °C). Termostato de segurança com accionamento manual, indicadores de tensão e de operação. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna całkowicie ze stali nierdzewnej inox, części zewnętrzne z wykończeniem typu Scotch Brite. Zbiornik gotujący z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z ręcznym przechyłem do 80°, pokryty mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z zaokrąglonymi kątami. Dno zbiornika wykonane ze stali o grubości 10 mm, przyspawane z zewnątrz w celu zapewnienia lepszej przewodności cieplnej. Jednolite podgrzewanie zapewnione dzięki palnikom mającym bezpośredni kontakt z dnem. Moc dostarczana za pomocą termostatu i przełącznika (100 - 300 °C). Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie, wskaźniki napięcia i pracy. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и внешняя конструкция полностью из нержавеющей стали, внешняя сторона с отделкой «Скотч Брайт». Емкость полностью выполнена из нержавеющей стали AISI 304, ручное опрокидывание до 80°, антипригарное керамическое покрытие, внутренние углы округлены. Дно выполнено из стали толщиной 10 мм с внешней сваркой для лучшей теплопроводности. Равномерный разогрев обеспечивается ТЭНами, которые расположены непосредственно под дном емкости. Регулировка мощности с помощью термостата и регулятора (100 - 300 °C). Модель оснащена механическим термостатом и индикатором рабочего режима. Высота ножек регулируется.



cm² | 1.442 (mm 310 x 465)



TOT

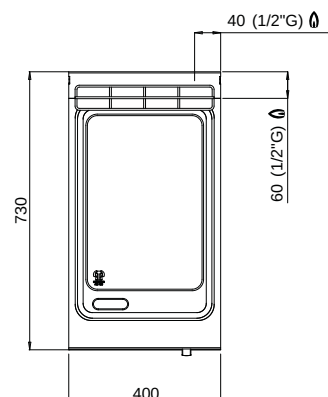
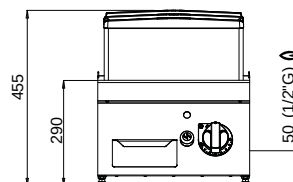
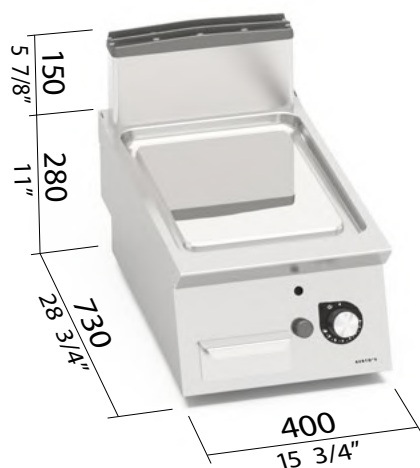
kW	6,9
kcal/h	5.934
Btu/h	23.543



G30/G31 Kg/h	0,54
G20 m3/h	0,73
G25 m3/h	0,85



Kg | 41



OPTIONAL

SSPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatk / Гладкая лопатка
7PSFT40	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
STPTO	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Quemadores tubulares de llama autoestabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Llave de mando termostático para una regulación precisa y segura. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Temperatura máxima más de 300 °C. Plancha lisa de gran espesor con bordes redondeados, empotrada con canal perimetral para la recogida de los residuos de cocción.

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

Orificio de desagüe de gran tamaño y transportador a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares com chama autoestabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Torneira com comando termostático para uma regulação precisa e segura. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Temperatura máxima acima de 300 °C. Chapa lisa de grande espessura com bordas arredondadas, encastrada com canal perimetral para recolher os resíduos de cozedura.

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

Furo de descarga de grande dimensão e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Rurowe palniki z samoustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprowadzenie ciepła. Sterowany termostatycznie kranik dla precyzyjnej i bezpiecznej regulacji. Płomień pilotujący i zawór awaryjny z termoparą. Piezoelektryczny zapłon z gumową osłoną. Maksymalna temperatura ponad 300 °C. Gładka płyta o dużej grubości, z zaokrąglonymi obrzeżami, otoczona na obwodzie kanałkiem zbierającym pozostałości po gotowaniu.

Dwuskładnikowa płyta gotująca, łącząca powierzchnię stalową w celu optymalnej jednolitości i górnym obiciem ze stali nierdzewnej inox AISI 316 z lśniącej wykończeniem, dla optymalnego czyszczenia i niskiego stopnia promieniowania, z konsekwentnie większym komfortem operatora.

Otwór odprowadzający o dużych rozmiarach, oraz przewód podający do odpowiedniego szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Трубчатые горелки с самостабилизирующим пламенем на большой поверхности для однородного распределения тепла. Кран с терmostатическим управлением, что дает возможность регулировать точно и безопасно. Пилотная горелка и предохранительный клапан с термopарой. Пьезоэлектрическое зажигание с резиновой защитой. Максимальная температура выше 300 °C. Гладкая и толстая плита жарочной поверхности с округленными бортами, встроенная, с периметральным каналом для сбора остатков от жарки.

Контактная поверхность из двух компонентов, состоящая из стальной пластины, которая оптимизирует однородность и верхнего покрытия из нержавеющей стали AISI 316 с глянцевой отделкой, что обеспечивает отличную чистку и низкий уровень излучения, что дает повышенный комфорт для оператора.

Большое отверстие для слива и конвейер в соответствующем герметичном контейнере.



cm² | 1.442 (mm 310 x 465)



TOT

kW | 6,9

kcal/h | 5.934

Btu/h | 23.543



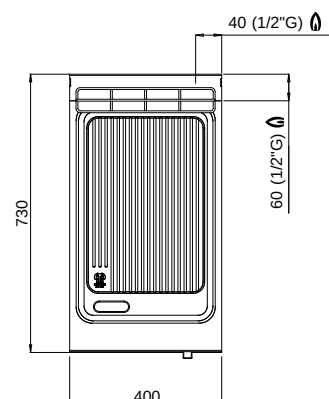
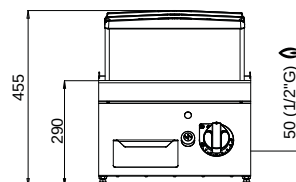
G30/G31 Kg/h | 0,54

G20 m³/h | 0,73

G25 m³/h | 0,85



Kg | 41



OPTIONAL

- SSPR** Espátula rayada / Espátula estriada / Łopatka łebrowana / Рифленая лопатка
7PSFT40 Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
STPTO Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Quemadores tubulares de llama autoestabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Llave de mando termostático para una regulación precisa y segura. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Temperatura máxima más de 300 °C. Plancha rayada de gran espesor con bordes redondeados, empotrada con canal perimetral para la recogida de los residuos de cocción.

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

Orificio de desagüe de gran tamaño y transportador a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares com chama autoestabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Torneira com comando termostático para uma regulação precisa e segura. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Temperatura máxima acima de 300 °C. Chapa estriada de grande espessura com bordas arredondadas, encastrada com canal perimetral para recolher os resíduos de cozedura.

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

Furo de descarga de grande dimensão e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Rurowe palniki z samoustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprowadzenie ciepła. Sterowany termostatem kranik dla precyzyjnej i bezpiecznej regulacji. Płomień pilotujący i zawór awaryjny z termoparą. Piezoelektryczny zapłon z gumową osłoną. Maksymalna temperatura ponad 300 °C. Żebrowana płyta o dużej grubości, z zaokrąglonymi obrzeżami, otoczona na obwodzie kanalikiem zbierającym pozostałości po gotowaniu.

Dwuskładnikowa płyta gotująca, łącząca powierzchnię stalową w celu optymalnej jednolitości i górnym obiciem ze stali nierdzewnej inox AISI 316 z lśniącej wykończeniem, dla optymalnego czyszczenia i niskiego stopnia promieniowania, z konsekwentnie większym komfortem operatora.

Otwór odprowadzający o dużych rozmiarach, oraz przewód podający do odpowiedniego szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Трубчатые горелки с самостабилизирующим пламенем на большой поверхности для однородного распределения тепла. Кран с термостатическим управлением, что дает возможность регулировать точно и безопасно. Пилотная горелка и предохранительный клапан с термопарой. Пьезоэлектрическое зажигание с резиновой защитой. Максимальная температура выше 300 °C. рифленая и толстая плита жарочной поверхности с округленными бортами, встроенная, с периметральным каналом для сбора остатков от жарки.

Контактная поверхность из двух компонентов, состоящая из стальной пластины, которая оптимизирует однородность и верхнего покрытия из нержавеющей стали AISI 316 с глянцевого отделкой, что обеспечивает отличную чистку и низкий уровень излучения, что дает повышенный комфорт для оператора.

Большое отверстие для слива и конвейер в соответствующем герметичном контейнере.



cm² | 3.300 (mm 710 x 465)



TOT

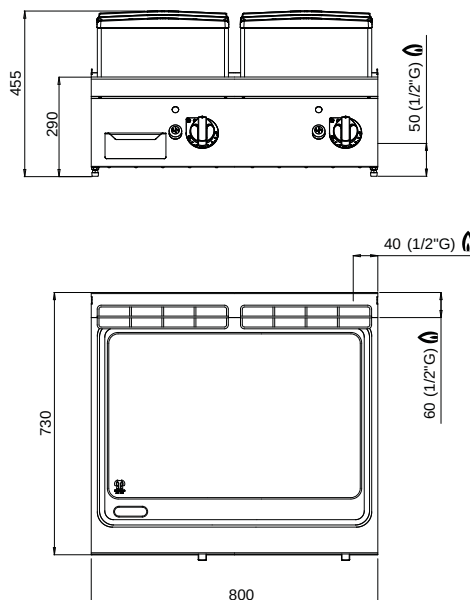
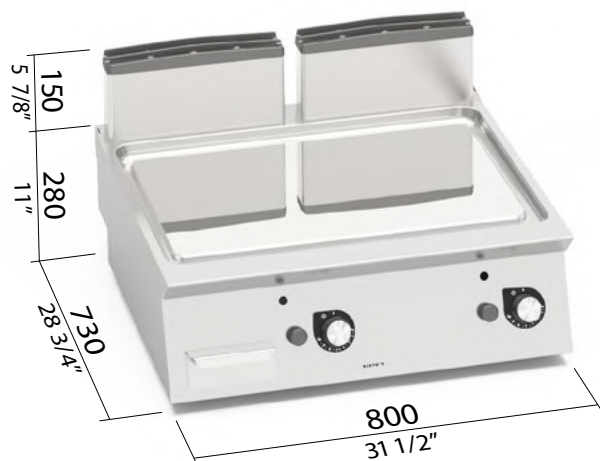
kW	13,8
kcal/h	11.868
Btu/h	47.086



G30/G31 Kg/h	1,08
G20 m³/h	1,46
G25 m³/h	1,71



Kg | 79



OPTIONAL

SSPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatka / Гладкая лопатка
7PSFT80	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
STPTO	Tapón de teflón ovalado / Tapa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Quemadores tubulares de llama autoestabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Llave de mando termostático para una regulación precisa y segura. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Temperatura máxima más de 300 °C. Plancha lisa de gran espesor con bordes redondeados empotrada con canal perimetral para la recogida de los residuos de cocción.

Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y excelente de la temperatura. Plancha de cocción bicomponente que combina una placa de acero, para optimizar la uniformidad, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una excelente limpieza y un bajo nivel de radiación, con el consiguiente mayor confort para el operador.

Orificio de desagüe de gran tamaño y transportador a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares com chama autoestabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Torneira com comando termostático para uma regulação precisa e segura. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Temperatura máxima acima de 300 °C. Chapa lisa de grande espessura com bordas arredondadas, encastrada com canal perimetral para recolher os resíduos de cozedura.

Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura.

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

Furo de descarga de grande dimensão e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Rurowe palniki z samoustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprowadzenie ciepła. Sterowany termostatem kranik dla precyzyjnej i bezpiecznej regulacji. Płomień pilotujący i zawór awaryjny z termoparą. Piezoelektryczny zapłon z gumową osłoną. Maksymalna temperatura ponad 300 °C. Gładka płyta o dużej grubości z zaokrąglonymi obrzeżami, otoczona na obwodzie kanalikiem zbierającym pozostałości po gotowaniu.

Dwie osobne strefy sterowania dla niezależnej regulacji oraz optymalizacji temperatury. Dwuskładnikowa płyta gotująca, łącząca powierzchnię stalową w celu optymalnej jednolitości i górnym obiciem ze stali nierdzewnej inox AISI 316 z lśniącym wykończeniem, dla optymalnego czyszczenia i niskiego stopnia promieniowania, z konsekwentnie większym komfortem operatora.

Otwór odprowadzający o dużych rozmiarach, oraz przewód podający do odpowiedniego szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Трубчатые горелки с самостабилизирующим пламенем на большой поверхности для однородного распределения тепла. Кран с термостатическим управлением, что дает возможность регулировать точно и безопасно. Пилотная горелка и предохранительный клапан на термопаре. Пьезоэлектрический зажигание с резиновой защитой. Максимальная температура выше 300 °C. Жарочная поверхность на гладкой, толстой, с округленными бортиками, встроенная, с периметральным каналом для сбора остатков от жарки.

Две зоны с раздельным управлением для независимой и оптимальной регулировки температуры. Контактная поверхность из двух компонентов, состоящая из стальной пластины, которая оптимизирует однородность и верхнего покрытия из нержавеющей стали AISI 316 с глянцевой отделкой, что обеспечивает отличную чистку и низкий уровень излучения, что дает повышенный комфорт для оператора.

Большое отверстие для слива и конвейер в соответствующем герметичном контейнере.



cm² | 3.300 (mm 710 x 465)



TOT

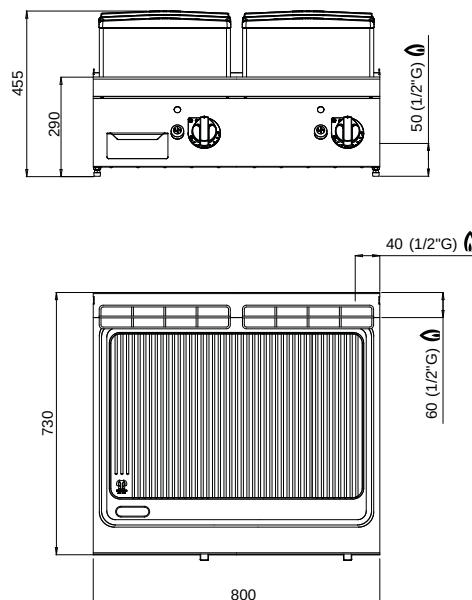
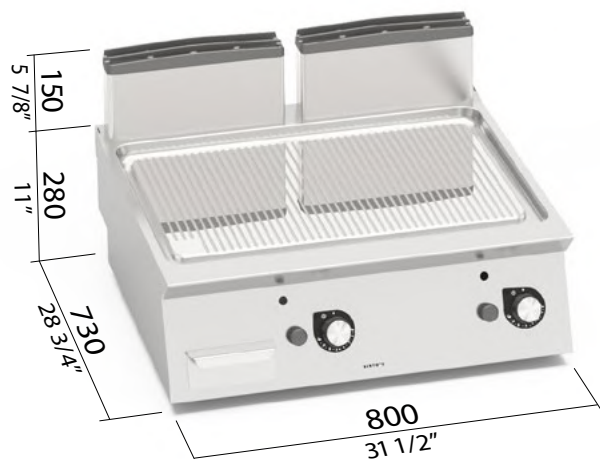
kW	13,8
kcal/h	11.868
Btu/h	47.086



G30/G31 Kg/h	1,08
G20 m³/h	1,46
G25 m³/h	1,71



Kg | 79



OPTIONAL

SSPR	Espátula rayada / Espátula estriada / Łopatka łebrowana / Рифленая лопатка
7PSFT80	Protección antisplacaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
STPTO	Tapón de teflón ovalado / Tapa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Quemadores tubulares de llama autoestabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Llave de mando termostático para una regulación precisa y segura. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Temperatura máxima más de 300 °C. Plancha rayada de gran espesor con bordes redondeados empotrada con canal perimetral para la recogida de los residuos de cocción.

Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y excelente de la temperatura. Plancha de cocción bicomponente que combina una placa de acero, para optimizar la uniformidad, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una excelente limpieza y un bajo nivel de radiación, con el consiguiente mayor confort para el operador.

Orificio de desagüe de gran tamaño y transportador a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares com chama autoestabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Torneira com comando termostático para uma regulação precisa e segura. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Temperatura máxima acima de 300 °C. Chapa estriada de grande espessura com bordas arredondadas, encastrada com canal perimetral para recolher os resíduos de cozedura.

Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Chapa de cozedura de componente duplo, que combina uma placa de aço, para otimizar a uniformidade, e um revestimento superior de aço inox AISI 316, com acabamento brilhante, para garantir uma ótima limpeza e uma baixo nível de irradiação e, portanto, maior conforto ao operador.

Furo de descarga de grande dimensão e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Rurowe palniki z samoustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprzowanie ciepła. Sterowany termostatem kranik dla precyzyjnej i bezpiecznej regulacji. Płomień pilotujący i zawór awaryjny z termoparą. Piezoelektryczny zapłon z gumową osłoną. Maksymalna temperatura ponad 300 °C. żebrowana Płyta o dużej grubości z zaokrąglonymi obrysami, otoczona na obwodzie kanałkiem zbierającym pozostałości po gotowaniu.

Dwie osobne strefy sterowania dla niezależnej regulacji oraz optymalizacji temperatury. Dwusładnikowa płyta gotująca, łącząca powierzchnię stalową w celu optymalnej jednolitości i górnym obiciem ze stali nierdzewnej inox AISI 316 z lśniącym wykończeniem, dla optymalnego czyszczenia i niskiego stopnia promieniowania, z konsekwentnie większym komfortem operatora.

Otwór odprowadzający o dużych rozmiarach, oraz przewód podający do odpowiedniego szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Трубочные горелки с самостабилизирующим пламенем на большой поверхности для однородного распределения тепла. Кран с термостатическим управлением, что дает возможность регулировать точно и безопасно. Пилотная горелка и предохранительный клапан на термопаре. Пьезоэлектрический зажигание с резиновой защитой. Максимальная температура выше 300 °C. Жарочная поверхность на рифленая, толстая, с округленными бортиками, встроенная, с периметральным каналом для сбора остатков от жарки.

Две зоны с раздельным управлением для независимой и оптимальной регулировки температуры. Контактная поверхность из двух компонентов, состоящая из стальной пластины, которая оптимизирует однородность и верхнего покрытия из нержавеющей стали AISI 316 с глянцевой отделкой, что обеспечивает отличную чистку и низкий уровень излучения, что дает повышенный комфорт для оператора.

Большое отверстие для слива и конвейер в соответствующем герметичном контейнере.



cm² | 3.300 (mm 710 x 465)



TOT

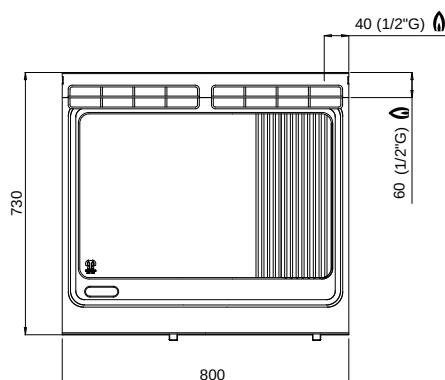
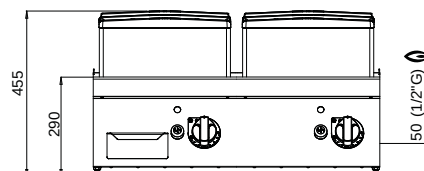
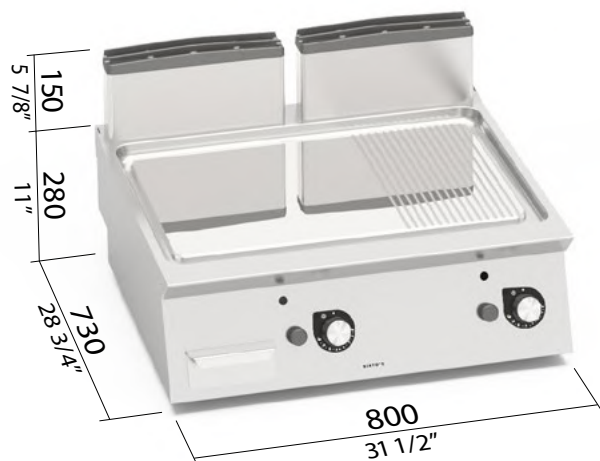
kW	13,8
kcal/h	11.868
Btu/h	47.086



G30/G31 Kg/h	1,08
G20 m³/h	1,46
G25 m³/h	1,71



Kg | 79



OPTIONAL

SSPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatk / Гладкая лопатка
SSPR	Espátula rayada / Espátula estriada / Łopatką Rzebkowana / Рифленая лопатка
7PSFT80	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
STPTO	Tapón de teflón ovalado / Tapa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Quemadores tubulares de llama autoestabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Llave de mando termostático para una regulación precisa y segura. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Temperatura máxima más de 300 °C. Plancha 2/3 lisa 1/3 rayada de gran espesor con bordes redondeados empotrada con canal perimetral para la recogida de los residuos de cocción.

Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y excelente de la temperatura. Plancha de cocción bicomponente que combina una placa de acero, para optimizar la uniformidad, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una excelente limpieza y un bajo nivel de radiación, con el consiguiente mayor confort para el operador.

Orificio de desagüe de gran tamaño y transportador a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, com acabamento Scotch Brite. Queimadores tubulares com chama autoestabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Torneira com comando termostático para uma regulação precisa e segura. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Temperatura máxima acima de 300 °C. Chapa 2/3 lisa 1/3 estriada de grande espessura com bordas arredondadas, encastrada com canal perimetral para recolher os resíduos de cozedura. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Chapa de cozedura de componente duplo, que combina uma placa de aço, para otimizar a uniformidade, e um revestimento superior de aço inox AISI 316, com acabamento brilhante, para garantir uma ótima limpeza e uma baixa nível de irradiação e, portanto, maior conforto ao operador.

Furo de descarga de grande dimensão e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Rurowe palniki z samoustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprowadzenie ciepła. Sterowany termostatem kranik dla precyzyjnej i bezpiecznej regulacji. Płomień pilotujący i zawór awaryjny z termoparą. Piezoelektryczny zapłon z gumową osłoną. Maksymalna temperatura ponad 300 °C. Płyta 2/3 gładka i 1/3 żebrowana, o dużej grubości z zaokrąglonymi obrzeżami, otoczona na obwodzie kanałkiem zbierającym pozostałości po gotowaniu.

Dwie osobne strefy sterowania dla niezależnej regulacji oraz optymalizacji temperatury. Dwuskładnikowa płyta gotująca, łącząca powierzchnię stalową w celu optymalnej jednolitości i górnym obiciem ze stali nierdzewnej inox AISI 316 z lśniącym wykończeniem, dla optymalnego czyszczenia i niskiego stopnia promieniowania, z konsekwentnie większym komfortem operatora. Otwór odprowadzający o dużych rozmiarach, oraz przewód podający do odpowiedniego szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Трубчатые горелки с самостабилизирующим пламенем на большой поверхности для однородного распределения тепла. Кран с термостатическим управлением, что дает возможность регулировать точно и безопасно. Пилотная горелка и предохранительный клапан на термопаре. Пьезоэлектрический зажигание с резиновой защитой. Максимальная температура выше 300 °C. Жарочная поверхность на 2/3 гладкая 1/3 рифленая, толстая, с округленными бортами, встроенная, с периметральным каналом для сбора остатков от жарки. Две зоны с раздельным управлением для независимой и оптимальной регулировки температуры. Контактная поверхность из двух компонентов, состоящая из стальной пластины, которая оптимизирует однородность и верхнего покрытия из нержавеющей стали AISI 316 с глянцевой отделкой, что обеспечивает отличную чистку и низкий уровень излучения, что дает повышенный комфорт для оператора.

Большое отверстие для слива и конвейер в соответствующем герметичном контейнере.



cm² | 1.442 (mm 310 x 465)



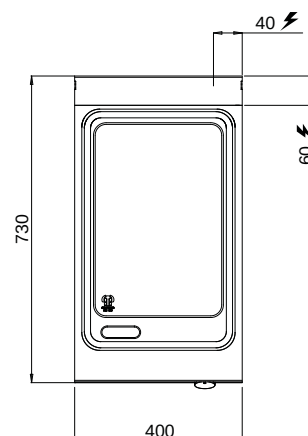
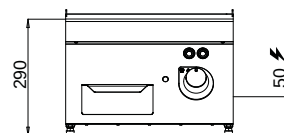
kW | 4,8



V | 380-415 V3N~



Kg | 37



OPTIONAL

Bflex/1	Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex
SSPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatką / Гладкая лопатка
7PSFT40	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
STPT0	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона
SV3/A	Volts 220 - 240 3~



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Resistencias de acero inoxidable incoloy situadas debajo de la placa de cocción.

Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 a 300 °C. Luz testigo de línea y luz testigo de alcance temperatura. Placa lisa de gran espesor, a todo lo largo con antisalpicaduras en el borde. Placa de cocción bicomponente que combina una placa de acero, para optimizar la uniformidad, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una excelente limpieza y un bajo nivel de radiación, con el consiguiente mayor confort para el operador.

Orificio de desagüe de gran tamaño y transportador a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inox incoloy colocadas sob a chapa de cozedura.

Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura de 50 a 300 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa lisa de grande espessura e superfície útil, com Resguardo anti-salpicos nivelado. Chapa de cozedura de componente duplo, que combina uma placa de aço, para otimizar a uniformidade, e um revestimento superior de aço inox AISI 316, com acabamento brilhante, para garantir uma ótima limpeza e uma baixa nível de irradiação e, portanto, maior conforto ao operador.

Furo de descarga de grande dimensão e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy, umieszczone pod płytą gotującą.

Termostatyczna kontrola oraz uzbrajany ręcznie termostat awaryjny. Regulacja temperatury od 50 do 300 °C. Lampka kontrolna linii oraz osiągnięcia temperatury. Gładka płyta o dużej grubości. Osłona przeciwbryzgowa dla całej powierzchni.

Dwuskładnikowa płyta gotująca, łącząca powierzchnię stalową w celu optymalnej jednolitości i górnym obiciem ze stali nierdzewnej inox AISI 316 z lśniącym wykończeniem, dla optymalnego czyszczenia i niskiego stopnia promieniowania, z konsekwentnie większym komfortem operatora.

Otwór odprowadzający o dużych rozmiarach, oraz przewód podający do odpowiedniego szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Нагревательные элементы из нержавеющей стали сплава инколой расположенные под контактной плитой.

Термостатическое управление и предохранительный термостат с ручным возвратом. Регулировка температуры от 50 до 300 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Контактная поверхность гладкая, большой толщины, по всему периметру бортик от брызг жира. Контактная поверхность из двух компонентов, состоящая из стальной пластины, которая оптимизирует однородность и верхнего покрытия из нержавеющей стали AISI 316 с глянцевой отделкой, что обеспечивает отличную чистку и низкий уровень излучения, что дает повышенный комфорт для оператора.

Большое отверстие для слива и конвейер в соответствующем герметичном контейнере.



cm² | 1.442 (mm 310 x 465)



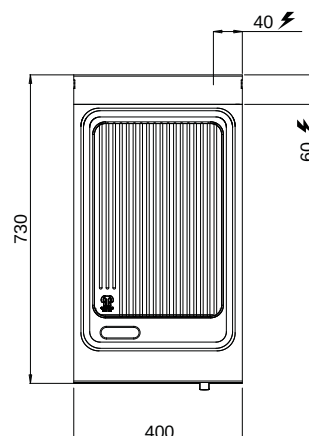
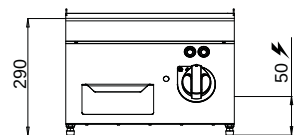
kW | 4,8



V | 380-415 V3N~



Kg | 37



OPTIONAL

Bflex/1	Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex
SSPR	Espátula rayada / Espátula estriada / Łopatka łebrowana / Рифленая лопатка
7PSFT40	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
STPTO	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона
SV3/A	Volts 220 - 240 3~



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Resistencias de acero inoxidable incoloy situadas debajo de la placa de cocción.

Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 a 300 °C. Luz testigo de línea y luz testigo de alcance temperatura. Placa rayada de gran espesor, a todo lo largo con antisalpicaduras en el borde. Placa de cocción bicomponente que combina una placa de acero, para optimizar la uniformidad, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una excelente limpieza y un bajo nivel de radiación, con el consiguiente mayor confort para el operador.

Orificio de desagüe de gran tamaño y transportador a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inox incoloy colocadas sob a chapa de cozedura.

Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura de 50 a 300 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa estriada de grande espessura e superfície útil, com Resguardo anti-salpicos nivelado. Chapa de cozedura de componente duplo, que combina uma placa de aço, para otimizar a uniformidade, e um revestimento superior de aço inox AISI 316, com acabamento brilhante, para garantir uma ótima limpeza e uma baixa nível de irradiação e, portanto, maior conforto ao operador.

Furo de descarga de grande dimensão e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy, umieszczone pod płytą gotującą.

Termostatyczna kontrola oraz uzbrajany ręcznie termostat awaryjny. Regulacja temperatury od 50 do 300 °C. Lampka kontrolna linii oraz osiągnięcia temperatury. zebrwana płyta o dużej grubości. Osłona przeciwbryzgowa dla całej powierzchni.

Dwuskładnikowa płyta gotująca, łącząca powierzchnię stalową w celu optymalnej jednolitości i górnym obiciem ze stali nierdzewnej inox AISI 316 z lśniącym wykończeniem, dla optymalnego czyszczenia i niskiego stopnia promieniowania, z konsekwentnie większym komfortem operatora.

Otwór odprowadzający o dużych rozmiarach, oraz przewód podający do odpowiedniego szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Нагревательные элементы из нержавеющей стали сплава инколой расположенные под контактной плитой.

Термостатическое управление и предохранительный термостат с ручным возвратом. Регулировка температуры от 50 до 300 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Контактная поверхность рифленая, большой толщины, по всему периметру бортик от брызг жира. Контактная поверхность из двух компонентов, состоящая из стальной пластины, которая оптимизирует однородность и верхнего покрытия из нержавеющей стали AISI 316 с глянцевого отделкой, что обеспечивает отличную чистку и низкий уровень излучения, что дает повышенный комфорт для оператора.

Большое отверстие для слива и конвейер в соответствующем герметичном контейнере.



cm² | 3.300 (mm 710 x 465)



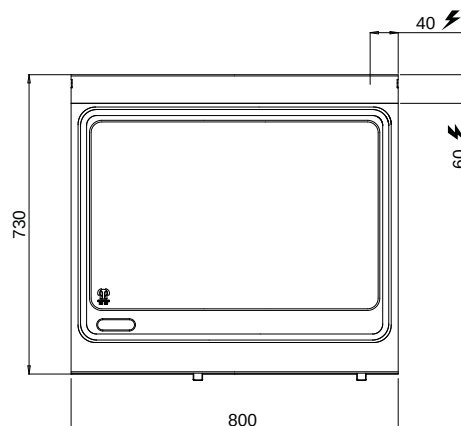
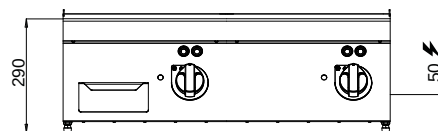
kW | 9,6



V | 380-415 V3N~



Kg | 70



OPTIONAL

Bflex/2	Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex
SSPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatką / Гладкая лопатка
7PSFT80	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
STPT0	Tapón de teflón ovalado / Tapa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона
SV3/B	Volts 220 - 240 3~



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Resistencias de acero inoxidable incoloy situadas debajo de la placa de cocción.

Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 a 300 °C. Luz testigo de línea y luz testigo de alcance temperatura. Placa lisa de gran espesor con bordes redondeados empotrada con canal perimetral para la recogida de los residuos de cocción. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y excelente de la temperatura. Placa de cocción bicomponente que combina una placa de acero, para optimizar la uniformidad, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una excelente limpieza y un bajo nivel de radiación, con el consiguiente mayor confort para el operador. Orificio de desagüe de gran tamaño y transportador a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inox incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controlo termostático e termóstato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura de 50 a 300 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa lisa de grande espessura com bordas arredondadas, encastrada com canal perimetral para recolher os resíduos de cozedura. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Chapa de cozedura de componente duplo, que combina uma placa de aço, para otimizar a uniformidade, e um revestimento superior de aço inox AISI 316, com acabamento brilhante, para garantir uma ótima limpeza e uma baixo nível de irradiação e, portanto, maior conforto ao operador. Furo de descarga de grande dimensão e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy, umieszczone pod płytą gotującą.

Termostatyczna kontrola oraz uzbrajany ręcznie termostat awaryjny. Regulacja temperatury od 50 do 300 °C. Płyta gładka o dużej grubości z zaokrąglonymi obrzeżami, otoczona na obwodzie kanalikiem zbierającym pozostałości po gotowaniu. Dwie osobne strefy sterowania dla niezależnej regulacji oraz optymalizacji temperatury. Dwuskładnikowa płyta gotująca, łącząca powierzchnię stalową w celu optymalnej jednolitości i górnym obiciem ze stali nierdzewnej inox AISI 316 z lśniącym wykończeniem, dla optymalnego czyszczenia i niskiego stopnia promieniowania, z konsekwentnie większym komfortem operatora.

Otwór odprowadzający o dużych rozmiarach, oraz przewód podający do odpowiedniego szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Нагревательные элементы из нержавеющей стали сплава инколой расположенные под контактной плитой. Термостатическое управление и предохранительный термостат с ручным возвратом. Регулировка температуры от 50 до 300 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Жарочная поверхность на гладкая толстая с округленными бортами, встроенная, с периметральным каналом для сбора остатков от жарки. Две зоны с раздельным управлением для независимой и оптимальной регулировки температуры. Контактная поверхность из двух компонентов, состоящая из нержавеющей пластины, которая оптимизирует однородность и верхнего покрытия из нержавеющей стали AISI 316 с глянцевой отделкой, что обеспечивает отличную чистку и низкий уровень излучения, что дает повышенный комфорт для оператора. Большое отверстие для слива и конвейер в соответствующем герметичном контейнере.



cm² | 3.300 (mm 710 x 465)



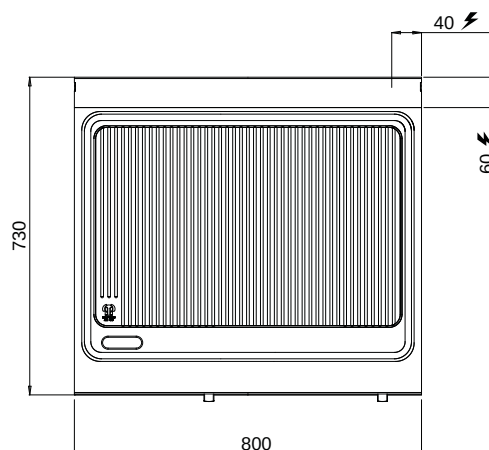
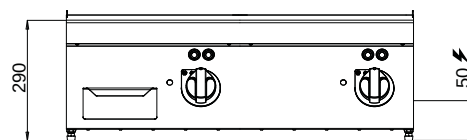
kW | 9,6



V | 380-415 V3N~



Kg | 70



OPTIONAL

Bflex/2	Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex
SSPR	Espátula rayada / Espátula estriada / Łopatka łebrowana / Рифленая лопатка
7PSFT80	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgową / Защита от брызг
STPT0	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона
SV3/B	Volts 220 - 240 3~



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable incoloro situados debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 a 300 °C. Luz testigo de línea y luz testigo de alcance temperatura. Placa rayada de gran espesor con bordes redondeados empotrada con canal perimetral para la recogida de los residuos de cocción. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y excelente de la temperatura. Placa de cocción bicomponente que combina una placa de acero, para optimizar la uniformidad, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una excelente limpieza y un bajo nivel de radiación, con el consiguiente mayor confort para el operador.

Orificio de desagüe de gran tamaño y transportador a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inox incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura de 50 a 300 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa estriada de grande espessura com bordas arredondadas, encastrada com canal perimetral para recolher os resíduos de cozedura. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Chapa de cozedura de componente duplo, que combina uma placa de aço, para otimizar a uniformidade, e um revestimento superior de aço inox AISI 316, com acabamento brilhante, para garantir uma ótima limpeza e uma baixa nível de irradiação e, portanto, maior conforto ao operador. Furo de descarga de grande dimensão e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy, umieszczone pod płytą gotującą.

Termostatyczna kontrola oraz uzbrajany ręcznie termostat awaryjny. Regulacja temperatury od 50 do 300 °C. Płyta żebrzana, o dużej grubości z zaokrąglonymi obrzeżami, otoczona na obwodzie kanałikiem zbierającym pozostałości po gotowaniu. Dwie osobne strefy sterowania dla niezależnej regulacji oraz optymalizacji temperatury. Dwuskładnikowa płyta gotująca, łącząca powierzchnię stalową w celu optymalnej jednolitości i górnym obiciem ze stali nierdzewnej inox AISI 316 z lśniącym wykończeniem, dla optymalnego czyszczenia i niskiego stopnia promieniowania, z konsekwentnie większym komfortem operatora. Otwór odprowadzający o dużych rozmiarach, oraz przewód podający do odpowiedniego szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Нагревательные элементы из нержавеющей стали сплава инколой расположенные под контактной плитой. Термостатическое управление и предохранительный термостат с ручным возвратом. Регулировка температуры от 50 до 300 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Жарочная поверхность на рифленая, толстая с округленными бортами, встроенная, с периметральным каналом для сбора остатков от жарки.

Две зоны с раздельным управлением для независимой и оптимальной регулировки температуры. Контактная поверхность из двух компонентов, состоящая из нержавеющей пластины, которая оптимизирует однородность и верхнего покрытия из нержавеющей стали AISI 316 с глянцевой отделкой, что обеспечивает отличную чистку и низкий уровень излучения, что дает повышенный комфорт для оператора. Большое отверстие для слива и конвейер в соответствующем герметичном контейнере.



cm² | 3.300 (mm 710 x 465)



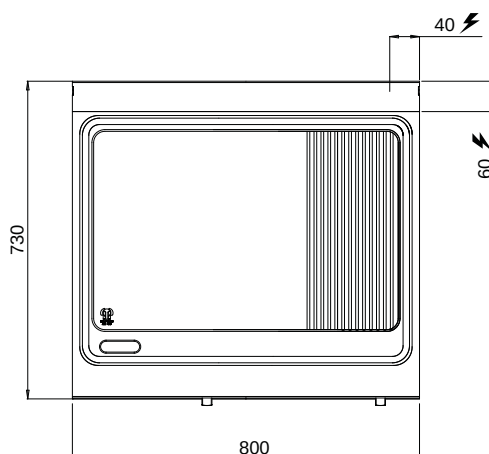
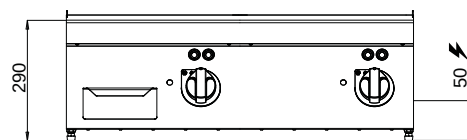
kW | 9,6



V | 380-415 V3N~



Kg | 70



OPTIONAL

Bflex/2	Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex
SSPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatką / Гладкая лопатка
SSPR	Espátula rayada / Espátula estriada / Łopatką łebrowaną / Рифленая лопатка
7PSFT80	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
STPT0	Tapón de teflón ovalado / Tapa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона
SV3/B	Volts 220 - 240 3~



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Resistencias de acero inoxidable incoloy situadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 a 300 °C. Luz testigo de línea y luz testigo de alcance temperatura. Placa 2/3 lisa 1/3 rayada de gran espesor con bordes redondeados empotrada con canal perimetral para la recogida de los residuos de cocción. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y excelente de la temperatura. Placa de cocción bicomponente que combina una placa de acero, para optimizar la uniformidad, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una excelente limpieza y un bajo nivel de radiación, con el consiguiente mayor confort para el operador. Orificio de desagüe de gran tamaño y transportador a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inox incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura de 50 a 300 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa 2/3 lisa 1/3 estriada de grande espessura com bordas arredondadas, encastrada com canal perimetral para recolher os resíduos de cozedura. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Chapa de cozedura de componente duplo, que combina uma placa de aço, para otimizar a uniformidade, e um revestimento superior de aço inox AISI 316, com acabamento brilhante, para garantir uma ótima limpeza e uma baixa nível de irradiação e, portanto, maior conforto ao operador.

Furo de descarga de grande dimensão e transporte para um recipiente específico estanque.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy, umieszczone pod płytą gotującą.

Termostatyczna kontrola oraz uzbrajany ręcznie termostat awaryjny. Regulacja temperatury od 50 do 300 °C. Płyta 2/3 gładka i 1/3 żebrzana, o dużej grubości z zaokrąglonymi obrysami, otoczona na obwodzie kanałkiem zbierającym pozostałości po gotowaniu. Dwie osobne strefy sterowania dla niezależnej regulacji oraz optymalizacji temperatury. Dwuskładnikowa płyta gotująca, łącząca powierzchnię stalową w celu optymalnej jednolitości i górnym obiciem ze stali nierdzewnej inox AISI 316 z lśniącym wykończeniem, dla optymalnego czyszczenia i niskiego stopnia promieniowania, z konsekwentnie większym komfortem operatora. Otwór odprowadzający o dużych rozmiarach, oraz przewód podający do odpowiedniego szczelnego zbiornika.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Нагревательные элементы из нержавеющей стали сплава инколой расположенные под контактной плитой. Термостатическое управление и предохранительный термостат с ручным возвратом. Регулировка температуры от 50 до 300 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Жарочная поверхность на 2/3 гладкая 1/3 рифленая, толстая с округленными бортами, встроенная, с периметральным каналом для сбора остатков от жарки. Две зоны с раздельным управлением для независимой и оптимальной регулировки температуры. Контактная поверхность из двух компонентов, состоящая из нержавеющей стали AISI 316 с глянцевой отделкой, что обеспечивает отличную чистку и низкий уровень излучения, что дает повышенный комфорт для оператора. Большое отверстие для слива и конвейер в соответствующем герметичном контейнере.



cm² | 4.700 (mm 1.020 x 460)



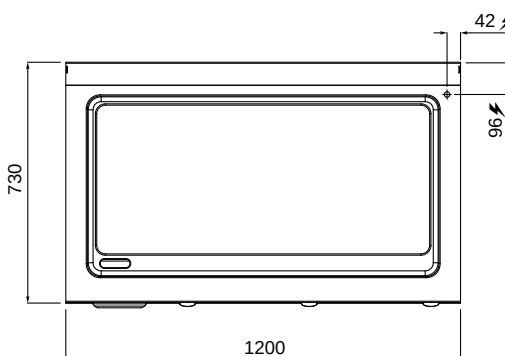
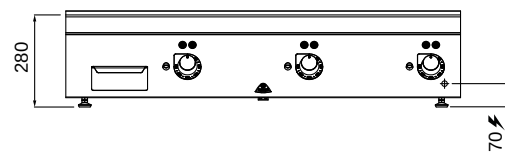
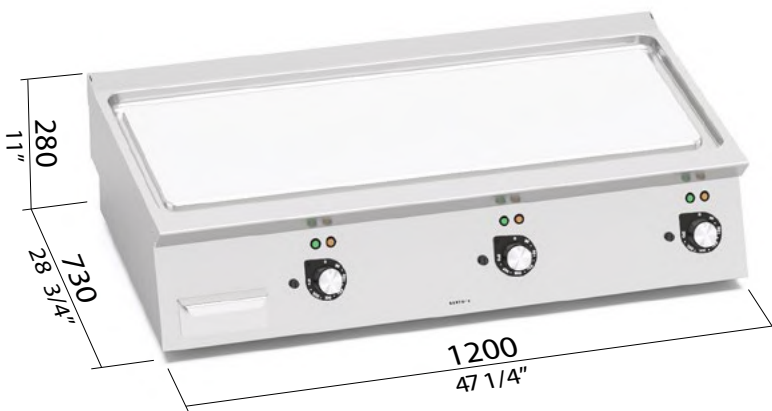
kW | 14,4



V | 380-415 V3N~



Kg | 139

**OPTIONAL**

Bflex/3	Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex
SSPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatką / Гладкая лопатка
7PSFT120	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
STPTO	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона
SV3/B	Volts 220 - 240 3~

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual.

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

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inoxidável AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inoxidável AISI 304, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controle termostático e termostato de segurança com rearmamento manual.

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

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

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Rezystancje elektryczne ze stali nierdzewnej inox incoloy umieszczone pod powierzchnią gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie.

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

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Контроль температуры и предохранительный термостат с ручным повторным включением.

Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Три зоны с отдельным управлением для независимой и оптимальной регулировки температуры.

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



cm² | 1.140 (mm 260 x 430)



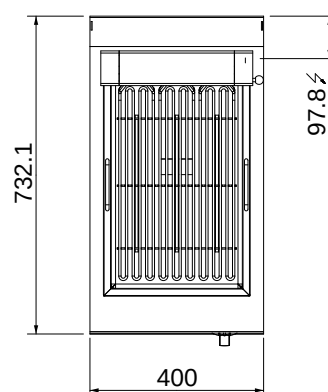
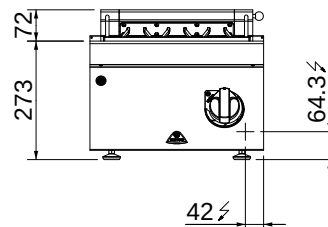
kW | 4,08



V | 380-415 V3N~



Kg | 30

**STANDARD**

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

OPTIONAL

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

SV3/A Volts 220-240 3~

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

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

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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



cm² | 2.400 (mm 540 x 430)



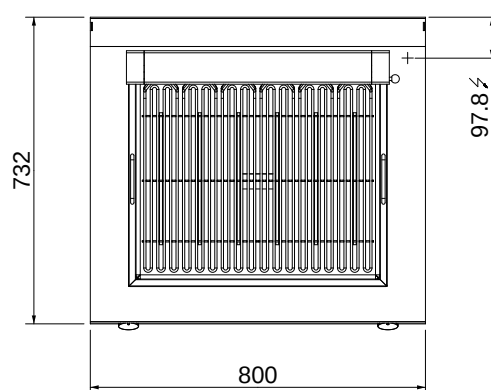
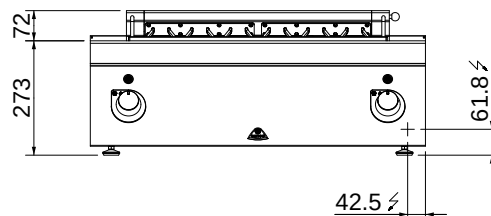
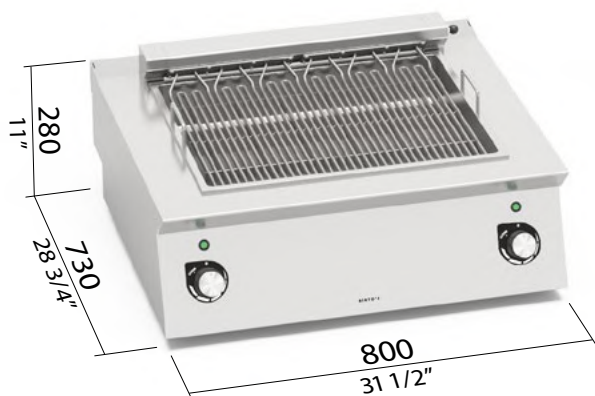
kW | 8,16



V | 380-415 V3N~



Kg | 49

**STANDARD**

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

OPTIONALBflex/2 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex
SV3/B Volts 220-240 3~**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

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

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

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

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

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

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

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

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

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

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

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

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

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

Выдвигаемый поддон из нержавеющей стали для воды и сбора жира.



cm² | 1.750 (mm 350 x 500)



TOT

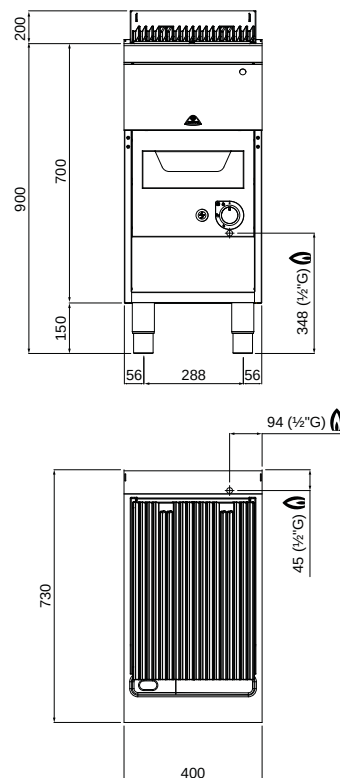
kW	9
kcal/h	7.740
Btu/h	30.708



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



Kg | 54

**STANDARD**

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

OPTIONAL

S1P DX 1 puerta / 1 porta / 1 drzwiczki / 1 дверца

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Cubeta recolectora aceite moldeada. Regulación de la potencia con llave de mínimo/máximo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, com acabamento Scotch Brite. Bandeja de recolha do óleo moldada. Regulação da potência com torneira de mínimo/máximo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Queimadores e revestimento de proteção de aço inox 304. Ampla superfície de cozedura com grelha de ferro fundido facilmente removível. Os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza. Ampla caixa removível de aço inox para a recolha da gordura e contenção de água.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płascyzyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Tłoczony zbiorniczek zbierania oleju. Regulacja mocy przy pomocy pokrętki poziomu minimalnego/maksymalnego. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termoparze. Włączanie piezoelektryczne z silikonową osłoną. Palniki i płytki ochronne ze stali nierdzewnej inox 304. Obszerna powierzchnia gotowania z łatwousuwalnym rusztem z żeliwa. Łatwo usuwane komponenty w celu dogodnych operacji konserwacji i czyszczenia. Obszerna wyciągana kaseta ze stali nierdzewnej inox do zbierania tłuszczu i powstrzymywania wody.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Штампованный поддон для сбора масла. Регулировка мощности краном минимум/максимум. Пилотная горелка и предохранительный клапан на термопаре. Пьезоэлектрическое зажигание с защитой из силикона. Горелки и защитные чашки из нержавеющей стали 304. Большие варочные поверхности с чугунной легкоъемной решеткой. Быстросъемные компоненты для регулярных операций по техобслуживанию и очистке. Большой съемный ящик из нержавеющей стали для сбора жира и воды.



cm² | 3.500 (mm 700 x 500)



TOT

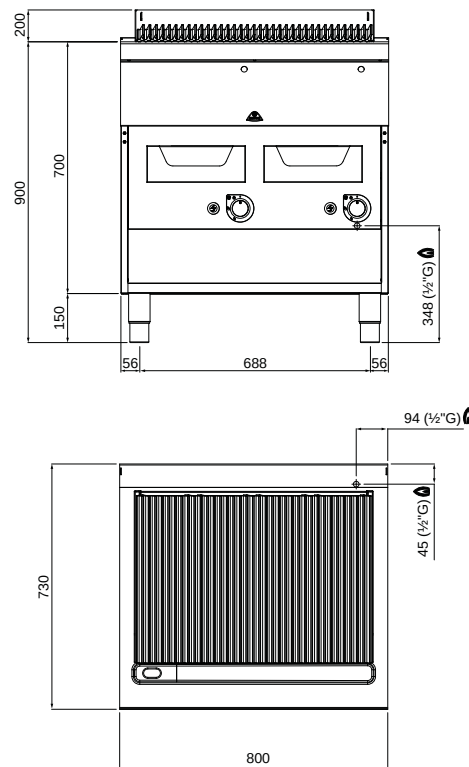
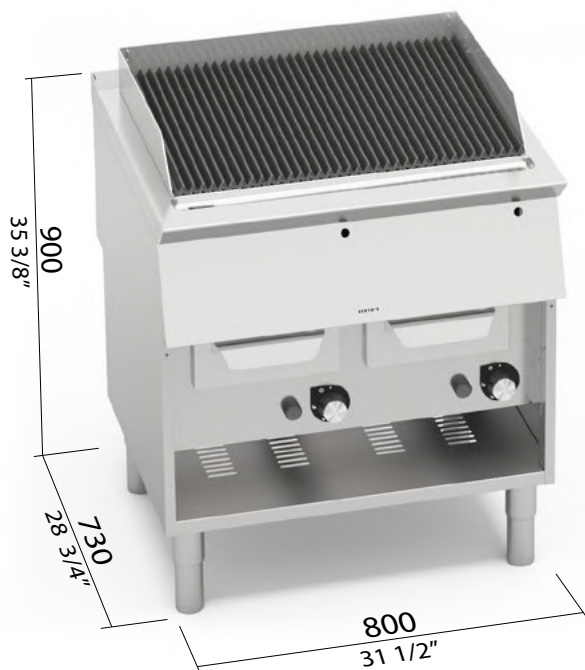
kW	18
kcal/h	15.480
Btu/h	61.416



G30/G31 Kg/h	1,42
G20 m³/h	1,90
G25 m³/h	2,23



Kg | 90

**STANDARD**

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

OPTIONAL

S2P 400 2 puertas / 2 portas / 2 drzwiczki / 2 дверца

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Cubeta recolectora aceite moldeada. Regulación de la potencia con llave de mínimo/máximo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, com acabamento Scotch Brite. Bandeja de recolha do óleo moldada. Regulação da potência com torneira de mínimo/máximo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Queimadores e revestimento de proteção de aço inox 304. Ampla superfície de cozedura com grelha de ferro fundido facilmente removível. Os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza. Ampla caixa removível de aço inox para a recolha da gordura e contenção de água.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płascyzna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Tłoczony zbiorniczek zbierania oleju. Regulacja mocy przy pomocy pokrętki poziomu minimalnego/maksymalnego. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termoparze. Włączanie piezoelektryczne z silikonową osłoną. Palniki i płytki ochronne ze stali nierdzewnej inox 304. Obszerna powierzchnia gotowania z łatwousuwalnym rusztem z żeliwa. Łatwo usuwane komponenty w celu dogodnych operacji konserwacji i czyszczenia. Obszerna wyciągana kaseta ze stali nierdzewnej inox do zbierania tłuszczu i powstrzymywania wody.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Штампованный поддон для сбора масла. Регулировка мощности краном минимум/максимум. Пилотная горелка и предохранительный клапан на термопаре. Пьезоэлектрическое зажигание с защитой из силикона. Горелки и защитные чашки из нержавеющей стали 304. Большие варочные поверхности с чугунной легкоъемной решеткой. Быстросъемные компоненты для регулярных операций по техобслуживанию и очистке. Большой съемный ящик из нержавеющей стали для сбора жира и воды.



L 30



mm 306 x 340 x 300 h



TOT

kW 10

kcal/h 8.600

Btu/h 34.120



G30/G31 Kg/h 0,78

G20 m3/h 1,06

G25 m3/h 1,24

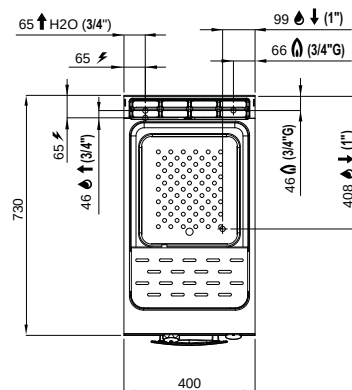
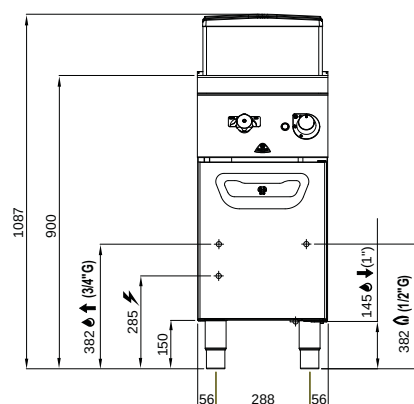


VOLT

V 220-240 V~



Kg 58

**STANDARD**

Superficie de apoyo con función escurridor - Encendido eléctrico / Superfície de apoio com função escurridor - Ativação eléctrica

Płasczyczna wsporczą z funkcją odprowadzania kropeł - Zapłon elektryczny / Opornia powierzchnia z funkcją kapieulawliwacza - Электророзжиг

CESTAS DE SUMINISTRADOS / CESTAS NÃO FORNECIDOS / KOSZE NIE DOSTARCZONY / КОРЗИНЫ НЕ ВХОДЯТ

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Elevadas prestaciones garantizadas por el sistema de calentamiento que rodea por fuera toda la superficie de la cuba. Llama piloto y válvula de seguridad con termopar. Cuba moldeada con amplios bordes redondeados fabricada totalmente de acero inoxidable AISI 316. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que separa las cestas 10 cm del fondo. Válvula de rebose de gran diámetro para eliminar el almidón sobrante durante la cocción. Superficie de apoyo con función escurridor, desmontable, en el borde del superficie. La boquilla situada en la superficie permite regular el flujo de agua mediante un mando situado en el salpicadero. Llave de desagüe esférica situada dentro de la cámara controlada por manilla con agarre atérmico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite. Alto rendimento garantido pelo sistema de aquecimento, que envolve externamente toda a superfície da cuba. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço inox AISI 316. Circulação da água garantida pelo fundo perfurado, que separa em 10 cm as cestas do fundo. Abertura de extravasação de grande diâmetro para a eliminação do amido excessivo durante a cozedura. Superfície de apoio com função escurridor, desmontável, no mesmo nível da superfície. O bico situado na superfície permite regular o fluxo de água através de um comando colocado no painel. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie oraz boczne wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z wykończeniem typu Scotch Brite. Wysoka wydajność zagwarantowana przez system podgrzewający, obejmujący całą powierzchnię zbiornika. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termoparze. Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316. Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze od dna zbiornika o 10 cm. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Płasczyna wsporczą z funkcją odprowadzania kropeł, demontowalna, na brzegu płaszczyzny roboczej. Dzióbek, umieszczony na płaszczyźnie umożliwia regulację przepływu wody, za pomocą sterowania umieszczonego na pulpicie. Kranik odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, с отделкой Scotch Brite. Высокая производительность обеспечивается системой разогрева, которая покрывает снаружи всю поверхность емкости. Запальный огонь и предохранительный клапан с терморпарой. Штампованная емкость с широкими закругленными бортами полностью из нержавеющей стали AISI 316. Циркуляция воды создается с помощью перфорированного дна, обеспечивающего поддержание корзин на расстоянии 10 см от дна. Отверстие от перелива больших размеров для удаления излишков крахмала во время варки. Опорная поверхность с функцией каплеулавливателя, снимаемая, находящаяся на одном уровне с поверхностью. Горлышко на поверхности позволяет регулировать поток воды с помощью пульта управления. Сливной шаровый кран внутри емкости, регулируемый с помощью ненагревающейся ручки.



L 30 + 30



mm 306 x 340 x 300 h (x2)



TOT

kW 20

kcal/h 17.200

Btu/h 68.340



G30/G31 Kg/h 1,56

G20 m3/h 2,12

G25 m3/h 2,48

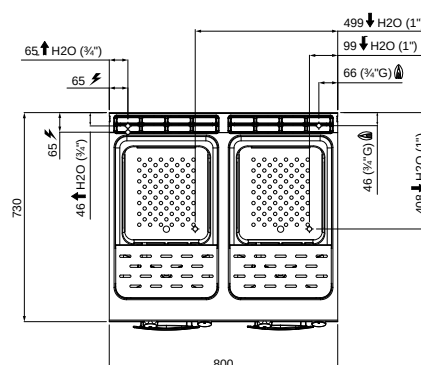
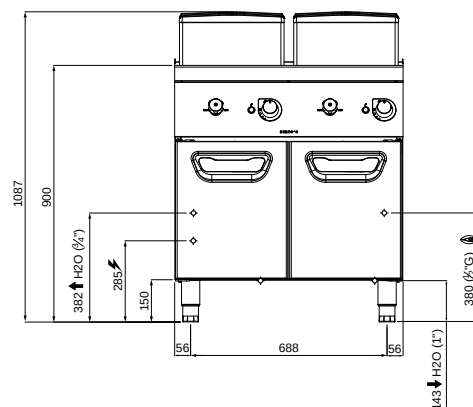


VOLT

V 220-240 V~



Kg 110

**STANDARD**

Superficie de apoyo con función escurridor - Encendido eléctrico / Superfície de apoio com função escurridor - Ativação eléctrica

Płaszczyzna wsporcza z funkcją odprowadzania kropeł - Zapłon elektryczny / Opornia powierzchnia z funkcją kapleuławliwacza - Elektrozapłon

CESTAS DE SUMINISTRADOS / CESTAS NÃO FORNECIDOS / KOSZE NIE DOSTARCZONY / КОРЗИНЫ НЕ ВХОДЯТ

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Elevadas prestaciones garantizadas por el sistema de calentamiento que rodea por fuera toda la superficie de la cuba. Llama piloto y válvula de seguridad con termopar. Cuba moldeada con amplios bordes redondeados fabricada totalmente de acero inoxidable AISI 316. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que separa las cestas 10 cm del fondo. Válvula de rebose de gran diámetro para eliminar el almidón sobrante durante la cocción. Superficie de apoyo con función escurridor, desmontable, en el borde del superficie. La boquilla situada en la superficie permite regular el flujo de agua mediante un mando situado en el salpicadero. Llave de desagüe esférica situada dentro de la cámara controlada por manilla con agarre atórmico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite. Alto rendimento garantido pelo sistema de aquecimento, que envolve externamente toda a superfície da cuba. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço inox AISI 316. Circulação da água garantida pelo fundo perfurado, que separa em 10 cm as cestas do fundo. Abertura de extravasação de grande diâmetro para a eliminação do amido excessivo durante a cozedura. Superfície de apoio com função escurridor, desmontável, no mesmo nível da superfície. O bico situado na superfície permite regular o fluxo de água através de um comando colocado no painel. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie oraz boczne wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z wykończeniem typu Scotch Brite. Wysoka wydajność zagwarantowana przez system podgrzewający, obejmujący całą powierzchnię zbiornika. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termoparze. Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316. Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze od dna zbiornika o 10 cm. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Płaszczyzna wsporcza z funkcją odprowadzania kropeł, demontowalna, na brzegu płaszczyzny roboczej. Dzióbek, umieszczony na płaszczyźnie umożliwia regulację przepływu wody, za pomocą sterowania umieszczonego na pulpicie. Kranik odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, с отделкой Scotch Brite. Высокая производительность обеспечивается системой разогрева, которая покрывает снаружи всю поверхность емкости. Запальный огонь и предохранительный клапан с термпарой. Штампованная емкость с широкими закругленными бортами дна, обеспечивающего поддержание корзин на расстоянии 10 см от дна. Отверстие от перелива больших размеров для удаления излишков крахмала во время варки. Опорная поверхность с функцией каплеулавливателя, снимаемая, находящаяся на одном уровне с поверхностью. Горлышко на поверхности позволяет регулировать поток воды с помощью пульта управления. Сливной шаровый кран внутри емкости, регулируемый с помощью ненагревающей ручки.



L | 30



mm | 306 x 340 x 300 h



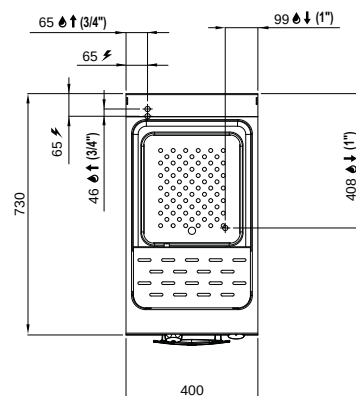
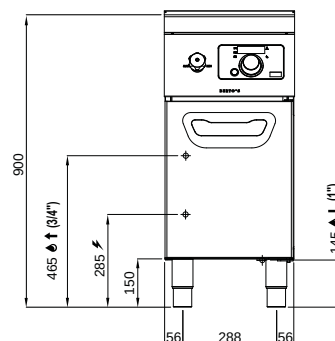
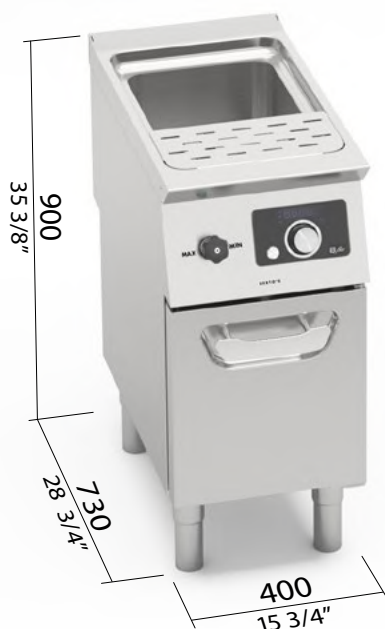
kW | 6



V | 380-415 V3N~



Kg | 50

**STANDARD**

Mandos Bflex - Tablero de apoyo con función escurridor - Resistencias de infrarrojos / Comandos Bflex - Superficie de apoio com escurridor - resistências de infravermelhos

Sterowaniem Bflex - Płaszczyna wsporcza z funkcją odprowadzania cieczy - Rezystancjom na podczerwień / Командами Bflex - Стол с функцией сбора капель - Инфракрасными резисторами

CESTAS NO SUMINISTRADOS / CESTAS NÃO FORNECIDOS / KOSZE NIE DOSTARCZONY / КОРЗИНЫ НЕ ВХОДИТ

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Altas prestaciones garantizadas por resistencias de infrarrojos situadas en el exterior de la cuba para que el fondo se pueda limpiar a la perfección. El mando electrónico Bflex permite ajustar la temperatura de funcionamiento y elegir entre tres niveles de potencia distintos. Control electrónico del nivel de agua en la cuba. Cuba moldeada con amplios bordes redondeados fabricada totalmente de acero inoxidable AISI 316. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que separa las cestas 10 cm del fondo. Válvula de rebose de gran diámetro para eliminar el almidón sobrante durante la cocción. Superficie de apoyo con función escurridor, desmontable, en el borde de la superficie. La boquilla situada en la superficie permite regular el flujo del agua mediante un mando situado en el salpicadero. Llave de desagüe esférica situada dentro de la cámara controlada por manilla con agarre atérmico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite. Altos desempenhos garantidos por resistências de infravermelhos situadas fora da cuba para permitir uma limpeza ótima do fundo. O comando eletrônico Bflex permite definir a temperatura de funcionamento e escolher entre três níveis de potência diferentes. Controle eletrônico do nível da água no tanque. Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço inox AISI 316. Circulação da água garantida pelo fundo perfurado, que separa em 10 cm as cestas do fundo. Abertura de extravasação de grande diâmetro para a eliminação do amido excessivo durante a cozedura. Superfície de apoio com função escurridor, desmontável, no mesmo nível da superfície. O bico situado na superfície permite regular o fluxo de água através de um comando colocado no painel. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie oraz boczne wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z wykończeniem typu Scotch Brite. Duża wydajność zagwarantowana dzięki rezystancjom na podczerwień umieszczonymi na zewnątrz zbiornika dla umożliwienia optymalnego czyszczenia dna. Polecenie elektroniczne Bflex umożliwia ustawianie temperatury funkcjonowania, oraz wybór jednego z trzech różnych poziomów mocy. Kontrola elektroniczna poziomu wody w zbiorniku. Płoczonny zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316. Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze od dna zbiornika o 10 cm. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Płaszczyna wsporcza z funkcją odprowadzania kropli, demontowalna, na brzegu płaszczyzny roboczej. Dziobek, umieszczony na płaszczyźnie umożliwia regulację przepływu wody, za pomocą sterowania umieszczonego na pulpicie. Kranik odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, с отделкой Scotch Brite. Высокая производительность гарантируется инфракрасными резисторами, расположенными вне чаши для обеспечения оптимальной очистки дна. Электронное управление Bflex позволяет устанавливать рабочую температуру и выбирать один из трех уровней мощности. Электронный контроль уровня воды в ванне. Штампованная емкость с широкими закругленными бортами полностью из нержавеющей стали AISI 316. Циркуляция воды создается с помощью перфорированного дна, обеспечивающего поддержание корзин на расстоянии 10 см от дна. Отверстие от перелива больших размеров для удаления излишков крахмала во время варки. Опорная поверхность с функцией каплеулавливателя, снимаемая, находящаяся на одном уровне с поверхностью. Горлышко на поверхности позволяет регулировать поток воды с помощью пульты управления. Сливной шаровой кран внутри емкости, регулируемый с помощью ненагревающейся ручки.



L 30



mm 306 x 340 x 300 h



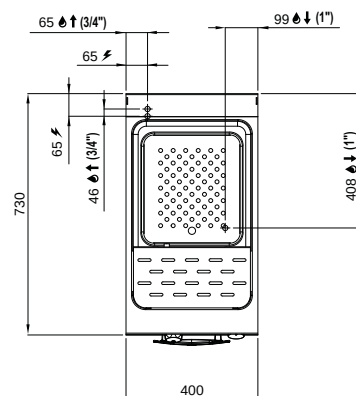
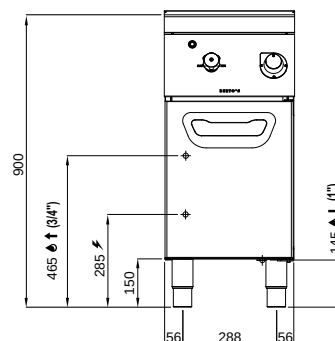
kW 8



V 380-415 V3N~



Kg 50

**STANDARD**

Tablero de apoyo con función escurridor / Superfície de apoio com escurridor / Płaszczyzna wsporcza z funkcją odprowadzania cieczy / Стол с функцией сбора капель

CESTAS DE SUMINISTRADOS / CESTAS NÃO FORNECIDOS / KOSZE NIE DOSTARCZONY / КОРЗИНЫ НЕ ВХОДЯТ

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas directamente en el interior de la cuba. Mando para regular la potencia suministrada con testigo de control. Cuba moldeada con amplios bordes redondeados fabricada totalmente de acero inoxidable AISI 316. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que separa las cestas 10 cm del fondo. Válvula de reboso de gran diámetro para eliminar el almidón sobrante durante la cocción. Superficie de apoyo con función escurridor, desmontable, en el borde de la superficie. La boquilla situada en la superficie permite regular el flujo del agua mediante un mando situado en el salpicadero. Llave de desagüe esférica situada dentro de la cámara controlada por manilla con agarre atóxico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy situadas directamente no interior da cuba. Comando de regulação da potência fornecida com luz de controlo. Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço inox AISI 316. Circulação da água garantida pelo fundo perfurado, que separa em 10 cm as cestas do fundo. Abertura de extravasação de grande diâmetro para a eliminação do amido excessivo durante a cozedura. Superfície de apoio com função escurridor, desmontável, no mesmo nível da superfície. O bico situado na superfície permite regular o fluxo de água através de um comando colocado no painel. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie oraz boczne wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z wykończeniem typu Scotch Brite. Rezystancje ze stali nierdzewnej inox incoloy umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika. Sterowanie regulacji dostarczanej mocy wyposażone w lampkę kontrolną. Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316. Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze od dna zbiornika o 10 cm. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Płaszczyzna wsporcza z funkcją odprowadzania kropli, demontowalna, na brzegu płaszczyzny roboczej. Dziobek, umieszczony na płaszczyźnie umożliwia regulację przepływu wody, za pomocą sterowania umieszczonego na pulpicie. Kranik odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą rączki odpornej na ciepło.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

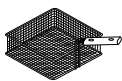
Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, с отделкой Scotch Brite. Тэны из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные внутри емкости. Регулировка мощности с помощью контролирующего датчика. Штампованная емкость с широкими закругленными бортами полностью из нержавеющей стали AISI 316. Циркуляция воды создается с помощью перфорированного дна, обеспечивающего поддержание корзин на расстоянии 10 см от дна. Отверстие от перелива больших размеров для удаления излишков крахмала во время варки. Опорная поверхность с функцией каплеулавливателя, снимаемая, находящаяся на одном уровне с поверхностью. Горлышко на поверхности позволяет регулировать поток воды с помощью пульта управления. Сливной шаровой кран внутри емкости, регулируемый с помощью ненагревающей ручки.



L 15



mm 336 x 308 x 300 h



mm 270 x 280 x 115 h



TOT

kW 12,7

kcal/h 10.919

Btu/h 43.334



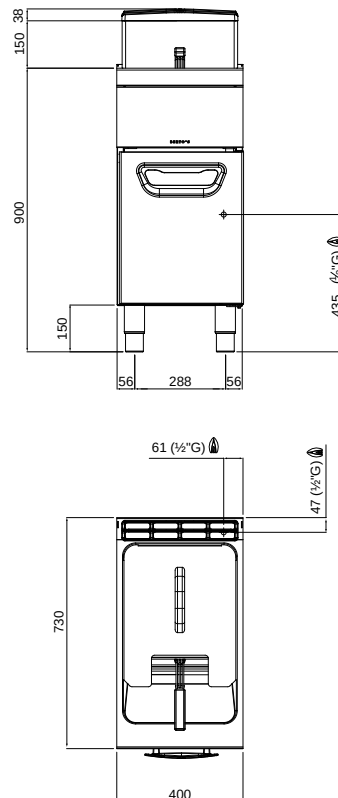
G30/G31 Kg/h 1,00

G20 m3/h 1,34

G25 m3/h 1,56



Kg 45

**STANDARD**

Encendido piezoeléctrico / Ativação piezoelétrica / Piezoelektryczny zapłon / Пьезоэлектрическое зажигание

OPTIONAL**Bflex/1** Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex**IC2/15** 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połowkowe / 2 половинчатые корзины**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite. 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 7 posições, de 110 a 190 °C. Produção máxima horária estimada 18 kg. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

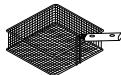
Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, с отделкой Scotch Brite. Ёмкость с закругленными углами и широкой холодной зоной для сбора остатков продуктов. Оснащена трубчатыми горелками в виде пчелиных сот. Система жарки сохраняет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



L 15+15



mm 336 x 308 x 300 h (x2)



mm 270 x 280 x 115 h (x2)



TOT

kW 25,4

kcal/h 21.839

Btu/h 86.668



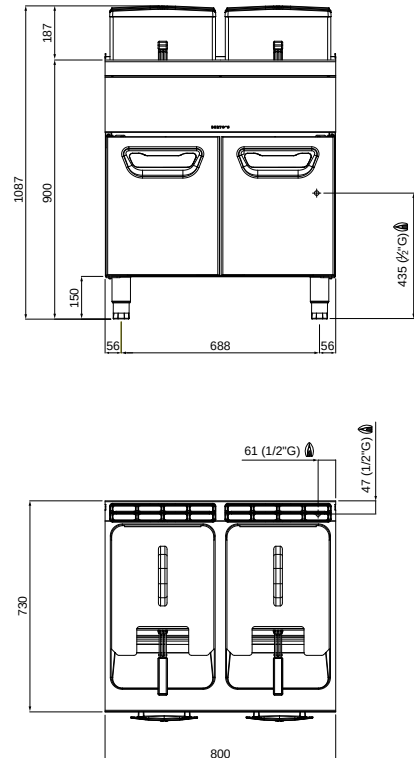
G30/G31 Kg/h 1,00 + 1,00

G20 m3/h 1,34 + 1,34

G25 m3/h 1,56 + 1,56



Kg 60

**STANDARD**

Encendido piezoeléctrico / Ativação piezoelétrica / Piezoelektryczny zapłon / Пьезоэлектрическое зажигание

OPTIONAL

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

IC2/15 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połówkowe / 2 половинчатые корзины

IC4/15 4 medios cestos / 4 meias-cestas / 4 kosze połówkowe / 4 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite. 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 termpar, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 7 posições, de 110 a 190 °C. Produção máxima horária estimada 36 kg. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie oraz boczne wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, z wykończeniem typu Scotch Brite. Zaokrąglony zbiornik z obszerną częścią chłodną służącą do zbierania pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymujący właściwości organoleptyczne oleju niezmienione, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty. 7 pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190 °C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 36 kg. Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190 °C). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

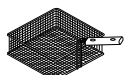
Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, с отделкой Scotch Brite. Ёмкость с закругленными углами и широкой холодной зоной для сбора остатков продуктов. Оснащена трубчатыми горелками в виде пчелиных сот. Система жарки сохраняет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



L 18



mm 307 x 342 x 335 h



mm 255 x 335 x 125 h



TOT

kW 14

kcal/h 12.040

Btu/h 47.768



G30/G31 Kg/h 1,00

G20 m3/h 1,34

G25 m3/h 1,56



TOT

W 10

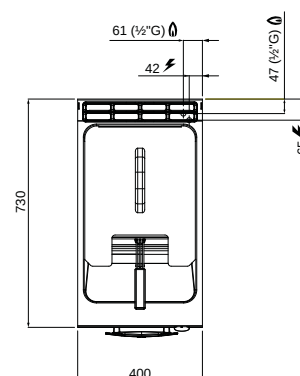
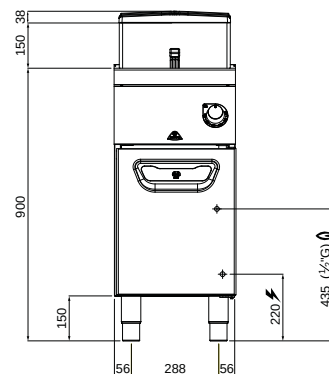


VOLT

V 220-240 V~



Kg 61

**STANDARD**

Encendido eléctrico / Activação eléctrica / Zapłon elektryczny / Электроподжиг

OPTIONAL

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

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Tanque estampado con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida y gran facilidad de limpieza gracias a la ausencia de tubos y a la gran sección de la descarga de 1". Dos quemadores de acero inoxidable, colocados externamente en el tanque, controlados por electroválvulas con control de la temperatura por medio de termostato eléctrico de alta precisión. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Llama piloto y sistema de seguridad con termo par y termostato. Regulación de la temperatura de 110 a 190 °C. Contenedor de recogida de acero inoxidable. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite. Cuba moldada com perfil com ampla área fria para a recolha de resíduos de alimentos, e grande facilidade de limpeza devido à ausência de tubos e à grande secção da descarga, de 1". Dois queimadores de aço inox, colocados no exterior da cuba, accionados por uma electroválvula com controlo da temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. Chama piloto e sistema de segurança com termopar e termostato. Regulação da temperatura, de 110 a 190 °C. Caixa de recolha de aço inox. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyzna robocza wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie oraz boczne wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, z wykończeniem typu Scotch Brite. Tłoczony profilowany zbiornik z obszerną strefą chłodną dla zbierania pozostałości potraw i bardzo łatwe czyszczenie dzięki nieobecności rur oraz dużemu przekroju odpływu 1". Dwa palniki ze stali inox, umieszczone na zewnątrz zbiornika, sterowane elektrozaworem, kontrola temperatury za pomocą elektrycznego, bardzo precyzyjnego termostatu. System smażenia, utrzymujący właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Płomień pilotujący i system awaryjny z termoparą i termostatem. Regulacja temperatury w zakresie od 110 do 190 °C. Stalowa Miseczka zbiorcza ze stali nierdzewnej. Stopki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

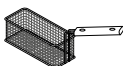
Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, с отделкой Scotch Brite. Штампованная емкость с профилем в виде широкой холодной зоны для сбора остатков пищи, очень легко очищаемая благодаря отсутствию труб и большому сечению слива размером 1". Две горелки из нержавеющей стали, расположенные снаружи емкости, управляемые электроклапаном с контролем температуры, осуществляемым электрическим терmostатом высокой точности. Система жарки, оставляющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровую пищу, ограничивая число смен масла, что дает существенную экономию. Пилотный огонь и система обеспечения безопасности с термопарой и терmostатом. Регулировка температуры от 110 до 190 °C. Стальной ванночкой для сбора слива. Регулируемые ножки.



L | 7+7



mm | 140 x 342 x 258 h



mm | 115 x 280 x 135 h



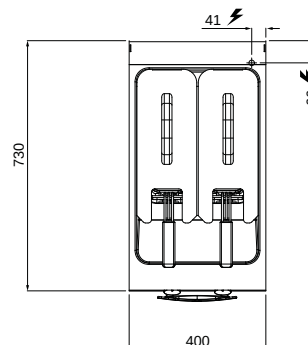
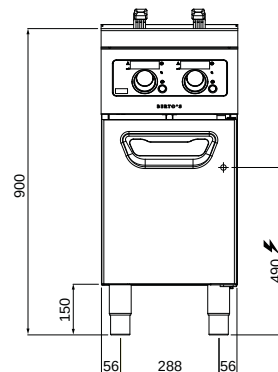
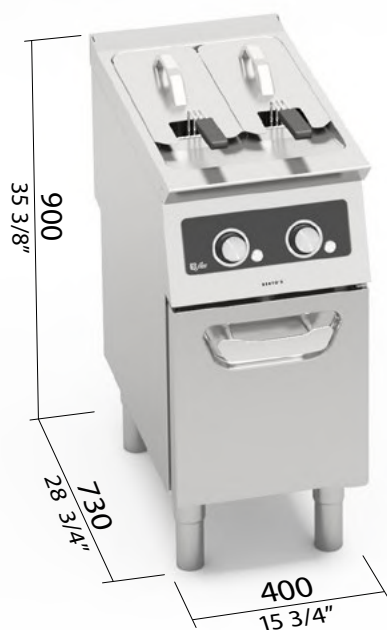
kW | 16



V | 380-415 V3~



Kg | 56

**STANDARD**

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Командами Bflex

OPTIONAL

SV3/A Volts 220-240 3~

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Dos tanques estampados y redondeados equipados con mandos independientes y especiales resistencias giratorias de acero inoxidable incoloy de elevada duración que pueden alcanzar en breve tiempo la temperatura de trabajo, permitiendo un ahorro del aceite del 60%. El sistema de freído, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de forma sana limitando el número de cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura ajustada mediante mando Bflex hasta 190 °C y termostato de seguridad de rearme manual.

Contenedor de recogida de acero inoxidable. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite. Duas cubas moldadas e arredondadas equipadas com comandos independentes e resistências 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. Controle da temperatura programada realizado mediante comando Bflex até 190 °C e termostato de segurança com rearmamento manual.

Caixa de recolha de aço inox. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie oraz boczne wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, z wykończeniem typu Scotch Brite. Dwa zbiorniki tłoczone i zaokrąglone, wyposażone w niezależne polecenia oraz w specjalne rezystancje obrotowe wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy o wysokiej wytrzymałości, mogące osiągnąć w bardzo krótkim czasie temperaturę roboczą i umożliwiające zaoszczędzenie nawet do 60% oleju. System smażenia, zachowując niezmienną charakterystyki organoleptyczne oleju, umożliwia gotowanie żywności w zdrowy sposób, ograniczając wymianę oleju oraz zapewniając znaczną ogólną oszczędność kosztów. Rotacja rezystancji ułatwia operacje czyszczenia. Kontrola temperatury ustawiana przy pomocy sterowaniem Bflex, do 190 °C oraz uzbrajany ręcznie termostaat awaryjny.

Stalowa Miseczka zbiorcza ze stali nierdzewnej. Nastawne nóżki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, с отделкой Scotch Brite. Две штампованные округленные емкости с независимыми панелями управления и приводом и специальными вращающимися ТЭНами из нержавеющей стали инколой повышенной прочности, позволяющими достичь рабочую температуру в кратчайший промежуток времени, что экономит масло на 60%. Система жарки, сохраняя органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом ограничивая частоту смены масла, что дает значительную экономию. Вращение нагревательных элементов облегчает операции по чистке. Управление установленной температуры с помощью командами Bflex до 190 °C и предохранительного термостата с ручным возвратом.

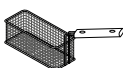
Стальной ванночкой для сбора слива. Регулируемые ножки.



L | 7+7



mm | 140 x 342 x 258 h



mm | 115 x 280 x 135 h



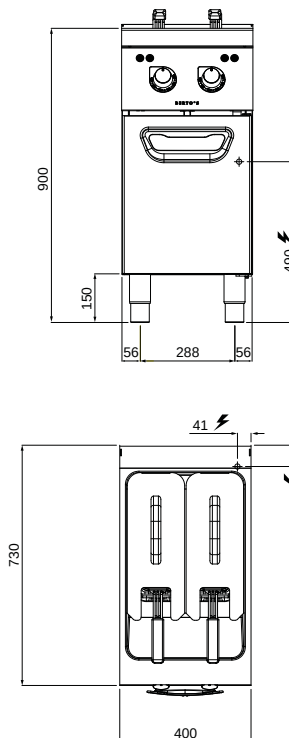
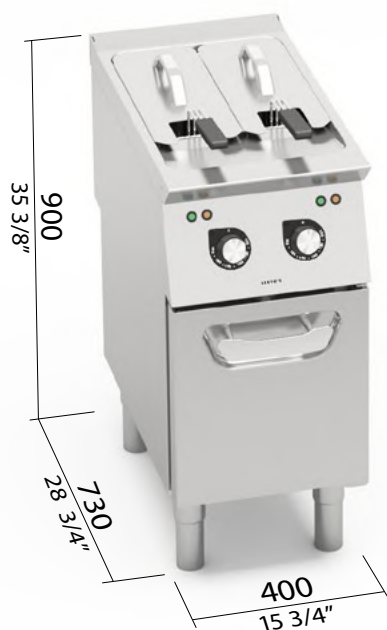
kW | 16



V | 380-415 V3~



Kg | 56

OPTIONAL
SV3/A Volts 220-240 3~**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Dos tanques estampados y redondeados equipados con mandos independientes y especiales resistencias giratorias de acero inoxidable incoloy de elevada duración que pueden alcanzar en breve tiempo la temperatura de trabajo, permitiendo un ahorro del aceite del 60%. El sistema de freído, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de forma sana limitando el número de cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura ajustada mediante termostato regulable hasta 190 °C y termostato de seguridad de rearme manual. Contenedor de recogida de acero inoxidable. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite. Duas cubas moldadas e arredondadas equipadas com comandos independentes e resistências espaciais rotatórias de aço inox incoloy de elevada duração, que podem alcançar em brevíssimo tempo a temperatura de exercício, permitindo uma poupança de óleo de 60%. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. A rotação das resistências facilita as operações de limpeza. Controle da temperatura programada realizado mediante termostato regulável até 190 °C e termostato de segurança com rearmamento manual. Caixa de recolha de aço inox. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie oraz boczne wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z wykończeniem typu Scotch Brite. Dwa zbiorniki tłoczone i zaokrąglone, wyposażone w niezależne polecenia oraz w specjalne rezystancje obrotowe wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy o wysokiej wytrzymałości, mogące osiągnąć w bardzo krótkim czasie temperaturę roboczą i umożliwiające zaoszczędzenie nawet do 60% oleju. System smażenia, zachowując niezmienną charakterystyki organoleptyczne oleju, umożliwia gotowanie żywności w zdrowy sposób, ograniczając wymianę oleju oraz zapewniając znaczną ogólną oszczędność kosztów. Rotacja rezystancji ułatwia operację czyszczenia. Kontrola temperatury ustawiana przy pomocy nastawnego termostatu, do 190 °C oraz uzbrajany ręcznie termostat awaryjny. Stalowa Miseczka zbiorcza ze stali nierdzewnej. Nastawne nóżki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

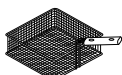
Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, с отделкой Scotch Brite. Две штампованные округленные емкости с независимыми панелями управления и приводом и специальными вращающимися ТЭНами из нержавеющей стали инколой повышенной прочности, позволяющими достичь рабочую температуру в кратчайший промежуток времени, что экономит масло на 60%. Система жарки, сохраняя органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом ограничивая частоту смены масла, что дает значительную экономию. Вращение нагревательных элементов облегчает операции по чистке. Управление установленной температуры с помощью регулируемого термостата до 190 °C и предохранительного термостата с ручным возвратом. Стальной ванночкой для сбора слива. Регулируемые ножки.



L | 10



mm | 225 x 340 x 200 h



mm | 200 x 275 x 110 h



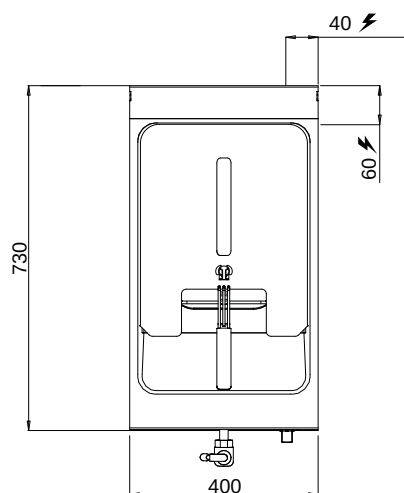
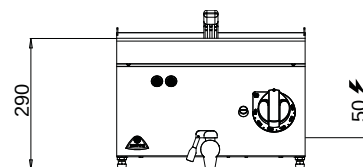
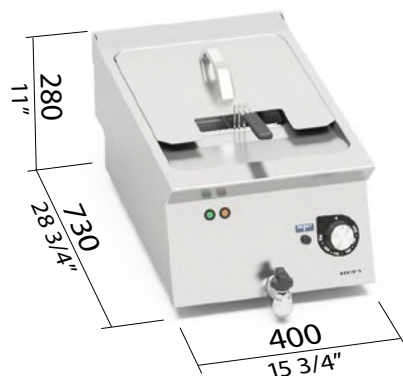
kW | 9



V | 380-415 V3~



Kg | 26

**OPTIONAL**

CE2/10 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połówkowe / 2 половинчатые корзины

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

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

Cuba estampada y redondeada dotada de resistencia giratorias especiales de acero inoxidable incoloy de gran duración, pueden alcanzar en poquísimo tiempo la temperatura de trabajo permitiendo un ahorro de aceite del 60%. El sistema de freído, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de forma sana limitando el número de cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura ajustada mediante termostato regulable hasta 190 °C y termostato de seguridad de rearme manual. Contenedor de recogida de acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite.

Cuba moldada e arredondada equipada com resistências espaciais rotatórias de aço inox incoloy de elevada duração, que podem alcançar em brevíssimo tempo a temperatura de exercício, permitindo uma poupança de óleo de 60%. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. A rotação das resistências facilita as operações de limpeza. Controlo da temperatura programada realizado mediante termostato regulável até 190 °C e termostato de segurança com rearmamento manual. Caixa de recolha de aço inox.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Tłoczony i zaokrąglony zbiornik, wyposażony w specjalne obrotowe rezystancje ze stali nierdzewnej inox incoloy o bardzo długim czasie trwania, osiągające w niezmiernie krótkim czasie temperaturę roboczą, umożliwiając zaoszczędzenie 60% oleju. System smażenia, zachowując niezmienną charakterystykę organoleptyczną oleju, umożliwia gotowanie żywności w zdrowy sposób, ograniczając wymianę oleju oraz zapewniając znaczną ogólną oszczędność kosztów. Rotacja rezystancji ułatwia operacje czyszczenia. Kontrola temperatury ustawiana przy pomocy nastawnego termostatu, do 190 °C oraz uzbrajany ręcznie termostat awaryjny. Stalowa Miseczka zbiorcza ze stali nierdzewnej.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

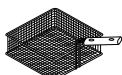
Штампованная емкость с округленными углами оснащенная специальными вращающимися нагревательными элементами из нержавеющей стали сплава инколой высокой прочности, быстро нагреваются, что дает экономию масла на 60%. Система жарки, сохраняя органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом ограничивая частоту смены масла, что дает значительную экономию. Вращение нагревательных элементов облегчает операции по чистке. Управление установленной температуры с помощью регулируемого термостата до 190 °C и предохранительного термостата с ручным возвратом. Стальная ванночка для сбора слива.



L | 10



mm | 225 x 340 x 200 h



mm | 200 x 275 x 110 h



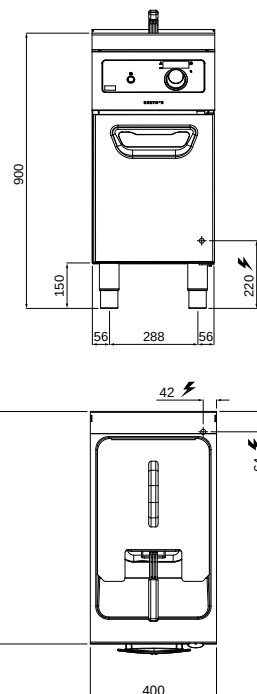
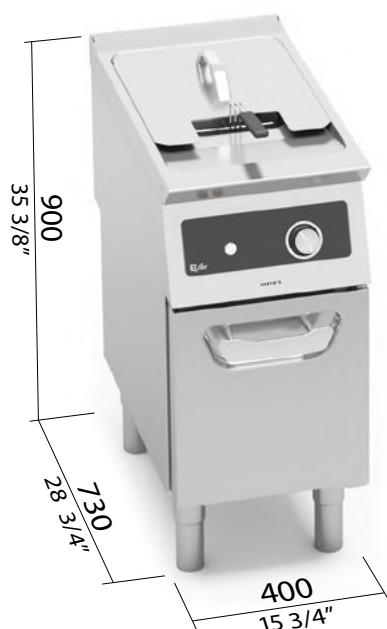
kW | 9



V | 380-415 V3N~



Kg | 49

**STANDARD**

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Командами Bflex

OPTIONALCE2/10 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połówkowe / 2 половинчатые корзины
SV3/A Volts 220-240 3~**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

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

Cuba estampada y redondeada dotada de resistencia giratorias especiales de acero inoxidable incoloy de gran duración, pueden alcanzar en poquísimo tiempo la temperatura de trabajo permitiendo un ahorro de aceite del 60%. El sistema de freído, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de forma sana limitando el número de cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura ajustada mediante mando Bflex hasta 190 °C y termostato de seguridad de rearme manual.

Contenedor de recogida de acero inoxidable. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite.

Cuba moldada e arredondada equipada com resistências espaciais rotatórias de aço inox incoloy de elevada duração, que podem alcançar em brevíssimo tempo a temperatura de exercício, permitindo uma poupança de óleo de 60%. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. A rotação das resistências facilita as operações de limpeza. Controlo da temperatura programada realizado mediante comando Bflex até 190 °C e termóstato de segurança com rearmamento manual.

Caixa de recolha de aço inox. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Tłoczony i zaokrąglony zbiornik, wyposażony w specjalne obrotowe rezystancje ze stali nierdzewnej inox incoloy o bardzo długim czasie trwania, osiągające w niezmiernie krótkim czasie temperaturę roboczą, umożliwiając zaoszczędzenie 60% oleju. System smażenia, zachowując niezmienną charakterystykę organoleptyczną oleju, umożliwia gotowanie żywności w zdrowy sposób, ograniczając wymianę oleju oraz zapewniając znaczną ogólną oszczędność kosztów. Rotacja rezystancji ułatwia operacje czyszczenia. Kontrola temperatury ustawiana przy pomocy sterowaniem Bflex, do 190 °C oraz uzbrajany ręcznie termostat awaryjny.

Stalowa Miskczka zbiorcza ze stali nierdzewnej. Nastawne nóżki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Штампованная емкость с округленными углами оснащенная специальными вращающимися нагревательными элементами из нержавеющей стали сплава инколой высокой прочности, быстро нагреваются, что дает экономию масла на 60%. Система жарки, сохраняя органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом ограничивая частоту смены масла, что дает значительную экономию. Вращение нагревательных элементов облегчает операции по чистке. Управление установленной температуры с помощью командами Bflex до 190 °C и предохранительного термостата с ручным возвратом.

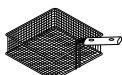
Стальной ванночкой для сбора слива. Регулируемые ножки.



L | 10



mm | 225 x 340 x 200 h



mm | 200 x 275 x 110 h



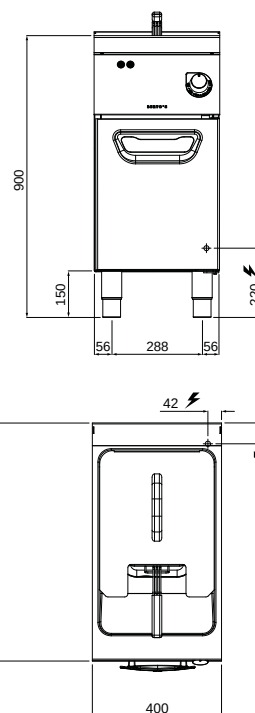
kW | 9



V | 380-415 V3N~



Kg | 49

**OPTIONAL**

CE2/10 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połówkowe / 2 половинчатые корзины

SV3/A Volts 220-240 3~

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

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

Cuba estampada y redondeada dotada de resistencia giratorias especiales de acero inoxidable incoloy de gran duración, pueden alcanzar en poquísimo tiempo la temperatura de trabajo permitiendo un ahorro de aceite del 60%. El sistema de freído, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de forma sana limitando el número de cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura ajustada mediante termostato regulable hasta 190 °C y termostato de seguridad de rearme manual. Contenedor de recogida de acero inoxidable. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite.

Cuba moldada e arredondada equipada com resistências espaciais rotatórias de aço inox incoloy de elevada duração, que podem alcançar em brevíssimo tempo a temperatura de exercício, permitindo uma poupança de óleo de 60%. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. A rotação das resistências facilita as operações de limpeza. Controlo da temperatura programada realizado mediante termostato regulável até 190 °C e termostato de segurança com rearmamento manual. Caixa de recolha de aço inox. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Tłoczony i zaokrąglony zbiornik, wyposażony w specjalne obrotowe rezystancje ze stali nierdzewnej inox incoloy o bardzo długim czasie trwania, osiągające w niezmiernie krótkim czasie temperaturę roboczą, umożliwiając zaoszczędzenie 60% oleju. System smażenia, zachowując niezmienną charakterystyki organoleptyczne oleju, umożliwia gotowanie żywności w zdrowy sposób, ograniczając wymianę oleju oraz zapewniając znaczną ogólną oszczędność kosztów. Rotacja rezystancji ułatwia operacje czyszczenia. Kontrola temperatury ustawiana przy pomocy nastawnego termostatu, do 190 °C oraz uzbrajany ręcznie termostat awaryjny. Stalowa Miseczka zbiorcza ze stali nierdzewnej. Nastawne nożyki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

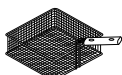
Штампованная емкость с округленными углами оснащенная специальными вращающимися нагревательными элементами из нержавеющей стали сплава инколой высокой прочности, быстро нагреваются, что дает экономию масла на 60%. Система жарки, сохраняя органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом ограничивая частоту смены масла, что дает значительную экономию. Вращение нагревательных элементов облегчает операции по чистке. Управление установленной температуры с помощью регулируемого термостата до 190 °C и предохранительного термостата с ручным возвратом. Стальной ванночкой для сбора слива. Регулируемые ножки.



L | 18



mm | 344 x 310 x 335 h



mm | 255 x 335 x 125 h



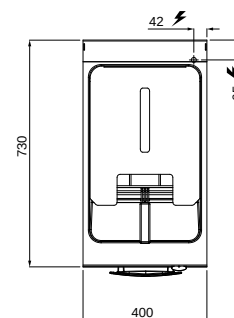
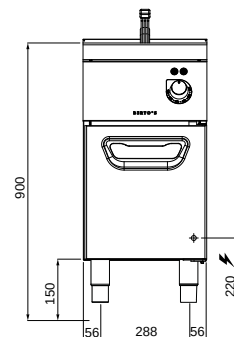
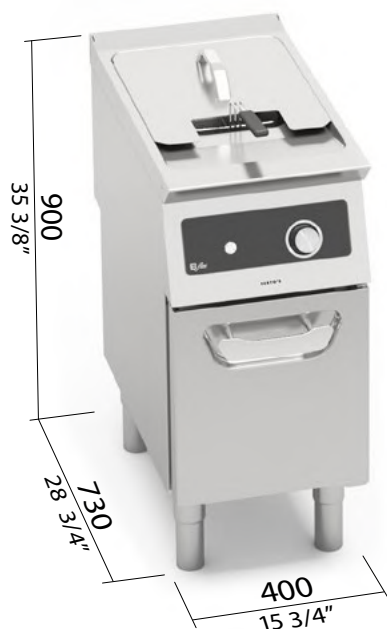
kW | 18



V | 380-415 V3N~



Kg | 57

**STANDARD**

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Командами Bflex

OPTIONAL

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

SV3/A Volts 220-240 3~

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

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

Cuba estampada y redondeada dotada de resistencia giratorias especiales de acero inoxidable incoloy de gran duración, pueden alcanzar en poquísimo tiempo la temperatura de trabajo permitiendo un ahorro de aceite del 60%. El sistema de frío, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de forma sana limitando el número de cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura ajustada mediante mando Bflex hasta 190 °C y termostato de seguridad de rearme manual.

Contenedor de recogida de acero inoxidable. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite.

Cuba moldada e arredondada equipada com resistências espaciais rotatórias de aço inox incoloy de elevada duração, que podem alcançar em brevíssimo tempo a temperatura de exercício, permitindo uma poupança de óleo de 60%. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. A rotação das resistências facilita as operações de limpeza. Controlo da temperatura programada realizado mediante comando Bflex até 190 °C e termostato de segurança com rearmamento manual.

Caixa de recolha de aço inox. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Tłoczony i zaokrąglony zbiornik, wyposażony w specjalne obrotowe rezystancje ze stali nierdzewnej inox incoloy o bardzo długim czasie trwania, osiągające w niezmiernie krótkim czasie temperaturę roboczą, umożliwiając zaoszczędzenie 60% oleju. System smażenia, zachowując niezmienną charakterystykę organoleptyczną oleju, umożliwia gotowanie żywności w zdrowy sposób, ograniczając wymianę oleju oraz zapewniając znaczną ogólną oszczędność kosztów. Rotacja rezystancji ułatwia operacje czyszczenia. Kontrola temperatury ustawiana przy pomocy sterowaniem Bflex, do 190 °C oraz uzbrajany ręcznie termostat awaryjny.

Stalowa Miseczka zbiorcza ze stali nierdzewnej. Nastawne nóżki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Штампованная емкость с округленными углами оснащенная специальными вращающимися нагревательными элементами из нержавеющей стали сплава инколой высокой прочности, быстро нагреваются, что дает экономию масла на 60%. Система жарки, сохраняя органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом ограничивая частоту смены масла, что дает значительную экономию. Вращение нагревательных элементов облегчает операции по чистке. Управление установленной температуры с помощью командами Bflex до 190 °C и предохранительного термостата с ручным возвратом.

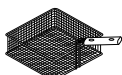
Стальной ванночкой для сбора слива. Регулируемые ножки.



L | 18



mm | 344 x 310 x 335 h



mm | 255 x 335 x 125 h



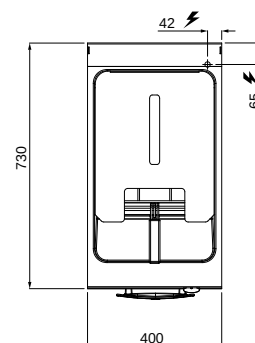
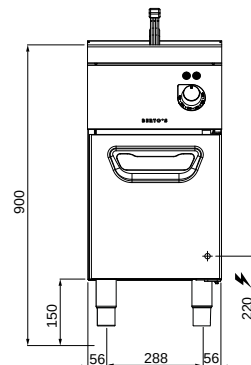
kW | 18



V | 380-415 V3N~



Kg | 57

**OPTIONAL**

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

SV3/A Volts 220-240 3~

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

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

Cuba estampada y redondeada dotada de resistencia giratorias especiales de acero inoxidable incoloy de gran duración, pueden alcanzar en poquísimo tiempo la temperatura de trabajo permitiendo un ahorro de aceite del 60%. El sistema de freído, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de forma sana limitando el número de cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura ajustada mediante termostato regulable hasta 190 °C y termostato de seguridad de rearme manual. Contenedor de recogida de acero inoxidable. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite.

Cuba moldada e arredondada equipada com resistências espaciais rotatórias de aço inox incoloy de elevada duração, que podem alcançar em brevíssimo tempo a temperatura de exercício, permitindo uma poupança de óleo de 60%. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. A rotação das resistências facilita as operações de limpeza. Controlo da temperatura programada realizado mediante termostato regulável até 190 °C e termostato de segurança com rearmamento manual. Caixa de recolha de aço inox. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Tłoczony i zaokrąglony zbiornik, wyposażony w specjalne obrotowe rezystancje ze stali nierdzewnej inox incoloy o bardzo długim czasie trwania, osiągające w niezmiernie krótkim czasie temperaturę roboczą, umożliwiając zaoszczędzenie 60% oleju. System smażenia, zachowując niezmienną charakterystyki organoleptyczne oleju, umożliwia gotowanie żywności w zdrowy sposób, ograniczając wymianę oleju oraz zapewniając znaczną ogólną oszczędność kosztów. Rotacja rezystancji ułatwia operacje czyszczenia. Kontrola temperatury ustawiana przy pomocy nastawnego termostatu, do 190 °C oraz uzbrajany ręcznie termostat awaryjny. Stalowa Miseczka zbiorcza ze stali nierdzewnej. Nastawne nożyki.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Штампованная емкость с округленными углами оснащенная специальными вращающимися нагревательными элементами из нержавеющей стали сплава инколой высокой прочности, быстро нагреваются, что дает экономию масла на 60%. Система жарки, сохраняя органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом ограничивая частоту смены масла, что дает значительную экономию. Вращение нагревательных элементов облегчает операции по чистке. Управление установленной температуры с помощью регулируемого термостата до 190 °C и предохранительного термостата с ручным возвратом. Стальной ванночкой для сбора слива. Регулируемые ножки.



GN 1/1
mm 325 x 530 x 150 h



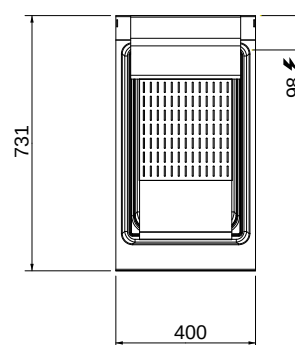
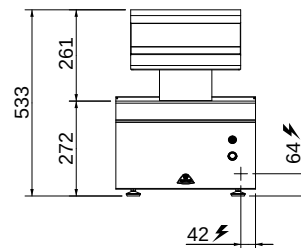
kW 1,1



V 220-240 V~



Kg 22



CARÁCTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, acabado Scotch Brite.
Cubeta 1/1 GN de recogida de acero inoxidable y sistema de calentamiento superior e inferior para la conservación excelente del producto listo para ser servido. La uniformidad del calor la garantiza una resistencia de infrarrojos encapsulada que irradia por arriba y una robusta resistencia acorazada que calienta por debajo.
El falso fondo extraíble perforado y moldeado facilita el goteo y la fácil recogida del producto.
El preciso control del calentamiento lo garantiza un regulador continuo de energía.
Canaleta y sumidero para grasas. Interruptor de encendido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Placa em aço inoxidável AISI 304 com espessura 20/10, acabamento Scotch Brite.
Cuba 1/1 GN de recolha em aço inoxidável e sistema de aquecimento superior e inferior para uma conservação ideal do produto pronto a ser servido. A uniformidade do calor é garantida por uma resistência infravermelha colocada atrás do vidro, que irradia por cima, e por uma robusta resistência protegida, que aquece por baixo.
O fundo falso removível, furado e moldado, facilita o gotejamento e a fácil remoção do produto.
Presença de rampa e escoadouro para gorduras, interruptor de acendimento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna pracy ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, z wykończeniem typu Scotch Brite.
Pojemnik zbiorczy 1/1 GN ze stali nierdzewnej inox, oraz system górnego i dolnego podgrzewania dla optymalnej konserwacji produktu, gotowego do podawania. Jednolite ciepło jest zagwarantowane dzięki rezystencji na podczerwień pod szkłem, która promieniuje od góry, oraz dzięki mocnej i obudowanej rezystencji, która ogrzewa od dołu. Podwójne dno, wyciągane, z otworami i kształtowane ułatwia odprowadzenie cieczy i łatwe zbieranie produktu.
Precyzyjna kontrola ogrzewania jest zapewniona dzięki ciągłej kontroli energii.
Obecny kanał odprowadzania tłuszczu oraz włącznik uruchamiania.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой Scotch Brite.
Лоток 1/1 GN для сбора из нержавеющей стали и верхняя и нижняя система нагрева для оптимального поддержания температуры продукта, готового к подаче. Одинаковое распределение тепла обеспечивается нагревательным элементом на инфракрасных лучах под стеклом, который излучает тепло сверху, и массивным бронированным нагревательным элементом, который греет снизу.
Выдвижное, перфорированное, фигурное фальшдно облегчает стекание и делает легким сбор продукта.
Точный контроль нагрева обеспечивается постоянным регулятором энергии. Наличие спускового желоба и стока для жира. Выключатель.





GN 1/1
mm 305 x 510 x 175 h



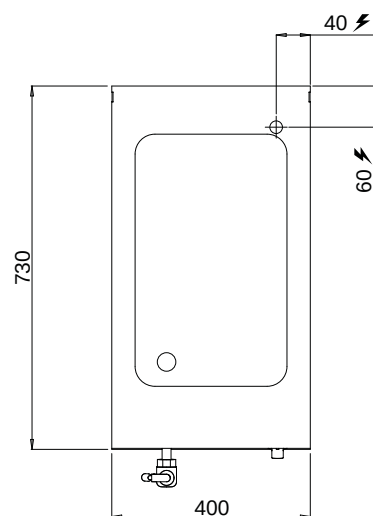
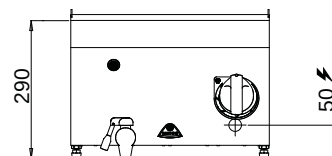
kW 1,2



V 220-240 V~



Kg 17



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Resistencias de silicona situadas en el exterior de la cuba. Ajuste electrónico de la potencia. Tanque de acero inoxidable AISI 304, realizado por un único molde, con amplio rayado para favorecer la limpieza. Son posibles numerosas combinaciones gracias a la posibilidad de utilizar 6 medidas diferentes de tanques GastroNorm. Grifo de descarga frontal con sistema de seguridad contra posibles aperturas accidentales. Indicadores luminosos de tensión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite. Resistências de silicone situadas fora da cuba. Regulação electrónica da potência. Cubo de aço inox AISI 304, realizada com um único molde, com amplo raio para facilitar a limpeza. Numerosas combinações disponíveis graças à possibilidade de utilizar 6 medidas diversas de cubas GastroNorm. Torneira de descarga dianteira com sistema de segurança para prevenir a abertura accidental. Luzes de sinalização da tensão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Silikonowe rezystancje umieszczone na zewnątrz zbiornika. Elektroniczna regulacja mocy. Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykonany z jednego odlewu, o szerokim promieniu ułatwiającym jego czyszczenie. Możliwość zastosowania wielu kombinacji dzięki 6-ściu różnym wymiarom zbiorniczków GastroNorm. Kranik rozładunku frontального z systemem zabezpieczającym przed ewentualnym przypadkowym otwarciem. Lampki kontrolne napięcia.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Силиконовые резисторы размещены на внешней стороне чаши. Электронная регулировка мощности. Цельноштампованная емкость из нержавеющей стали AISI 304, с широким радиусом для облегчения чистки. Многочисленные комбинации допускаются благодаря возможности использовать контейнеры 6 различных размеров GastroNorm. Фронтальный сливной кран с предохранительной системой против случайного открытия. Датчики напряжения.



GN 1/1
mm 305 x 510 x 175 h



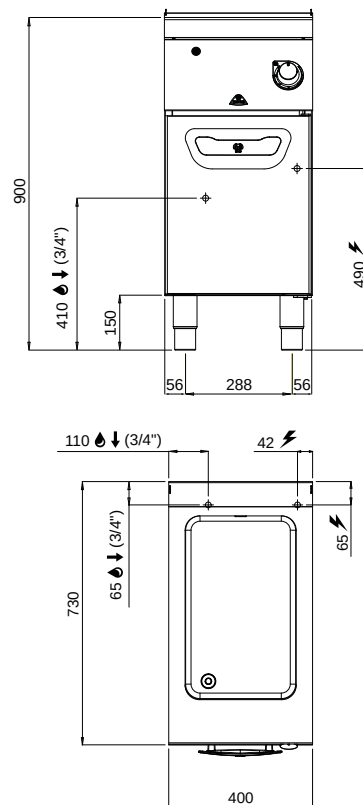
kW 1,2



V 220-240 V~



Kg 40



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

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

Resistencias de silicona situadas en el exterior de la cuba. Ajuste electrónico de la potencia.

Tanque de acero inoxidable AISI 304, realizado por un único molde, con amplio rayado para favorecer la limpieza. Son posibles numerosas combinaciones gracias a la posibilidad de utilizar 6 medidas diferentes de tanques GastroNorm. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica. Indicadores luminosos de tensión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite.

Resistências de silicone situadas fora da cuba. Regulação eletrônica da potência. Cuba de aço inox AISI 304, realizada com um único molde, com amplo raio para facilitar a limpeza.

Numerosas combinações disponíveis graças à possibilidade de utilizar 6 medidas diversas de cubas GastroNorm. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico. Luzes de sinalização da tensão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Silikonowe rezystancje umieszczone na zewnątrz zbiornika. Elektroniczna regulacja mocy. Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykonany z jednego odlewu, o szerokim promieniu ułatwiającym jego czyszczenie. Możliwość zastosowania wielu kombinacji dzięki 6-ściu różnym wymiarom zbiorniczków GastroNorm. Kulowy kranik odprowadzający, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą rączki z obudową odporną na ciepło. Lampki kontrolne napięcia.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Силиконовые резисторы размещены на внешней стороне чаши. Электронная регулировка мощности.

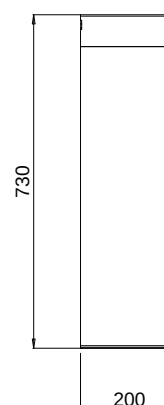
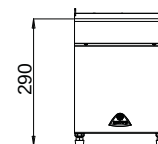
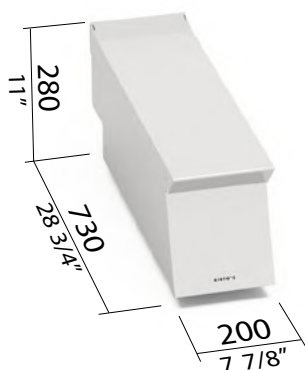
Цельноштампованная емкость из нержавеющей стали AISI 304, с широким радиусом для облегчения чистки. Многочисленные комбинации допускаются благодаря возможности использовать контейнеры 6 различных размеров GastroNorm. Шаровый сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием. Датчики напряжения.



cm² | 1.320 (mm 200 x 660)



Kg | 14



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

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

Modelos simples de utilizar y limpiar, con sistema "anti-retumbo" del plano.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite.

Modelos simples de utilizar e de limpar, com sistema de proteção "contra-ruído" da superfície.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Modele łatwe w użyciu i czyszczeniu, z systemem zapobiegającym "dudnieniu" płaszczyzny.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

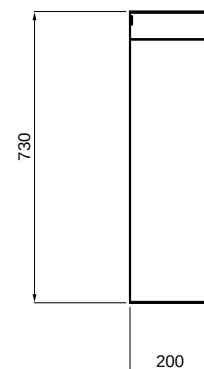
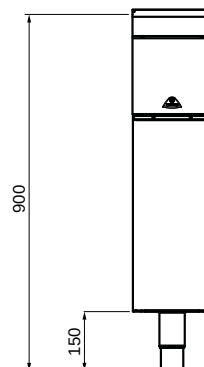
Модели простые в уходе и эксплуатации, с системой "против шума" поверхности.



cm² | 1.320 (mm 200 x 660)



Kg | 18

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

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

Modelos simples de utilizar y limpiar, con sistema "anti-retumbo" del plano.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite.

Modelos simples de utilizar e de limpar, com sistema de proteção "contra-ruído" da superfície.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Modele łatwe w użyciu i czyszczeniu, z systemem zapobiegającym "dudnieniu" płaszczyzny.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

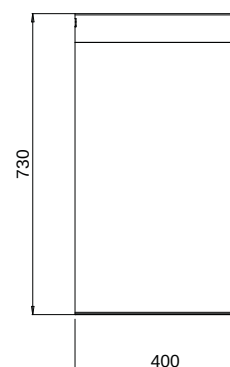
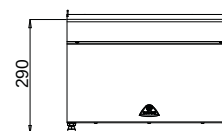
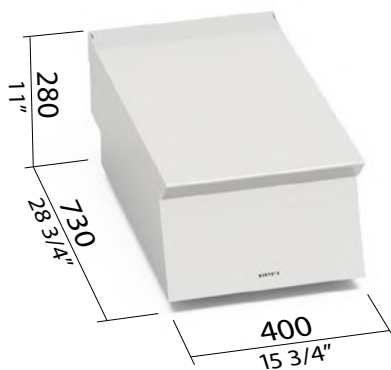
Модели простые в уходе и эксплуатации, с системой "против шума" поверхности.



cm² | 2.640 (mm 400 x 660)



Kg | 20



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

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

Modelos simples de utilizar y limpiar, con sistema "anti-retumbo" del plano.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite.

Modelos simples de utilizar e de limpar, com sistema de proteção "contra-ruído" da superfície.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Modele łatwe w użyciu i czyszczeniu, z systemem zapobiegającym "dudnieniu" płaszczyzny.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

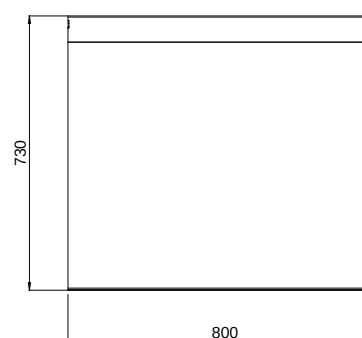
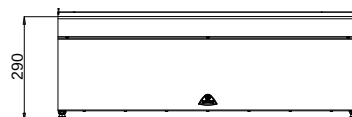
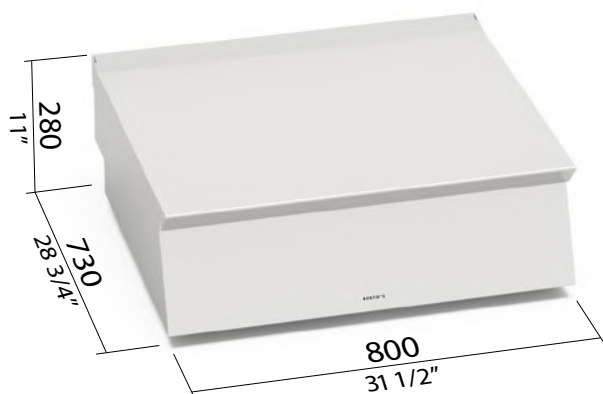
Модели простые в уходе и эксплуатации, с системой "против шума" поверхности.



cm² | 5.280 (mm 800 x 660)



Kg | 32



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

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

Modelos simples de utilizar y limpiar, con sistema "anti-retumbo" del plano.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite.

Modelos simples de utilizar e de limpar, com sistema de proteção "contra-ruído" da superfície.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Modele łatwe w użyciu i czyszczeniu, z systemem zapobiegającym "dudnieniu" płaszczyzny.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

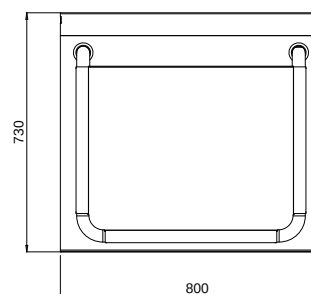
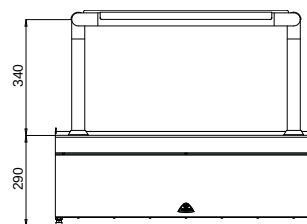
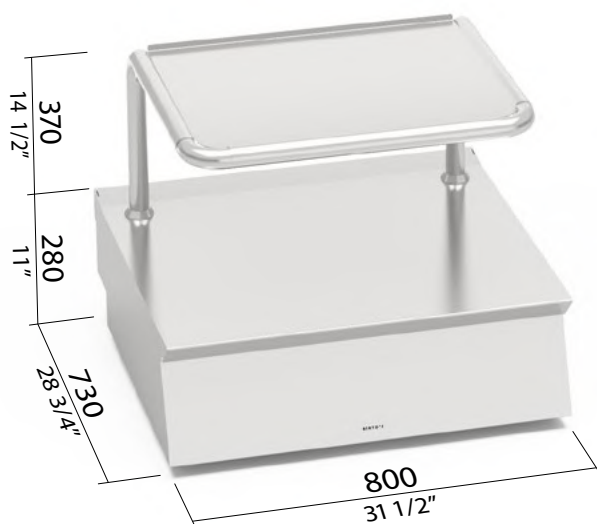
Модели простые в уходе и эксплуатации, с системой "против шума" поверхности.



cm² | 5.280 (mm 800 x 660)



Kg | 46



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Plano neutro con mueble con soporte para salamandra.

Modelos simples de utilizar y limpiar, con sistema "anti-retumbo" del plano.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite. Superfícies neutras com móvel com suporte para salamandra.

Modelos simples de utilizar e de limpar, com sistema de proteção "contra-ruído" da superfície.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Płyty z obudową ze wspornikiem dla rezystancji typu salamandra.

Modele łatwe w użyciu i czyszczeniu, z systemem zapobiegającym "dudnieniu" płaszczyzny.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Нейтральная поверхность со столом с опорой для термозлемента.

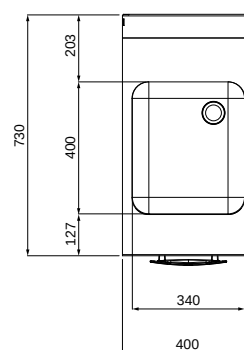
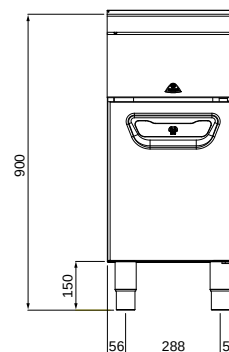
Модели простые в уходе и эксплуатации, с системой "против шума" поверхности.



mm | 340 x 400 x 300 h



kg | 40



OPTIONAL

Grupo mezclador • Grupo Misturador • Grupa mieszalnika • Смеситель

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

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

Seno moldeado con esquinas redondeadas anchas de acero pulido. Patas regulables en altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inoxidável AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inoxidável AISI 304, com acabamento Scotch Brite.

Cuba moldada em aço polido amplamente arredondada. Pés com altura regulável.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Tłoczony zbiornik z polerowanej stali z szerokimi zaokrągleniami. Nastawna wysokość stopek.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Штампованная ванна с большими закругленными углами из полированной стали.

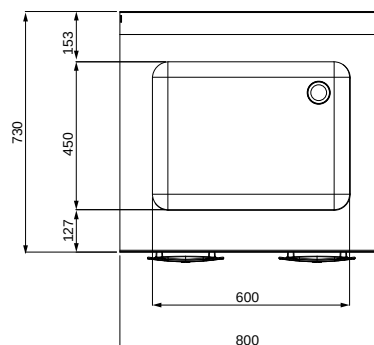
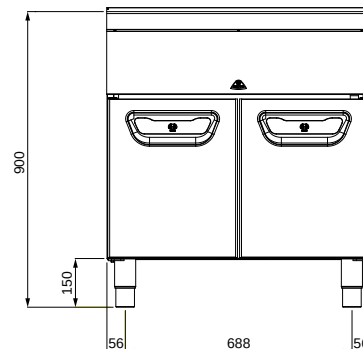
Ножки регулируются по высоте.



mm | 600 x 450 x 300 h



Kg | 58



OPTIONAL

Grupo mezclador • Grupo Misturador • Grupa mieszalnika • Смесь

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

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

Seno moldeado con esquinas redondeadas anchas de acero pulido. Patas regulables en altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inoxidável AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inoxidável AISI 304, com acabamento Scotch Brite.

Cuba moldada em aço polido amplamente arredondada. Pés com altura regulável.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Tłoczony zbiornik z polerowanej stali z szerokimi zaokrągleniami. Nastawna wysokość stopek.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Штампованная ванна с большими закругленными углами из полированной стали.

Ножки регулируются по высоте.