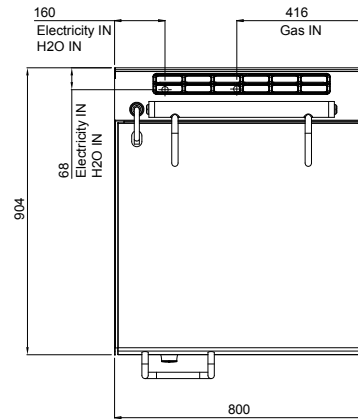
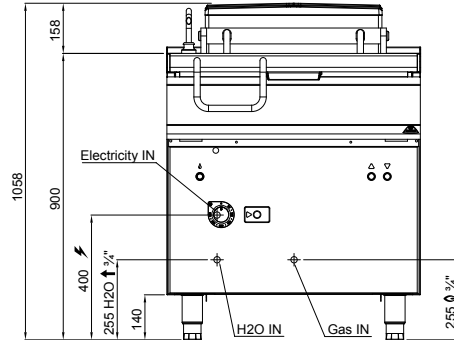

L 80	mm 710 x 590 x 225 h	cm² 4.200	TOT	G30/G31 Kg/h 1,71	Wcm² 5	V 220-240 V~	Kg 174
			kW 20	G20 m3/h 2,33			
			kcal/h 17.196	G25 m3/h 2,71			
			Btu/h 68.242				



STANDARD

Versión con tapa doble pared - encendido eléctrico - basculamiento motorizado / Versão com tampa de parede dupla - ativação eléctrica - basculamento motorizado / Wersja z pokrywą z podwójną ścianką - zapłon elektryczny - przechylanie zmotoryzowane / Версия с крышка с двойной стенкой - электроподжиг - система опрокидывания с приводом

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Construcción interna y externa completamente de acero inoxidable, partes externas con acabado Scotch Brite. Tapa fijada en bisagra auto-equilibrada de acero inoxidable AISI 304, con manija de gran espesor de acero inoxidable AISI 304.

Cuba de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y ángulos redondeados. Fondo de la cuba radiante de acero espesor 12 mm, soldado externamente. Grifo distribuidor con cuello de gran capacidad colocado sobre el plano. Vuelco motorizado para la elevación de la cuba. Calentamiento uniforme del fondo con quemadores de acero inoxidable con más ramas de llama, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Mando con válvula termostática de gran precisión con regulación de la temperatura de 100 a 300 °C.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Construção interna e externa completamente realizada com aço inoxidável, peças externas com acabamento Scotch Brite. Tapa fixada sobre dobradiça auto-ajustável de aço inoxidável AISI 304, com puxador de ampla espessura de aço inoxidável AISI 304.

Cuba de cozedura com superfície e paredes de aço inoxidável AISI 304 de espessura 20/10 e acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas completamente arredondadas. Fundo da cuba radiante de aço com 12 mm de espessura, soldado externamente. Torneira de distribuição com abertura de grande capacidade colocada sobre a superfície. Basculamento motorizado de levantamento da cuba. Aquecimento uniforme do fundo mediante queimadores de aço inoxidável com diversos ramos de chama, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Ativação piezoelétrica com protecção de borracha. Comando com válvula termostática de grande precisão, com regulação da temperatura de 100 a 300 °C.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcje wewnętrzna i zewnętrzna wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej inox, wykończenie elementów zewnętrznych typu Scotch Brite. Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie, wykonana ze stali nierdzewnej inox AISI 304, uchwyt o dużej grubości ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Zbiornik gotujący z powierzchnią i ściankami ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, wykończony mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z całkowicie zaokrąglonymi narożnikami. Promieniste dno ze stali o grubości 12 mm, spawane zewnętrznie. Pokręto rozładunku o dużym przepływie umieszczone na powierzchni. Przechylanie zmotoryzowane do unoszenia zbiornika. Jednolite podgrzewanie dna za pomocą palników ze stali nierdzewnej inox i o rozgałęzionym płomieniu, zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomień pilotujący. Zapłon piezoelektryczny z osłoną z gumy. Sterowanie za pomocą zaworu termostaticznego o bardzo dużej precyzji i z regulacją temperatury w zakresie od 100 do 300 °C.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и внешняя конструкция полностью из нержавеющей стали, внешняя сторона с отделкой «Скотч Брайт». Закрепленная крышка на самовыравнивающемся шарнире AISI 304, с ручкой повышенной толщины из нержавеющей стали AISI 304. Варочная емкость с поверхностью и стенками из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, с противоприлипающим покрытием из керамических микрешаров и закругленными углами. Дно емкости выполнено из стали толщиной 12 мм с наружной сваркой. Подающий кран с шейкой большой пропускной способности, расположенный на поверхности. Система Опрокидывания с приводом для поднятия емкости. Однородный разогрев дна с помощью горелок из нержавеющей стали и несколькими кольцами пламени, с предохранительным клапаном с термопарой и защищенной запальной горелкой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Управление с термостатическим клапаном высокой точности, позволяющим регулировать температуру от 100 до 300 °C.