

|                                                                                   |              |                   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|-----------------------|
|   | n.           | 2                 | 2                     |
|                                                                                   | Ø mm         | 90                | 120                   |
|                                                                                   | kW           | 3,5               | 6                     |
|                                                                                   | kcal/h       | 3.009             | 5.159                 |
|                                                                                   | Btu/h        | 11.942            | 20.473                |
|   | GN           | 1/1               | mm 530 x 325 x 3 pos. |
|                                                                                   | mm           | 550 x 450 x 295 h |                       |
|                                                                                   | kW           | 3,5               |                       |
|                                                                                   | kcal/h       | 3.009             |                       |
|                                                                                   | Btu/h        | 11.942            |                       |
|  | kW           | 22,5              |                       |
|                                                                                   | kcal/h       | 19.346            |                       |
|                                                                                   | Btu/h        | 76.773            |                       |
|   | G30/G31      | kg/h              | 1,76                  |
|                                                                                   | G20          | m³/h              | 2,38                  |
|                                                                                   | G25          | m³/h              | 2,77                  |
|   | <b>Kg 66</b> |                   |                       |



#### STANDARD

Llama piloto / Chama piloto / Płomień pilotujący / Запальный огонь

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.

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

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

Estándar: 1 rejilla horno antibasculante.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304.

Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Modelos equipados com termopar de segurança e chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Forno a gás estático, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1 GN. Porta e contra-porta de aço inox. Puxador da porta de alta resistência de aço inox e espessura 20/10. Pés reguláveis.

Padrão: 1 grelha do forno anti-basculamento.

#### CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

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

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

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

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

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

**G**

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 22,5**

