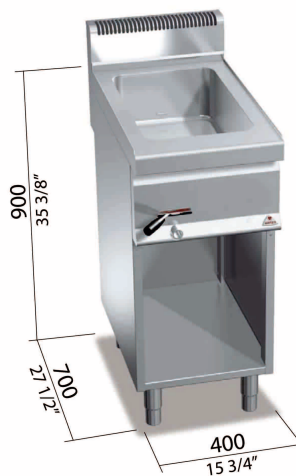


	GN	1 x 1/1	
	mm	305 x 510 x 175 h	
	kW	3,6	
	kcal/h	3.096	
TOT.	Btu/h	12.283	
	G30/G31	kg/h	0,28
	G20	m³/h	0,38
	G25	m³/h	0,44



OPTIONAL 1P porta con maniglia stampata spessore 20/10 / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

Vaschette GN - Separatori per vaschette SEP1 - SEP2 - KRF / Pans GN - pan dividers SEP1 - SEP2 - KRF / Cuvettes GN - Diviseurs pour cuvettes SEP1 - SEP2 - KRF / GN-Behälter - Trennelemente für Behälter SEP1 - SEP2 - KRF.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Numerose combinazioni possibili grazie alla possibilità di utilizzare 6 misure diverse di vaschette GastroNorm. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Rubinetto scarico frontale con sistema di sicurezza contro eventuali aperture accidentali. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel tank made from a unique press with a large radius to facilitate cleaning operations. Several combinations are possible thanks to 6 GastroNorm size pans. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Front drain tap with safety system to avoid accidental opening. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Nombreuses combinaisons disponibles grâce à la possibilité d'utiliser 6 tailles différentes de cuvettes GastroNorm. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanzt, mit großem Radius zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Vielfache Kombinationsmöglichkeiten durch den Einsatz sechs verschiedener Gastronormbehälter-Maße. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Ablasshahn frontal mit Sicherheitsvorrichtung gegen ungewolltes Öffnen. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 3,6
----------	---	-------------------	---------------

