

Mod. G6F6PW+FE1

Cod. 21607100

ecopower



n.	3	3
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.009	5.159
Btu/h	11.942	20.473



GN	1/1
mm	550 x 450 x 4 pos.
Volt	V 220-240 ~
kW	3

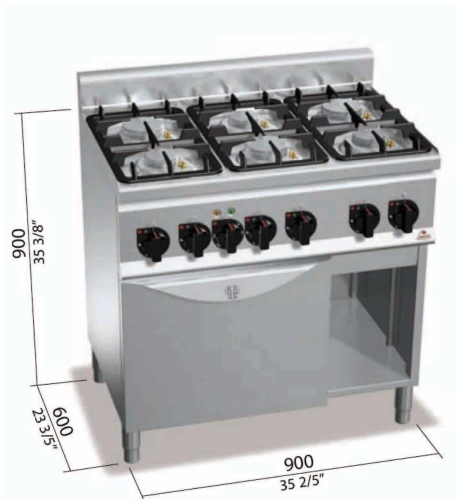


kW	28,5
kcal/h	24.505
Btu/h	97.246

TOT.



G30/G31	kg/h	2,23
G20	m³/h	3,02
G25	m³/h	3,51



STANDARD Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

OPTIONAL 1P30 porta con maniglia stampata spessore 20/10 / 1P30 door with pressed handle of 20/10 / 1P30 porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 1P30 Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

ACCESSORI - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

CG60 - REG GPL - GRC 1/1GN - MP - KRF6 (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.

Buciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio.

Modelli dotati di termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione.

Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta in acciaio INOX. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio INOX spessore 20/10. Piedini regolabili.

Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.

Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and attached by waterproof seal to the deep drawn worktop in AISI 304 steel.

Models equipped with safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass cap designed for easy cleaning and maintenance. Stainless steel electric convection oven with 3 levels of rack guides for 1/1 GN shelves/trays. Power indicator and temperature light. Stainless steel outer and inner door. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle. Adjustable feet.

Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.

Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond.

Modèles dotés d'un thermocouple de sécurité et d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance.

Four électrique à convection, entièrement en acier inox avec guides porte-grilles/plaques de four 1/1 GN à 3 positions. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte en acier INOX. Poignée de la porte à haute résistance en acier INOX d'une épaisseur de 20/10. Pieds réglables.

Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Brenner komplett aus Gusseisen, unbegrenzte Garantie, Steuerung über einen Ventilhahn und flüssigkeitsdichte Befestigung auf der Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, tiefgezogen.

Modelle mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme mit Messingschutz, für leichtere Reinigung und Wartung.

Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.

Standard: 1 kippstarrer Backofenrost.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 28,5
E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 220-240 ~	kW 3

