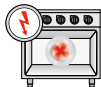


|                                                                                   |         |                   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------|-----------------------|
|   | n.      | 2                 | 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 |                       |
|                                                                                   | Volt    | V 220-240 ~       |                       |
|                                                                                   | kW      | 3                 |                       |
|  | kW      | 19                |                       |
|                                                                                   | kcal/h  | 16.337            |                       |
|                                                                                   | Btu/h   | 64.831            |                       |
|   | G30/G31 | kg/h              | 1,49                  |
|                                                                                   | G20     | m³/h              | 2,01                  |
|                                                                                   | G25     | m³/h              | 2,34                  |

**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 moldeo profundo.

Modelos dotados de termopar de seguridad y llama piloto protegida por revestimiento de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno eléctrico de convección totalmente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para rejillas/bandejas 1/1 GN. Testigo de paso y testigo de alcance de temperatura. 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 eléctrico a convecção, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1 GN. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. 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**

Płaszczyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, włączane zaworowym kranikiem, wodoszczelne i umieszczone na stalowej płaszczynie AISI 304, dogłębnie tłoczone.

Modele są wyposażone w termoparę awaryjną oraz w płomień pilotujący, chroniony osłoną z miedzi w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.

Konwekcyjny piekarnik elektryczny, całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej inox, 3 poziomych wsporników dla rusztów/form do pieczenia 1/1 GN. Lampka kontrolna linii oraz kontrolka osiągniętej temperatury. 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 термпарой и запальным огнем с латунной защитной крышкой для облегчения чистки и обслуживания.

Электрическая конвекционная печь полностью из нержавеющей стали с опорами 4 уровней для решеток/противней 1/1 GN. Линейный датчик и датчик достижения температуры. 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.

|          |                                                                                               |                   |              |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|
| <b>G</b> | conexión del gas / conexão do gás /<br>podłączenie gazowe / газовое соединение                | R 3/8 UNI ISO 7/1 | <b>kW 19</b> |
| <b>E</b> | conexión eléctrica / conexão eléctrica /<br>połączenie elektryczne / электрическое соединение | V 220-240 ~       | <b>kW 3</b>  |

