



n.	1	2
Ø mm	108	130
kW	7	12
kcal/h	6.019	10.319
Btu/h	23.885	40.946



GN	1/1 mm 530 x 325 x 3 pos.	
mm	550 x 450 x 295 h	
<b>kW</b>	<b>3,5</b>	
kcal/h	3.009	
Btu/h	11.942	

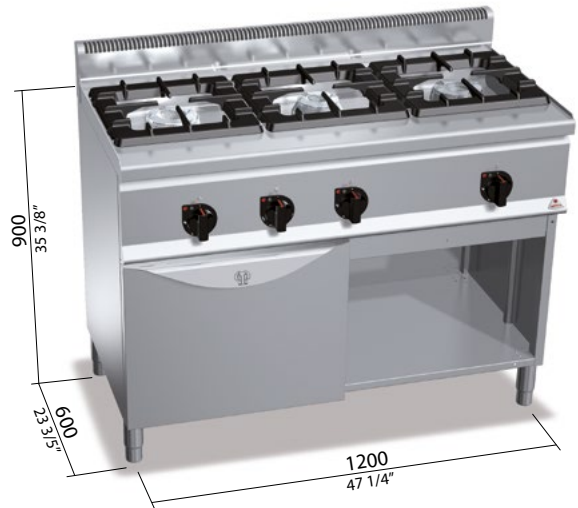


TOT.

<b>kW</b>	<b>34,5</b>	
kcal/h	29.664	
Btu/h	117.719	



G30/G31	kg/h	2,70
G20	m³/h	3,65
G25	m³/h	4,25



**STANDARD**

Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

**OPTIONAL**

**1P600** porte con maniglia stampata spessore 20/10 / doors with pressed handle of 20/10 thickness / portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.  
 Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa.  
 Bacinella asportabile per la massima igiene e per una facile manutenzione.  
 Forno a gas statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. 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**

Stainless steel AISI 304 worktop and front panels.  
 Nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown, guaranteed for life, activated by a valve cock with safety thermocouple and pilot light. Chromium-plated grates.  
 Drip pan is removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently.  
 Stainless steel static gas oven with 3 levels of rack guides for 1/1 GN shelves/trays. 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 et panneaux frontaux en acier inox AISI 304.  
 Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple et double à haute puissance actionnés par un robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et voyant pilote. Grilles en fonte.  
 Cuvette amovible pour une hygiène maximale et une maintenance facile. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. 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 und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.  
 Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einzel- oder Doppelring, Steuerung über einen Ventilhahn, mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme. Roste aus Gusseisen.  
 Abnehmbare Mulde für maximale Hygiene und leichte Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.  
 Standard: 1 kippicher Backfenrost

<b>G</b>	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 34,5</b>	<b>High Power</b>
----------	---	-------------------	----------------	-------------------

