



n.	4
ø mm	95
kW	5
kcal/h	4.300
Btu/h	17.060



GN.	1/1 mm 325 x 530 (x 3 pos.)
mm	620 x 400 x 300 h
kW	4,5



TOT

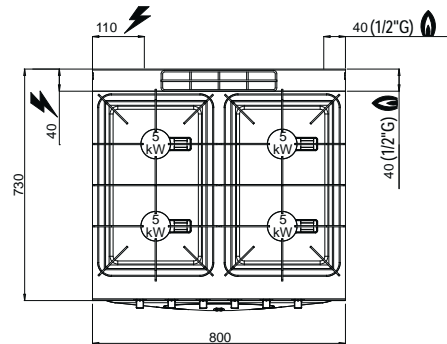
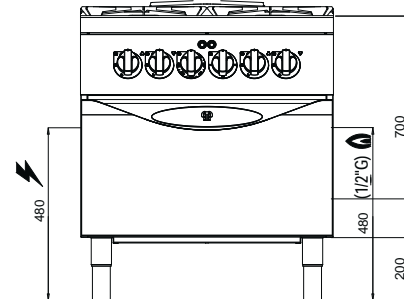
Kw	20
kcal/h	17.200
Btu/h	68.240



G30/G31 Kg/h	1,56
G20 m3/h	2,11
G25 m3/h	2,48



Kg	110
----	-----



STANDARD
CUCINA A GAS / GAS COOKERS / FOURNEAU GAZ / GASHERD

OPTIONAL
CIRCOLAZIONE ACQUA NELL' INVASO CON TROPPO PIENO / WATER CIRCULATION INSIDE THE DEPRESSION UTILIZING AN OVERFLOW / CIRCULATION DE L'EAU DANS LE CONTOUR DU LOGEMENT
AVEC TROP-PLEIN / WASSERZIRKULATION INNERHALB DER GASMULDE MIT ÜBERLAUFSTOPFEN - SG7F4+FE2/SC - Cod. 07704810

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.
Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Garantiti a vita e azionati da rubinetto valvolato. Dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota protetta da copertura in acciaio per una facile pulizia e manutenzione. Forno elettrico a convezione con ventola a inversione di rotazione, Camera forno in AISI 430 interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN.
Termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50° a 270°C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel with a 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel, Scotch Brite finishing.
Cast iron burners and brass burner cap, attached with a waterproof seal to the deep drawn worktop in AISI 304. Guaranteed for life, activated by a valve cock. Models equipped with safety thermocouple and burner pilot flame protected by a steel cap designed for easy cleaning and maintenance.
Electric convection oven with reverse rotation fan, oven chamber from AISI 430 made completely of STAINLESS STEEL with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays. Thermostat for the correct regulation of temperature from 50° to 270°C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 STAINLESS STEEL. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Garanties à vie et actionnés par un robinet à vanne. Dotés de soupape de sécurité à thermocouple et de flamme pilote protégée d'un couvercle en acier pour faciliter les opérations de nettoyage et de maintenance. Four électrique à convection avec ventilateur à inversion de rotation, chambre du four en AISI 430 entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1GN. Thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50° à 270°C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Brenner aus Gusseisen und Flammenteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht an der tiefgezogenen Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt, mit unbegrenzter Garantie und Steuerung mittels Ventilhahn. Mit Sicherheits-Thermoelement ausgestattet. Zündflamme mit Stahlabdeckung, für eine besonders leichte Reinigung und Wartung. Der statische Elektro-Konvektionsofen mit Gebläse mit Drehinversion, Backraum aus AISI 430 komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50° bis 270°C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzte. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.