


	n.	2	2
	Ø mm	80	110
	kW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	GN	2/1	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
	kW	7,5 (4,5+3)	
	kW	21	
	kcal/h	18.060	
	Btu/h	71.652	
	G30/G31	kg/h	1,66
	G20	m³/h	2,22
	G25	m³/h	2,59



STANDARD
7B/4 2 bacinelle fuochi inox / 2 Stainless steel burner trays / 2 Cuvettes feux en acier inoxydable / 2 Brennerblechen aus ros
OPTIONAL
V3/B Volts 220 - 240 3~
2TL 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 betriebsthermostat

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita intera nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e manutenzione. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio inox, con suppgriglie/teglie 2/1 GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato 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. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 21
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrische Anschluss	380-415 V3N~	kW 7,5

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Electric static oven made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for correct temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tiltoven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entière ment en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four 2/1 GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant 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. 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 Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippssicherer Backofenrost.

