

	cm ²	5.300 (mm 760 x 700)
	kW	18
	kcal/h	15.480
	Btu/h	61.416
	G30/G31	kg/h 1,40
	G20	m³/h 1,90
	G25	m³/h 2,22
	Kg	100

**OPTIONAL**

2P 400 2 PORTE - 2 DOORS - 2 PORTES - 2 TÜREN

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Bruciatori tubolari in acciaio inox a due rami. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Braciere in acciaio inox. Griglia di cottura arrotondata in acciaio inox, con ampie scanalature per la raccolta dei grassi. Il particolare disegno consente di cucinare pesce, carne e verdure, prevenendo la combustione dei grassi. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Cassetto completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Stainless steel tubular dual-flame burner. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with rubber protection. Stainless steel chargrill. Rounded cooking stainless steel grill with large grooves for the collection of fat. The particular design allows one to cook fish, meat and vegetables, preventing fat from burning. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. All components can be easily disassembled for regular operations of maintenance and cleaning. Long steel tray to collect ash and fat. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs tubulaires en acier inoxydable à deux branches. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Gril en acier inoxydable. Grille de cuisson arrondie en acier inoxydable, avec de larges rainures pour la récolte des graisses. Le design particulier permet de cuire le poisson, la viande et les légumes, en prévenant la combustion des graisses. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations normales de maintenance et de nettoyage. Long tiroir complètement en acier pour la récolte des cendres et des graisses. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Rohrbrenner aus rostfreiem Edelstahl mit zwei Flammen. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Grillrost aus rostfreiem Edelstahl. Abgerundeter Grillrost aus rostfreiem Edelstahl, mit großen Fettauffanggrillen. Das besondere Design ermöglicht das Zubereiten von Fisch, Fleisch und Gemüse, und beugt einem Verbrennen der Fette vor. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Alle Bauteile sind zum Zwecke der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht demontierbar. Dichte, besonders lange Asche- und Fettauffangwanne, komplett aus Stahl. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

G

connessione gas - gas connection
branchement gaz - Gasanschluß

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 18

