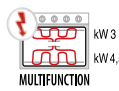




n.	1	5
Ø mm	90	120
<b>KW</b>	<b>3,5</b>	<b>6</b>
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



<b>GN</b>	<b>2/1</b>
mm	530 x 650 x 4 pos.
<b>KW</b>	<b>7,5 (4,5+3)</b>

TOT.



<b>KW</b>	<b>33,5+7,5</b>
kcal/h	28.810
Btu/h	114.302

TOT.



G30/G31	kg/h	2,64
G20	m³/h	3,54
G25	m³/h	4,13



#### ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 – RID – MCD 120 – KRF – GRC 2/1 GN – KRV + KRG.

**OPTIONAL** 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble Parrillas de acero INOXIDABLE / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel Grelhas de aço INOX / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową Ruszty ze stali INOX / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом Решетки из нержавеющей стали.  
V3/A volts 220 - 240 3~

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo moldeo. Termpar de seguridad en ambos modelos. Modelo G7F6PW+FE equipado con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno eléctrico estático, enteramente de acero INOXIDABLE con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1GN. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una cuidadosa regulación de la temperatura de 50° a 270° C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de la temperatura. Puerta y contrapuerta moldeadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: 1 parrilla de horno antivuelco.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros 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. Termpar de segurança em ambos os modelos. Modelo G7F6PW+FE equipado com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Forno eléctrico estático, realizado inteiramente com aço INOX, com 4 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 2/1GN. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50° e 270° C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

#### CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko płynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Awaryjny czujnik temperatury dla obydwóch modeli. Model G7F6PW+FE wyposażony w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej ONIX, 4 poziomy przewodnik dla rusztu/blach piekarnika 2/1GN. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50° do 270° C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки полностью из чугуна, с пожизненной гарантией, включающиеся с помощью оснащенного клапаном крана и герметично закрепленные на поверхности из стали AISI 304 глубокой штамповки. Предохранительная термпара на обеих моделях. Модель G7F6PW+FE оснащена пилотным огнем, защищенным латунной крышкой, легко чистится и обслуживается. Статическая электропечь, полностью из нержавеющей стали, с направляющими 4 уровней для решеток/противней 2/1GN. Гриль с функцией salamandra в верхней части и термостат, позволяющий выполнять точное регулирование температуры от 50° до 270° C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка дверцы из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противопокидывающаяся решетка печи.

G

conexión del gas - conexão a gás  
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 33,5+7,5

