



Lt 80



mm 760 x 590 x 225 h



cm² 4.500



W/cm² 5



kW 20

kcal/h 17.196

Btu/h 68.242



G30/G31 kg/h 1,71

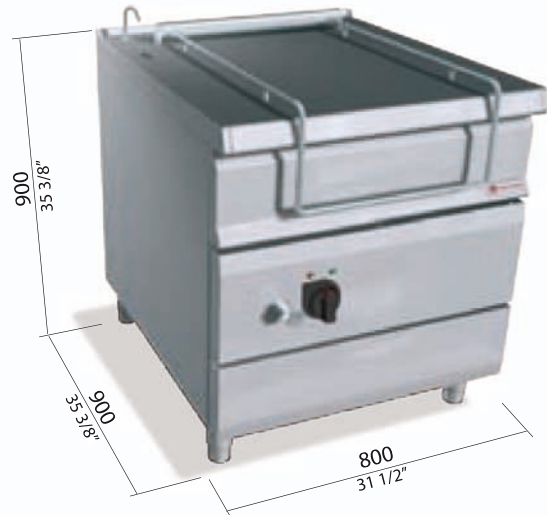


G20 m3/h 2,33

G25 m3/h 2,71



kg 157



STANDARD VUELCO MOTORIZADO - BASCULAMENTO MOTORIZADO - PRZECHYLANIE ZMOTORYZOWANE - СИСТЕМА ОПОКИДЫВАНИЯ С ПРИВОДОМ
ENCENDIDO ELÉCTRICO - ACTIVAÇÃO ELÉCTRICA - ELEKTRYCZNY ZAPŁON - ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

OPTIONAL TAPA DOBLE PARED - TAMPA DE PAREDE DUPLA - POKRYWA Z PODWÓJNĄ ŚCIANKĄ - КРЫШКА С ДВОЙНОЙ СТЕНКОЙ

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Construcción interna y externa completamente de acero inoxidable, partes externas con acabado Scotch Brite. Tapa fijada en bisagra auto-equilibrada de acero inoxidable AISI 304, con manija de gran espesor de acero inoxidable AISI 304. Cuba de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y ángulos redondeados. Fondo de la cuba radiante de acero espesor 10 mm, soldado externamente. Grifo distribuidor con cuello de gran capacidad colocado sobre el plano. Volante para la elevación de la cuba con manija reentrante. Calentamiento uniforme del fondo con quemadores de acero inoxidable con más ramas de llama, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Mando con válvula termostática de gran precisión con regulación de la temperatura de 100°C a 300°C.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

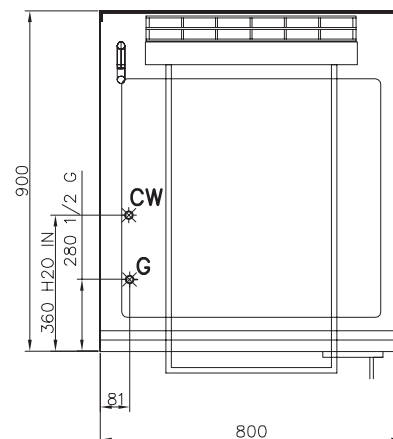
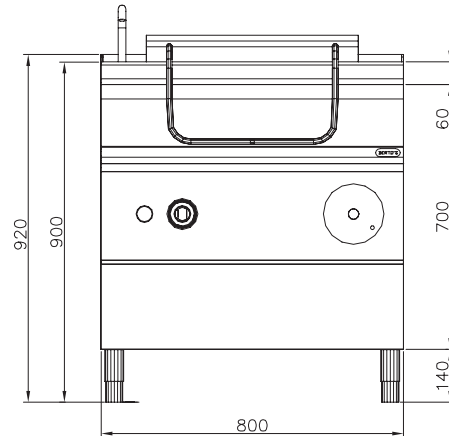
Construção interna e externa completamente realizada com aço inox, peças externas com acabamento Scotch Brite. Tampa fixada sobre dobradiça auto-ajustável de aço AISI 304, com puxador de ampla espessura de aço inox AISI 304. Cuba de cozedura com superfície e paredes de aço inox AISI 304 de espessura 20/10 e acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas completamente arredondadas. Fundo da cuba radiante de aço com 10 mm de espessura, soldado externamente. Torneira de distribuição com abertura de grande capacidade colocada sobre a superfície. Volante de levantamento da cuba com puxador embutido. Aquecimento uniforme do fundo mediante queimadores de aço inox com diversos ramos de chama, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Activação piezoelétrica com protecção de borracha. Comando com válvula termostática de grande precisão, com regulação da temperatura de 100°C a 300°C.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Konstrukcje wewnętrzna i zewnętrzna wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej inox, wykończenie elementów zewnętrznych typu Scotch Brite. Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie, wykonana ze stali nierdzewnej inox AISI 304, uchwyt o dużej grubości ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Zbiornik gotujący z powierzchnią i ściankami ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, wykończony mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z całkowicie zaokrąglonymi narożnikami. Promieniste dno ze stali o grubości 10 mm, spawane zewnętrznie. Pokrętko rozładunku o dużym przepływie umieszczone na powierzchni. Pokrętko z chowaną rączką do unoszenia zbiornika. Jednolite podgrzewanie dna za pomocą palników ze stali nierdzewnej inox i o rozgałęzionym płomieniu, zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomień pilotujący. Zapłon piezoelektryczny z osłoną z gumy. Sterowanie za pomocą zaworu termostycznego o bardzo dużej precyzji i z regulacją temperatury w zakresie od 100°C do 300°C.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя и внешняя конструкция полностью из нержавеющей стали, внешняя сторона с отделкой «Скотч Брайт». Закрепленная крышка на самовыравнивающемся шарнире AISI 304, с ручкой повышенной толщины из нержавеющей стали AISI 304. Варочная емкость с поверхностью и стенками из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, с противоприлипающим покрытием из керамических микрочаров и закругленными углами. Дно емкости выполнено из стали толщиной 10 мм с наружной сваркой. Подающий кран с шейкой большой пропускной способности, расположенный на поверхности. Рычаг для поднятия емкости с задвижной ручкой. Однородный разогрев dna с помощью горелок из нержавеющей стали и несколькими кольцами пламени, с предохранительным клапаном с термопарой и защищенной запальной горелкой. Пьезоэлектрический поджиг с резиновой защитой. Управление с термостатическим клапаном высокой точности, позволяющим регулировать температуру от 100°C до 300°C.



Escala - Escala - Skala - Масштаб 1:20

G	conexión del gas - conexão a gás	podłączenie gazowe - газоеоеединение R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 20
CW	conexión agua fría - conexão da água fria	połączenie wody zimnej - подключение горячей воды	Ø mm 12



5 year guarantee

