

Mod. G6FM6B

Cod. 21305000

Mod. G6FM6M

Cod. 21305500

PLUS 600
GRIDDLEScm² 2.600 (mm 596 x 430)**kW** 8

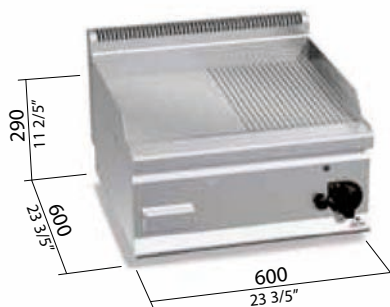
kcal/h 6.879

TOT.

Btu/h 27.297



G30/G31 kg/h 0,63

G20 m³/h 0,85G25 m³/h 0,98**OPTIONAL** **1P60** puerta con manilla moldeada grosor 20/10 para los modelos con mueble / **1P60** porta com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel / drzwiczki **1P60** z odlewany uchwytem o grubości 20/10 dla modeli z obudową / **1P60** дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со шкафом.**ACCESORIOS - ACESSÓRIOS - AKCESORIA - АКЦЕССУАРЫ****SPL - SPR - TPT0 - CG6F - REG GPL - MP - KRF6** (modelos con mueble / modelos com móvel / modele z obudową / модели со столом).**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Superficie de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304.

Quemadores tubulares con llama autoestabilizada grandes para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia suministrada a través de una llave de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad con termpoar. Encendido piezoeléctrico con protección de silicóna. Temperatura máxima superior a 300°C.

Placa mitad LISA y mitad RAYADA de acero satinado con protección antisalpicaduras en el borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico.

Patas regulables (modelo con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis frontais de aço inox AISI 304.

Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termpoar. Ativação piezoelétrica com protecção de silicóna. Temperatura máxima acima de 300°C.

Chapa mista, metade LISA e metade ESTRIADA, de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza oraz panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Okrągłe palniki z samo ustawiającym się płomieniem i o dużej średnicy dla jednolitej dystrybucji ciepła. Regulowanie mocy za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący i awaryjny zawór z termpoara. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Temperatura maksymalna ponad 300°C.

Płyta połowicznie GŁADKA i połowicznie ŻEBROWANA, z satynowanej stali z osłonami przeciwbryzgowymi. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecz bezpośrednio do szczelnego zbiornika. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

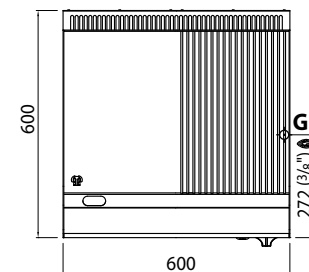
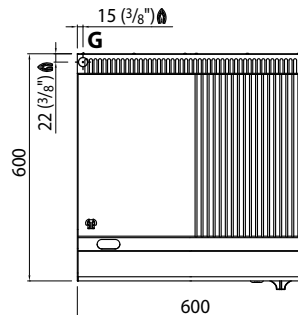
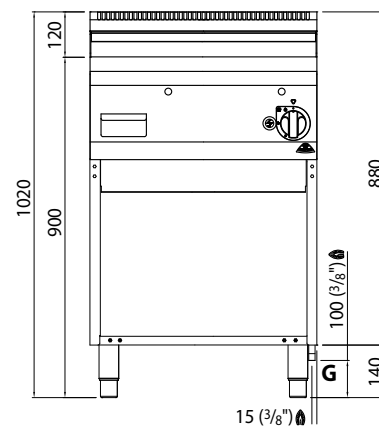
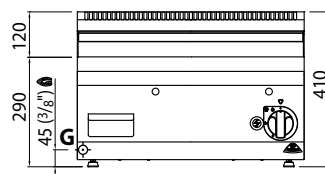
Рабочий стол и передние панели из нержавеющей стали AISI 304.

Трубчатые горелки с автостабилизирующимся пламенем с большой поверхностью для лучшего распределения тепла. Регулировка мощности с помощью краника непрерывного действия. Запальный огонь и предохранительный клапан с термпоарой. Пьезоэлектрическое включение с защитой из силикона. Максимальная температура свыше 300°C.

Наполовину ГЛАДКАЯ, наполовину РИФЛЕНАЯ поверхность из сатинированной стали с ленточной защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметичном контейнере. Регулируемые ножки (версия со столом).

Gconexión del gas - conexão do gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 8

escala - scale - échelle - Maßstab 1:20

