

**Mod. G9P10D**

Cod. 20832001










**Mod. G9P15D**

Cod. 20842001

**Mod. G9P20D**

Cod. 20846001

**maxima 900****BOILING PANS**

	mod. G9P10D		mod. G9P15D		mod. G9P20D	
 Lt	Lt	100	Lt	150	Lt	200
 Ø mm	Ø mm	600	Ø mm	600	Ø mm	600
 mm	mm	415	mm	540	mm	700
 kW	<b>20,9</b>	<b>20,9</b>	<b>20,9</b>	<b>20,9</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
 kcal/h	17.974	17.974	17.974	17.974	27.520	27.520
 Btu/h	71.311	71.311	71.311	71.311	109.184	109.184
 G30/G31 kg/h	1,64	1,64	1,64	1,64	2,5	2,5
 G20 m³/h	2,22	2,22	2,22	2,22	3,39	3,39
 G25 m³/h	2,58	2,58	2,58	2,58	3,96	3,96

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales y laterales de acero INOX 304. Interno de acero inoxidable.  
 Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor 20/10. Calentamiento de tipo directo, generado por quemadores tubulares de acero inoxidable por combustión optimizada, con válvula de seguridad de termpar y llama piloto protegida. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Grifos de recarga de agua caliente y fría colocados en el plano de trabajo con boquilla distribuidora articulada para el llenado y el lavado del recipiente. Grifo de descarga de 2 pulgadas de latón cromado con manija atermica. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS**

Superfície de trabalho e painéis dianteiros e laterais de aço INOX 304. Interior de aço inox.  
 Recipiente de cozedura de aço inox AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inox AISI 316 com espessura 20/10. Aquecimento de tipo directo, gerado mediante queimadores tubulares de aço inox com combustão optimizada, válvula de segurança de termpar e chama piloto protegida. Ativação piezoelétrica com protecção de borracha. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho, com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente. Torneira de descarga de 2 polegadas, de latão cromado, com pega atermica. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Plaszczyna robocza, panele przednie oraz boczne wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Podgrzewanie bezpośrednie, generowane przez rurowe palniki o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termparą i osłonięty płomień pilotujący. Zapłon piezoelektryczny z osłoną gumową. Kraniki ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczynie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika. Kranik rozładunku, dwucalowy, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Regulacja temperatury za pomocą pokrętki z wartością minimalną i maksymalną.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Рабочая поверхность и фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали.  
 Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Разогрев прямого типа, создаваемый трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, с предохранительным клапаном, оснащенный термпарой, и защищенным пилотным огнем. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из резины. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком-распределителем, предназначенные для заполнения и промывки емкости. Сливной кран 2 дюйма из хромированной латуни с атермической ручкой. Регулировка температуры с помощью крана с минимальным и максимальным положением.

**G**

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 20,9** G9P10D-G9P15D  
**kW 32** G9P20D

