

**Mod. G6FL3B**

Cod. 21301000

**Mod. G6FL3M**

Cod. 21301500

**PLUS 600****GRIDDLES**cm<sup>2</sup> 1.300 (mm 296 x 430)**kW** 4

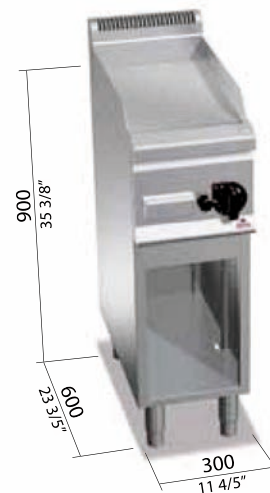
kcal/h 3.439

**TOT.**

Btu/h 13.649



G30/G31 kg/h 0,31

G20 m<sup>3</sup>/h 0,42G25 m<sup>3</sup>/h 0,49**OPTIONAL** **1P30** puerta con manilla moldeada grosor 20/10 para los modelos con mueble / **1P30** porta com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel / drzwiczki **1P30** z odlewanym uchwytem o grubości 20/10 dla modeli z obudową / **1P30** дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со шкафом.**ACCESORIOS - ACESSÓRIOS - AKCESORIA - АКЦЕССУАРЫ****SPL - TPTO - CG6F - REG GPL - MP - KRF6** (modelos con mueble / modelos com móvel / modele z obudową / модели со столом).**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Superficie de trabajo 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 termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de silicón. Temperatura máxima superior a 300°C.

Plancha LISA 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 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 termopar. Activação piezoelétrica com protecção de silicón. Temperatura máxima acima de 300°C.

Chapa LISA 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**

Płaszczyna robocza ze stali nierdzewnej 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 termoparą. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Temperatura maksymalna ponad 300°C.

GŁADKA płyta z satynowanej stali z osłonami przeciwbrzgowymi. 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 из нержавеющей стали AISI 304.

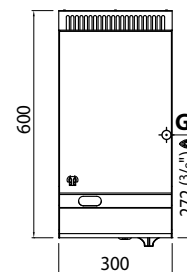
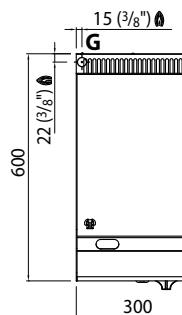
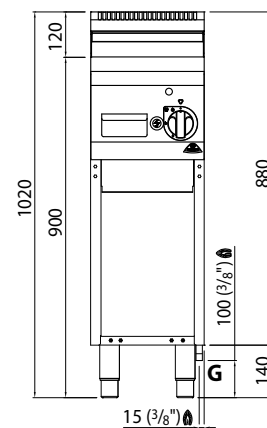
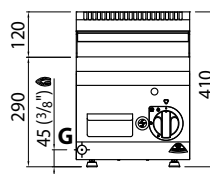
Трубчатые горелки с автостабилизирующимся пламенем с большой поверхностью для лучшего распределения тепла. Регулировка мощности с помощью краника непрерывного действия. Запальный огонь и предохранительный клапан с термopарой. Пьезоэлектрическое включение с защитой из силикона. Максимальная температура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

ГЛАДКАЯ пластина из сатинованной стали с ленточной защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере.

Регулируемые ножки (версия со столом).

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 4**

escala - scale - échelle - Maßstab 1:20