



n.	1
kW	13
kcal/h	11.177
Btu/h	44.357



GN	2/1 mm 650 x 530 (x 4 pos.)
mm	685 x 550 x 295 h
kW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614



TOT

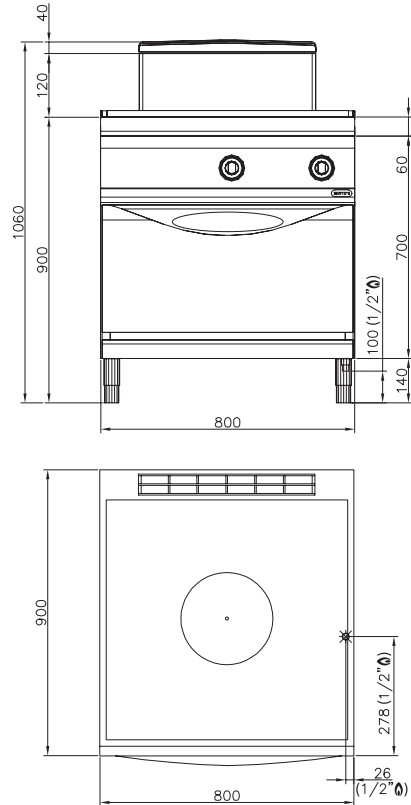
kW	20,8
kcal/h	17.864
Btu/h	70.972



G30/G31 Kg/h	1,63
G20 m3/h	2,20
G25 m3/h	2,54



Kg	198
----	-----



STANDARD

n. 1 GRIGLIA FORNO ANTIRIBALTAMENTO - n. 1 ANTI-TILTING OVEN GRID - n. 1 GRILLE FOUR ANTIRENVERSEMENT - n. 1 KIPPSICHEREN BACKOFENROST

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Bruciatore centrale in ghisa a combustione ottimizzata, potenza massima 13 kW, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti. Piastra in acciaio ad alto spessore con zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160° a 280° C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Camino interno in acciaio inox e bruciatore in acciaio inox AISI 304. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Central cast iron burner with optimized combustion, 13 kW maximum power with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition and coating of the combustion chamber with vermiculite, a high performance insulating material. Steel plate of high thickness and differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing to the edges. Gas oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160° to 280° C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Stainless steel internal chimney and burner from AISI 304 stainless steel. High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleur central en fonte à combustion optimisée, puissance maximum de 13 kW, avec soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée. Allumage piézoélectrique et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Plaque en acier à haute épaisseur avec zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160° à 280° C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable et brûleur en acier inoxydable AISI 304. Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Mittlerer Brenner aus Gusseisen mit optimierter Verbrennung, maximale Leistung 13 kW, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zundflamme. Piezoelektrische Zündung und Verkleidung des Verbrennungsraumes aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Platte aus Edelstahl mit hoher Stärke und differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Gasbackofen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl, Temperaturregler einstellbar von 160° bis 280° C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl und Brenner aus rostfreiem Stahl AISI 304. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.