cm²	cm²	5.300 (mm 796 x 667)	
TOT.	**kW**	**20**	
	kcal/h	17.197	
	Btu/h	68.243	
	G30/G31	kg/h	1,58
	G20	m³/h	2,12
	G25	m³/h	2,46
kg	**Kg**	122	



OPTIONAL

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 Дверцы со ручкой толщиной 20/10

TPTO Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Quemadores tubulares de llama de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Válvula de mando termostático 60 - 300 °C para una regulación precisa y segura. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Placa lisa de alto espesor, a lo largo del plano de trabajo con protección de salpicaduras montado a ras. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Revestimiento de cromo duro, para una superficie brillante fácil de limpiar, de bajo nivel de irradiación del calor que garantiza mayor confort al operador. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial. Amplio hueco todo de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros e laterais de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Queimadores tubulares com chama de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Válvula com comando termostático 60 - 300 °C, para uma regulação precisa e segura. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de borracha. Chapa lisa de grande espessura e superfície útil, com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Revestimento cromado duro, para uma superfície brilhante e fácil de limpar, com baixo nível de radiação térmica, para garantir maior conforto ao utilizador. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grande dimensão, que leva a um recipiente específico. Amplo vão inteiramente de aço.

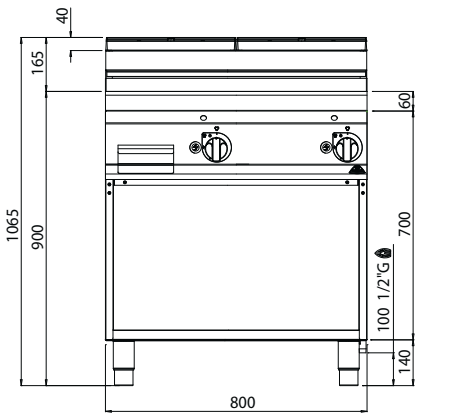
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

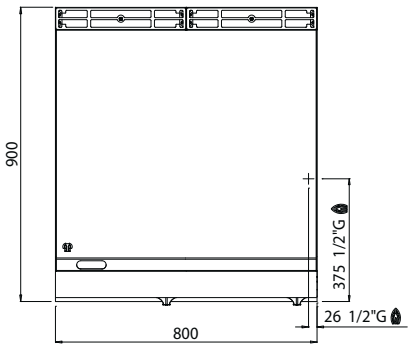
Płaszczyzna robocza, panele przednie oraz boczne wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rurowe palniki z się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprowadzenie ciepła. Termostatyczny zawór sterujący 60 - 300 °C dla dokładnej i pewnej regulacji. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny w termoparze. Piezoelektryczny zapłon z gumową osłoną.
Gładka płyta o dużej grubości, osłona przeciwbryzgowa dla całej powierzchni. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. Obicie z twardego chromu zapewniające gładką i łatwą w czyszczeniu powierzchnię, o niskim stopniu promieniowania cieplnego gwarantująca komfort operatora. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora, wykonana całkowicie ze stali.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304.
Внутренние поверхности из нержавеющей стали.
Трубчатые горелки с огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Клапан с термостатическим приводом 60 - 300 °C для точной и надежной регулировки. Пилотная горелка и предохранительный клапан, оснащенный термопарой. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из резины. Гладкая конфорка из сатинированной толстой стали на всю поверхность с защитой от брызг. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. Облицовка твердым хромом, для придания поверхности блеска и облегчения чистки, с низким уровнем излучения тепла, что обеспечивает больший комфорт оператору. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.

G	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	**KW 20**





BERTO'S the best catering equipment