

	L	50
	Ø mm	400
	mm	470
	kW	15,5
TOT	kcal/h	13.330
	Btu/h	52.886
	G30/G31	kg/h 1,22
	G20	m³/h 1,64
	G25	m³/h 1,91
	Kg	118



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato all'interno dell'intercapedine da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente e dell'intercapedine. Rubinetto di scarico da un pollice e mezzo in ottone cromato con maniglia atermica. Manometro meccanico con indicatore di pressione dell'intercapedine. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0.5 bar) generated inside the jacket by tubular burners made of stainless steel with optimized combustion, safety thermocouple valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and jacket. 1 1/2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Mechanical gauge with a jacket pressure indicator. Temperature regulation by means of a maximum and minimum tap. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 de épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 de épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond de épaisseur de 20/10, parois de épaisseur de 15/10. Chauffage de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée à l'intérieur de l'interstice par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec une vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de la rainure. Robinet d'évacuation d'un pouce et demi en laiton chromé avec poignée athermique. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la rainure. Réglage de la température par un robinet avec indication de minimum et de maximum. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 Stärke 20/10. Zwischenmantel mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Bodenstärke 20/10, Wandstärke 15/10. Indirekte Beheizung mit niedrigem Dampfdruck (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenmantels über Rohrbrenner aus rostfreiem Stahl mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. 1,5 Zoll Ablasshahn aus verchromtem Messing mit athermischem Griff. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenmantels. Temperaturregelung über Hahn mit Klein- und Großstellung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 15,5
---	--	-------------------	---------

