Mod. G7F4+FE | Cod. 18705000

high power

	n.	2	2
	Ø mm	80	110
	kW	**3,5**	**7**
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884

kW 3 / kW 4,5 MULTIFUNCTION	**GN**	**2/1**	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
TOT.	**kW**	**7,5 (4,5+3)**	

	kW	**21**	
	kcal/h	18.060	
TOT.	Btu/h	71.652	

	G30/G31	kg/h	1,66
	G20	m³/h	2,22
	G25	m³/h	2,59



STANDARD

7B/4 2 bandejas fuegos de acero inoxidable / *2 bandejas de aço inox / 2 misy inox z palnikami / 2 контейнера для огня из нержавеющей стали*

OPTIONAL

V3/B Volts 220 - 240 3~

2TL 2 termostatos de trabajo / *2 termostatos de trabalho / 2 termostaty robocza / 2 рабочая термостаты*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Horno eléctrico estático, enteramente de acero inoxidable con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1 GN. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una cuidadosa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de la temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero inoxidable AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: no. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada com termopar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandejas removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno eléctrico estático, realizado inteiramente com aço inox, com 4 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 2/1 GN. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50 e 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço inox AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

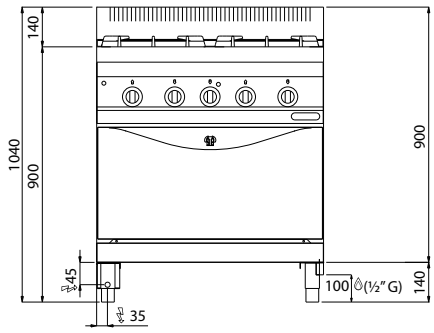
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

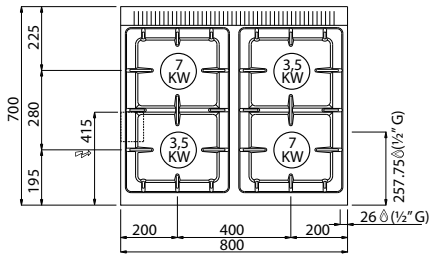
Płaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywotnią gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokrętła zaworowego z termoparą oraz lampką kontrolną. Kratki z żeliwa. Wysuwane misy, w celu zachowania maksymalnej higieny i łatwiejszej konserwacji urządzenia. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, 4 poziomy prowadnic dla rusztu/blach piekarnika 2/1 GN. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiąganej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки высокой мощности с пожизненной гарантией из никелированного чугуна с двойным ободом, включаемые оснащенным клапаном краном с предохранительной термопарой и пилотным датчиком. Гриль из чугуна. Вынимаемые контейнеры для обеспечения максимальной гигиены и простоты эксплуатации. Статическая электропечь, полностью из нержавеющей стали, с направляющими 4 уровней для решеток/противней 2/1 GN. Гриль с функцией саламандра в верхней части и термостат, позволяющий выполнять точное регулирование температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противоопрокидывающаяся решетка печи.

G	conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	**kW 21**
E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380-415 V3N~	**kW 7,5**





3 YEAR GUARANTEE

BERTO'S the best catering equipment