



|                    |      |
|--------------------|------|
| kW                 | 25   |
| Nm <sup>3</sup> /h | 2.69 |



|    |    |
|----|----|
| kg | 62 |
|----|----|



G30/G31

|      |      |
|------|------|
| kW   | 25   |
| kg/h | 2.06 |



|    |              |
|----|--------------|
| mm | 800x750x342h |
|----|--------------|



|     |               |
|-----|---------------|
| EAN | 8437006770118 |
|-----|---------------|



### Características Generales

Paellero a gas de uso profesional • Ideal para cocinar paellas y otros alimentos en ollas de gran capacidad • Quemadores y parrilla fabricados en fundición, de gran potencia calorífica • Quemador piloto • Termopar de seguridad • Patas regulables en altura • Cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304 • Parrilla superior fabricada en fundición • Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1.5 mm

### General Characteristics

Paella gas burner for professional use • Ideal for cooking paellas and other foods in large capacity pans • Cast iron upper grill and stove burners with high heating power • Pilot burner • Safety thermocouple • Height adjustable feet • Body in AISI 304 stainless steel • Top grate made of cast iron • AISI 304 stainless steel countertop, thickness 1.5 mm

### Caractéristiques Générales

Poêle à gaz pour paella usage professionnel • Idéal pour la cuisson des paellas et autres aliments dans des marmite de grande capacité • Grille supérieure et brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique • Brûleur pilote et thermocouple de sécurité • Pieds réglables en hauteur • Corps en acier inoxydable AISI 304 • Grille supérieure en fonte • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1.5 mm

