

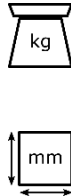
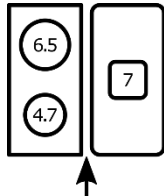


|       |      |
|-------|------|
| kW    | 22.3 |
| Nm³/h | 2.4  |

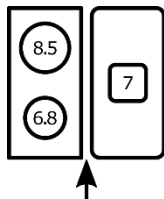


|      |      |
|------|------|
| kW   | 18.2 |
| kg/h | 1.53 |

G30  
G31



G20



|    |    |
|----|----|
| kg | 72 |
|----|----|

|    |              |
|----|--------------|
| mm | 800x750x335h |
|----|--------------|

|     |               |
|-----|---------------|
| EAN | 8437006773805 |
|-----|---------------|



### Características Generales

Permite realizar cocciones tradicionales a temperatura constante o usarla como plano de mantenimiento al lado de los fuegos • Cuerpo en acero inoxidable AISI 304 • Placa de cocción de 15mm de espesor • Alta resistencia con distintas zonas de cocción • Mantenimiento de temperatura • Quemador piloto y termopar de seguridad • Encendido con piezoeléctrico • Patas regulables en altura • Encimera en acero inoxidable AISI 304 espesor 1.5mm con acabado fino satinado.

### General Characteristics

It allows traditional cooking at constant temperature or use it to maintain the temperature next to the stove burners • Body in AISI 304 • High resistance 15mm thick cooktop • Different áreas for cooking and temperature maintenance • Pilot burner and safety thermocouple • Piezoelectric ignition • Height adjustable feet • Stainless Steel worktop AISI 304 thickness 1.5mm with fine satin finish.

### Caractéristiques Générales

Permet de réaliser une cuisson traditionnelle à température constante ou por une utilisation comme plan d'entretien à côté des plaques de cuisson • Corps en acier inoxydable AISI 304 • Plaque de cuisson haute résistance de 15mm d'épaisseur • Différentes zones de cuisson et maintien de la température • Brûleur pilote et thermocouple de sécurité • Allumage piézoélectrique • Pieds réglables en hauteur • Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 1.5mm avec finition satinée.

