



kW	19.2
Nm³/h	2.03



kW	19.2
kg/h	1.50



GN	2/3
mm	306x340x313h



kg	105
----	-----



°C	0 - 99
----	--------



mm	800x750x880h
----	--------------



EAN	8437006794794
-----	---------------



Características Generales

Permite la cocción rápida de alimentos • Cuerpo en acero inoxidable AISI 304 • Cuba en acero inoxidable AISI 316 • Válvula de llenado incluida • Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba • Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero • Filtros en cada desagüe. Indicador MAX-MIN de nivel de agua • Incluye puertas de serie • Incluye rebosadero • Patas de acero inoxidable regulables en altura • Cestas incluidas: 1 cesta GN1/3 (290x140x200h) y 2 cestas GN1/6 (140x140x200h) • Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm • Encendido automático con llama piloto • Quemador de alto rendimiento.

General Characteristics

Allows fast cooking food • Stainless steel body AISI 304 • Stainless steel tank AISI 316 • Filling valve included • Emptying valve included for cleaning the tank • Discharge connectable to general drainage, includes overflow • Filters in every drain. MAX-MIN water level indicator • Includes standard doors • Stainless steel adjustable legs • Basket included: 1 basket GN1/3 (290x140x200h) and 2 baskets GN1/6 (140x140x200h) • Worktop in stainless steel AISI 304 thickness 1,5 mm • Automatic ignition with pilot flame • Burner of high performance.

Caractéristiques Générales

Il permet une préparation rapide des repas • Corps en acier inoxydable AISI 304 • Cuve en acier inoxydable AISI 316 • Valve de remplissage incluse • Vanne de drainage incluse pour le nettoyage du réservoir • Drainage connectable au tout-à-égout général, cuvette incluse • Il a des filtres pour chaque égout • Portes de série incluse • Brûleur de haute performance • Pieds réglables en acier inoxydable • Paniers inclus: 1 panier GN1/3 (290x140x200h) et 2 paniers GN1/6 (140x140x200h) • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.

