

Mod. PLG40B

Cod. 18050000

Macros 700**Mod. PLG40M**

Cod. 18050500

cm² 1.800 (mm 350x515)**kW** 7

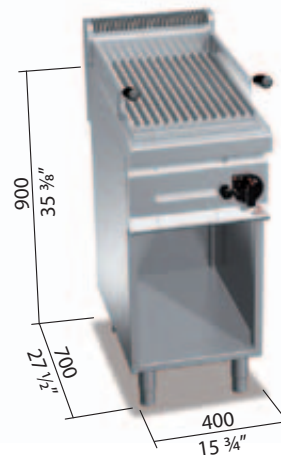
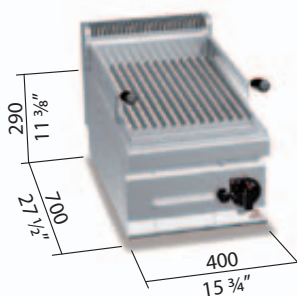
kcal/h 6.020

TOT.

Btu/h 23.884



G30/G31 kg/h 0,54

G20 m³/h 0,74G25 m³/h 0,86**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 – CPL – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble. Parrilla de acero inoxidable 304 con perfil en "S" / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel. Grelha de aço inox 304 com perfil em "S" / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową. Ruszt ze stali nierdzewnej INOX 304, profil "S" / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом. Грел из нержавеющей стали 304 с S-образным профилем.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termpar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicón. Planchas de cocción de acero INOXIDABLE. Regulación de la parrilla de 3 alturas. Estándar parrilla de acero bruñido de sección circular con perfil en V, ideal para la cocción de las carnes. OPCIONAL: Parrilla de acero inoxidable 304 con perfil en "S", con amplias ranuras para la recogida de las grasas. El diseño espacial permite cocinar pescado, carne y verduras, previniendo la combustión de las grasas. Todos los componentes se desmontan fácilmente para las regulares operaciones de mantenimiento y limpieza. Cajón de cierre hermético completamente de acero de gran longitud para la recogida de cenizas y grasas. Piedra lávica incluida. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termpar. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Braseira de aço INOX. 3 alturas de regulação da grelha. Grelha padrão de aço polido com secção circular e perfil em V, ideal para preparar carne. OPCIONAL: Grelha de aço inox 304 com perfil em "S" e amplas ranhuras para a recolha da gordura. O desenho especial permite cozinhar peixe, carne e verdura, evitando a queima da gordura. Todos os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza. Caixa estanque realizada inteiramente com aço, de grande comprimento, para a recolha das cinzas e da gordura. Pedra lávica fornecida. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

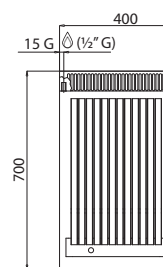
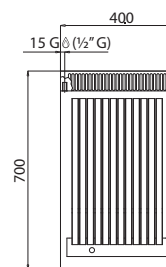
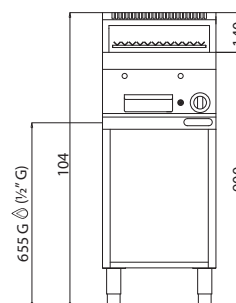
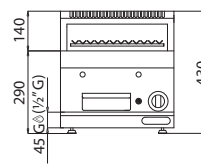
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Regulacja mocy za pomocą pokrętki o ciągłym cyklu pracy. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termparze. Zapłon piezoelektryczny, z silikonową osłoną. Misa wykonana ze stali nierdzewnej INOX. Trzy wysokości rusztu. Standardowy ruszt z oksydowanej stali, przekrój okrągły, profilowany V, idealny do gotowania mięs. OPCJONALNIE: Ruszt ze stali nierdzewnej inox 304 profilowany „S”, z szerokimi kanałami odprowadzającymi tłuszcz. Specyficzny projekt umożliwiał gotowanie ryb, mięs i warzyw i zapobiega zapaleniu się tłuszczu. Wszystkie elementy są łatwe w demontażu dla regularnych operacji konserwacyjnych i czyszczenia urządzenia. Szczelna, długa kasetka wykonana całkowicie ze stali do zbierania popiołu i tłuszczu. Kamień wulkaniczny włączony w dostawę. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Пилотный огонь и предохранительный клапан с термпарой. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Жаровня из нержавеющей стали. Регулировка гриля на 3 высоты. Стандартный гриль из вороненой стали с круговыми секциями с V-образным профилем, идеально подходит для приготовления мяса. ОПЦИИ: Гриль из нержавеющей стали 304 с S-образным профилем с широкими желобами для сбора жиров. Особая конструкция позволяет готовить рыбу, мясо и овощи, не допуская сгорания жиров. Все детали легко демонтируются для выполнения регулярной чистки и операций технического обслуживания. Герметичный полностью стальной ящик большой длины для сбора золы и жиров. Вулканический камень прилагается в комплекте. Регулируемые ножки (версия со столом).

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 7**3 year guarantee**