

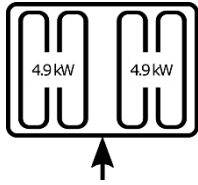


| | |
|--------------------|------|
| kW | 9.6 |
| Nm ³ /h | 1.02 |



| | |
|------|------|
| kW | 9.8 |
| kg/h | 0.75 |

G30
G31

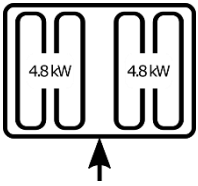


| | |
|----|----|
| kg | 52 |
|----|----|



| | |
|----|--------------|
| mm | 800x470x230h |
|----|--------------|

G20



| | |
|-----|---------------|
| EAN | 8437006786287 |
|-----|---------------|



Características Generales

Cuerpo en acero inoxidable • Patas regulables en altura • Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal • Palastro de 15 mm de espesor • Permiten la preparación rápida de alimentos • Termopar de seguridad • Quemadores en acero inoxidable • Reparto homogéneo de temperatura • Cada quemador dispone de encendido automático • Toma de gas trasera.

General Characteristics

Stainless steel body • Adjustable legs • Removable grease collector drawer in the front • Thick palette of 15 mm • They allow fast food preparation • Safety thermocouple • Stainless steel burners with homogeneous temperature distribution • Each burner has automatic ignition • Rear gas connection.

Caractéristiques Générales

Construction en acier inoxydable • Pieds réglables • Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant • Palette de 15 mm d'épaisseur • Il permet une préparation rapide des repas • Thermocouple de sécurité • Brûleurs en acier inoxydable • Répartition homogène de la température • Chaque brûleur a un interrupteur automatique • Raccord de gaz arrière.

