



kW	19.2
Nm³/h	2.03



kW	19.2
kg/h	1.51



GN	2/3
mm	306x340x318h



kg	98
----	----



°C	0 - 99
----	--------



mm	800x600x880h
----	--------------



EAN	8437006794756
-----	---------------



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 • Patas de acero inoxidable regulables en altura • Incluye puertas de serie • 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 of foods • Stainless steel body AISI 304 • Stainless steel tank AISI 316. Filling valve included • Drain valve included for cleaning the tank • Discharge connectable to general drainage, includes overflow • Filters in every drain • Stainless Steel adjustable legs • Standard doors included • Baskets included: 1 basket GN1/3 (290x140x200h) and two baskets GN1/6 (140x140x200h). Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm • Automatic ignition with flame pilot • High performance burner.

Caractéristiques Générales

Il permet une préparation rapide des repas • Corps en acier inoxydable AISI 304 • Cuve en acier inoxydable AISI 316 • Valve de remplissage inclus • Vanne de drainage incluse pour le nettoyage du réservoir • Drainage connectable aux égouts. Il a des filtres dans des drains • Paniers inclus: 1 panier (290x140x200h) et 2 paniers GN1/6 (140x140x200h) • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec 1,5 mm. d'épaisseur • Thermocouple de sécurité. Allumage automatique avec flamme pilote • Brûleur très performant. Pieds réglables en hauteur.

