

HORNILLOS DE GRAN POTENCIA

HIGH PRESSURE COOKERS

TABLES DE CUISSON HAUTE PUISSANCE

HOCHLEISTUNGS-KOCHPLATTEN



EQUIPOS CALIENTES



▲ Mod. 4920 + 1 Ud. (492002C)



▲ Mod. 4930 + 1 Ud. (492002C)

▲ Cod. 492002C 135 €




DESCRIPCIÓN

Construcción en acero inox 18/10 AISI-304. Dotados de una robusta parrilla de fundición de 600x600 o 700x700 mm (en función del modelo) vitrificada en negro. Grifos individuales con válvula de seguridad, con piloto permanente máximo y mínimo. Con bandeja recoge grasas inferior extraíble frontalmente. Modelo 4920 con 2 quemadores circulares con funcionamiento independiente. Modelo 4930 con 3 quemadores circulares (los 2 interiores se unen) y 2 encendidos independientes. Opcionalmente, disponemos de un modelo de parrilla reductora para colocar sobre la parrilla de fundición (Cod. 492002C).

E Construction in Stainless Steel, grade 18/10 AISI-304. Equipped with a robust black vitrified cast grill of 600x600 or 700x700 mm (depending on model). Individual trips with safety valve and maximum and minimum permanent pilot light. With lower front removable-drip tray. Model 4920 with 2 round burners which function independently. Model 4930 with 3 round burners (the 2 interior ones unite) and 2 independent ignitions. Optionally, we provide a reducing grill model to place over the cast grill (Cod. 492002C).

F Fabrication en acier inoxydable 18/10 AISI-304. Doté d'un gril robuste en fonte vitrifiée de couleur noire de 600x600 ou de 700x700 mm (en fonction du modèle). Robinets individuels avec soupape de sûreté et pilote permanent maximum et minimum. Lèchefrite inférieure frontale amovible. Modèle 4920 doté de 2 brûleurs circulaires à fonctionnement indépendant. Modèle 4930 doté de 3 brûleurs circulaires (les 2 brûleurs intérieurs se réunissent) et 2 allumages indépendants. Un modèle de réducteur de gril à placer sur le gril en fonte est disponible en option (Cod. 492002C).

D Edelstahlkonstruktion 18/10 AISI-304. Mit einem robusten, 600x600 oder 700x700 mm großen (je nach Modell), in schwarz glasemaillierten Gusseisenrost ausgestattet. Einzelhähne mit Sicherheitsventil, mit max/min-Dauerleuchte. Mit unterem, frontal herausnehmbarem Fett-Auffangkasten. Modell 4920 mit 2 unabhängig voneinander funktionierenden Rundbrennern. Modell 4930 mit 3 Rundbrennern (die 2 inneren vereinen sich) und 2 voneinander unabhängigen Zündungen. Es ist wahlweise ein reduzierendes Rostmodell verfügbar, welches auf den Gusseisenrost platziert wird (Kode 492002C).

MOD.	COD.	 	 mm	  Kcal/h W
4920	49200M08		600x600x500	10.000 Kcal/h.
4930	49300M08		700x700x500	22.000 Kcal/h.

