

	L	50	
	Ø mm	400	
	mm	470	
	<b>kW</b>	<b>15,5</b>	
<b>TOT</b>	kcal/h	13.330	
	Btu/h	52.886	
	G30/G31	kg/h	1,22
	G20	m <sup>3</sup> /h	1,64
	G25	m <sup>3</sup> /h	1,91



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor 20/10. Calentamiento de tipo directo, generado por quemadores tubulares de acero inoxidable por combustión optimizada, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Grifos de recarga de agua caliente y fría colocados en el plano de trabajo con boquilla distribuidora articulada para el llenado y el lavado del recipiente. Grifo de descarga de una pulgada y media de latón cromado con manija atérmica. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo. Pies regulables.

<b>G</b>	conexión del gas	gás / СОЕДИНЕНИЕ	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 15,5</b>
----------	------------------	---------------------	-------------------	----------------

