






Mod. G9P10I

Cod. 20831001

Mod. G9P15I

Cod. 20841001

maxima 900**BOILING PANS**

| | | |
|---|-------------------|-------------|
|  | mod. G9P10I | mod. G9P15I |
| Lt | 100 | 150 |
|  | Ø mm 600 | Ø mm 600 |
|  | mm 415 | mm 540 |
|  | kW 20,9 | |
| | kcal/h 17.974 | |
| TOT. | Btu/h 71.311 | |
|  | G30/G31 kg/h 1,64 | |
| | G20 m³/h 2,22 | |
| | G25 m³/h 2,58 | |

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente e dell'intercapedine. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0.5 bar) generated inside the jacket through tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with rubber protection. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and the jacket. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chemise avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de la chemise. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Zwischenraum mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Erwärmung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der von Röhrenbrennern mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, die mit Sicherheitsventil mit Thermolement und geschützter Pilotflamme ausgestattet sind. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs und des Zwischenraums. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinsteilung.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 20,9