



HORNILLOS

SMALL COOKERS RÉCHAUDS HERDE



600 SNACK



▲ Mod. 3309



▲ Mod. 3306



▲ Mod. 3305





DESCRIPCIÓN

Construcción en acero inox 18/10 AISI-304.

Grifos individuales con válvula de seguridad, con piloto permanente máximo y mínimo.

Opcionalmente se pueden suministrar sobre mesas soporte cerradas con puertas o estante abierto (ver pag. 40-43).

E Construction in Stainless Steel, grade 18/10 AISI-304.

Individual trips with safety valve, maximum and minimum setting and permanent pilot light.

Optionally it may be supplied on support tables with doors or open shelf. (see page 40-43).

F Fabrication en acier inoxydable 18/10 AISI-304.

Robinets individuels avec soupape de sûreté et pilote permanent maximum et minimum.

En option, nous pouvons fournir des meubles de support fermant avec portes ou avec une étagère sans porte (voir page 40-43).

D Edelstahlkonstruktion 18/10 AISI-304.

Einzelhähne mit Sicherheitsventil, mit max./min.-Dauerleuchte.

Wahlweise auf mit Türen geschlossenen Stütztischen oder auf offenem Regal lieferbar (siehe Seite 40-43).



Distribución fuegos.
Distribution of the burners.
Répartition des foyers.
Kochfeldverteilung.



Fuegos.
Burners. Feux. Flammen.



Mod. 3015



Mod. 3304



MOD.	COD.								
					mm	5.760 Kcal/h	4.215 Kcal/h	Kcal/h	W
3309	33090M08				400x600x270	1	0	5.760 Kcal/h	
3015	30150M08				400x600x270	0	2	8.430 Kcal/h	
3306	33060M08				800x600x270	1	1	9.980 Kcal/h	
3304	33040M08				800x600x270	0	4	16.860 Kcal/h	
3305	33050M08				1200x600x270	2	1	15.740 Kcal/h	

HORNILLOS

SMALL COOKERS RÉCHAUDS HERDE

600 SNACK



▲ Mod. 3031



▲ Mod. 3024



▲ Mod. 3033



▲ Mod. 3032

DESCRIPCIÓN

Construcción en acero inox 18/10 AISI-304.

Con 3 tipos de resistencias:

○ - circulares de 2 KW (diam.180 mm) y 2'6 KW (diam.220 mm).

⊞ - cuadradas y basculantes de 2'5 KW y 4 KW (330x350 mm).

◎ - vitroceramica 1'2 KW (diam.175) y 1'8 KW (diam.140/225 mm).

Opcionalmente se pueden suministrar sobre mesas soporte cerradas con puertas o estante abierto (ver pag. 40-43).

E Construction in Stainless Steel, grade 18/10 AISI-304.

With 3 types of resistances:

○ - 2 KW (diam.180 mm) and 2'6 KW (diam.220 mm) round resistances.

⊞ - 2'5 KW and 4 KW (330x350 mm) square and tilting.

◎ - 1'2 KW (diam.175) and 1'8 KW (diam.140/225 mm) ceramic cooks.

Optionally it may be supplied on support tables with doors or open shelf (see page 40-43).

F Fabrication en acier inoxydable 18/10 AISI-304.

Muni de 3 types de résistances:

○ - circulaires de 2 kW (diam.180 mm) et 2,6 kW (diam.220 mm).

⊞ - carrés et basculants de 2,5 kW et 4 kW (330x350 mm).

◎ - vitrocéramiques d'1,2 kW (diam.175) et 1,8 kW (diam.140/225 mm).

En option, nous pouvons fournir des meubles de support fermant avec portes ou avec une étagère sans porte (voir page 40-43).

D Edelstahlkonstruktion 18/10 AISI-304. Mit 3 Widerstandstypen:

○ - rund, mit einer Leistung von 2 KW (180 mm Durchmesser) bzw. 2'6 KW (220 mm Durchmesser).

⊞ - viereckig, kippbar, mit einer Leistung von 2'5 KW bzw. 4 KW (330x350 mm).

◎ - Galskeramik 1'2 KW (Durchmesser:175) bzw. 1'8 KW (Durchmesser:140/225 mm).

Wahlweise auf mit Türen geschlossenen Stütztischen oder auf offenem Regal lieferbar (siehe Seite 40-43).



Distribución fuegos.

Distribution of the burners.

Répartition des foyers.

Kochfeldverteilung.



Tipo resistencias.

Type of resistances. Type de

résistances. Widerstandstyp.



Placas.

Plates. Plaques.



Mod. 3327



Mod. 3328

MOD.	COD.	🔥	⊞	↕ mm	⚡	□ ○		🔥 Kcal/h	⚡ W
						W	W		
3024	30240M08	🔥	⊞	400x600x270	○	1x2.600	1x2.000	4.600W - 230/1V	
3032	30320M08	🔥	⊞	400x600x270	◎	1x1.800	1x1.200	3.000W - 230/1V	
3327	33270M08	🔥	⊞	800x600x270	⊞	1x4.000	1x2.500	6.500W - 400/3V	
3033	30330M08	🔥	⊞	800x600x270	◎	2x1.800	2x1.200	6.000W - 230/1V	
3031	30310M08	🔥	⊞	800x600x270	○	2x2.600	2x2.000	9.200W - 230/1V	
3328	33280M08	🔥	⊞	1200x600x270	⊞	1x4.000	2x2.500	9.000W - 400/3V	