






| | |
|--------------------|---------------|
| Mod. G9P10D | Cod. 20832001 |
| Mod. G9P15D | Cod. 20842001 |
| Mod. G9P20D | Cod. 20846001 |

Maxima 900
BOILING PANS

| | mod. G9P10D | | mod. G9P15D | | mod. G9P20D | |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------|
|  Lt | Lt | 100 | Lt | 150 | Lt | 200 |
|  Ø mm | Ø mm | 600 | Ø mm | 600 | Ø mm | 600 |
|  mm | mm | 415 | mm | 540 | mm | 700 |
|  kW | kW | 20,9 | kW | 20,9 | kW | 32 |
| | kcal/h | 17.974 | kcal/h | 17.974 | kcal/h | 27.520 |
| TOT. | Btu/h | 71.311 | Btu/h | 71.311 | Btu/h | 109.184 |
|  | G30/G31 | kg/h 1,64 | G30/G31 | kg/h 1,64 | G30/G31 | kg/h 2,5 |
| | G20 | m³/h 2,22 | G20 | m³/h 2,22 | G20 | m³/h 3,39 |
| | G25 | m³/h 2,58 | G25 | m³/h 2,58 | G25 | m³/h 3,96 |



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. Riscaldamento di tipo diretto, 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. 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. Direct heating generated by 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. 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. Réchauffement de type direct, 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. 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. Direkte Erwärmung über Röhrenbrenner aus rostfreiem Edelstahl mit optimierter Verbrennung, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinsteilung.

| | | | |
|----------|---|-------------------|---|
| G | connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss | R 1/2 UNI ISO 7/1 | kW 20,9 G9P10D-G9P15D kW 32 G9P20D |
|----------|---|-------------------|---|

