

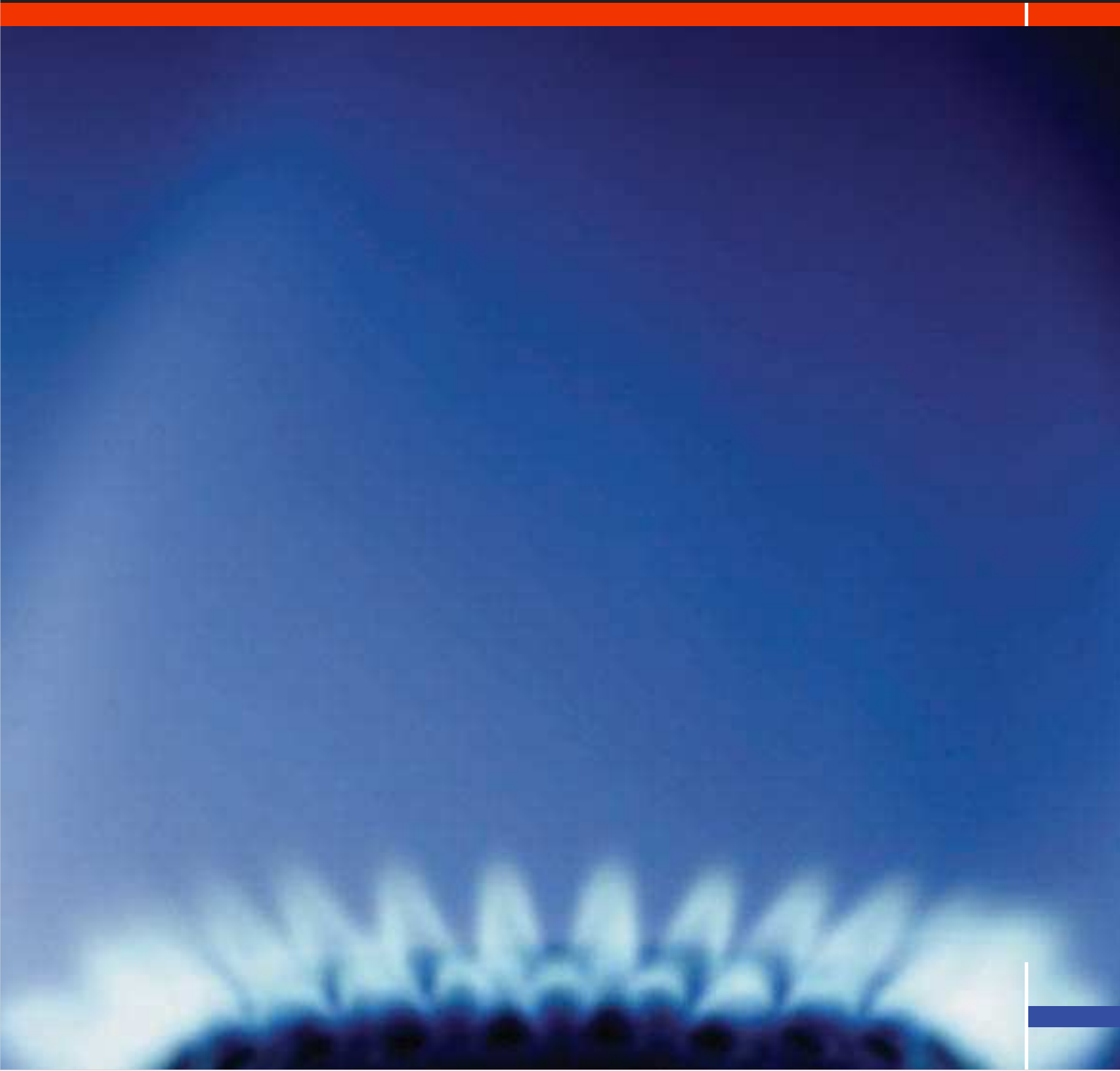
Fogões
Stoves
Cocinas
Cuisinières

Line Línea Ligne Linha **600, 800, 900**

600 Mod. **Ave**

800 Mod. **Minho**

900 Mod. **Douro** • Mod. **Tejo**





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fogões robustos, rápidos e seguros

Construídos basicamente em aço inoxidável
Pés em inox de altura regulável
Queimadores de dupla queima com segurança individual
Grelhas da mesa de trabalho em ferro fundido

Limpeza fácil

Queimadores removíveis para limpeza rápida e perfeita da mesa de trabalho

Fornos robustos e eficazes

Interior dos fornos em aço inox revestido com isolamento mineral de alta densidade
Rápidos a atingir a temperatura máxima de serviço
Equipados com grelha e tabuleiro em inox
Porta muito robusta
Alguns modelos compatíveis com tabuleiros *Gastronorma*

Construídos segundo a norma europeia EN 203

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cocinas robustas, rápidas y seguras

Construidas basicamente en acero inoxidable
Pies en acero inoxidable de altura regulables
Quemadores dobles con seguridad individual
Parrillas de mesa de trabajo en hierro fundido

Limpieza fácil

Quemadores removibles para una limpieza rapida y perfecta de la mesa de trabajo

Hornos robustos y eficazes

Interiores de los hornos en acero inoxidable con aislamiento mineral de alta densidad
Rápidos en conseguir la temperatura máxima
Equipados con parrillas y bandeja en acero inoxidable
Puerta muy robusta
Algunos modelos compatibles con bandejas *Gastronorma*

Construidos bajos las normas europeas EN 203

TECHNICAL FEATURES

Strong, quick and safety stoves

Stoves basically made with stainless steel construction
Stainless steel height levellers/adjusters
Burners with two burn settings with individual safety mechanisms
Cast-iron flat top grills

Easy clean

Easily removable burners for quickly and thoroughly cleaning the residual sideboard

Sturdy and efficient ovens

Stainless steel-coated ovens are insulated with high-density rock wool
Prepared to quickly reach the maximum working temperature
They come with a grill and a tray, both made of stainless steel
Very strong oven's door
Some models are compatible with *Gastronorm* trays

These appliances are designed by european standard EN 203

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Cuisinières robustes, rapides et sûres

Construits en base d'acier inoxydable
Pieds en inox de hauteur réglable
Doubles brûleurs avec sécurité individuelle
Grilles de la table de cuisson en fonte

Nettoyage facile

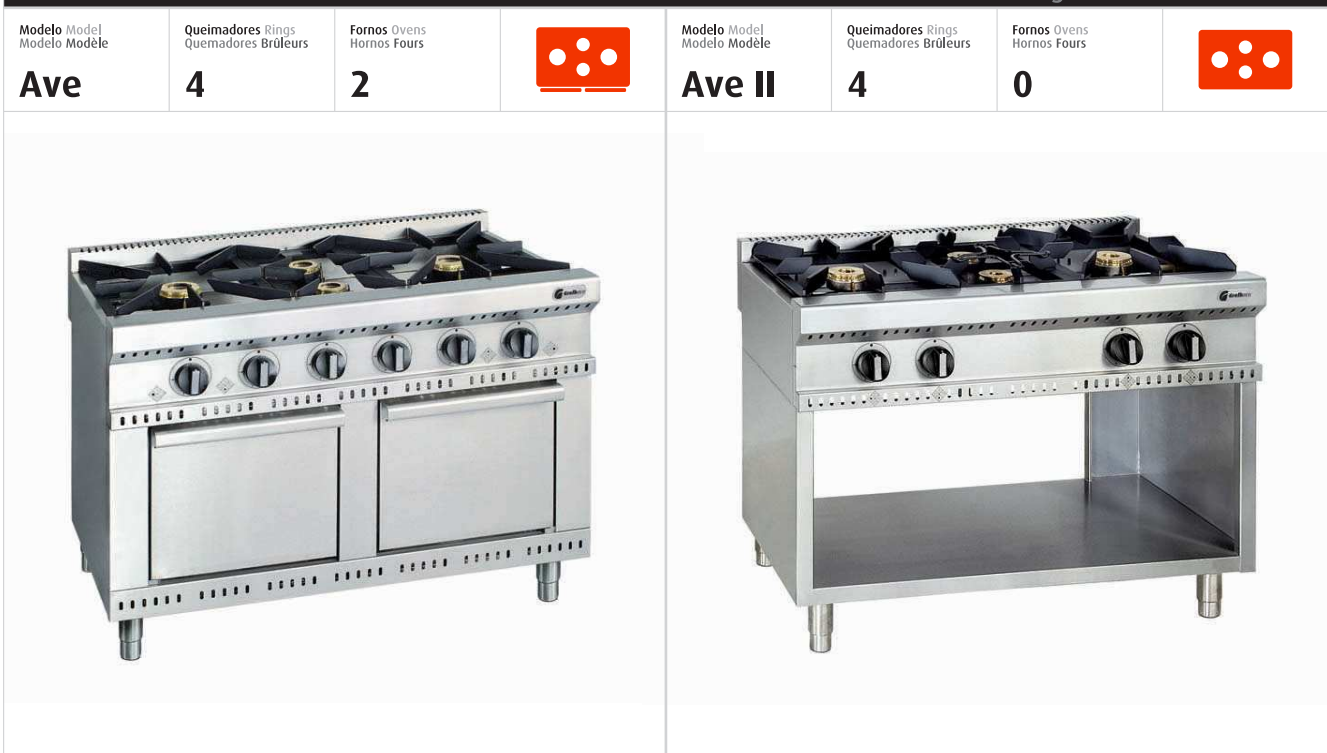
Brûleurs amovibles pour un nettoyage rapide et parfait de la table de cuisson

Fours robustes et efficaces

Intérieur des fours en acier inoxydable recouvert par une isolation minérale de haute densité
Atteignent rapidement la température de service maximale
Équipées avec une grille et un plateau en inox
Porte très robuste
Certains modèles sont compatibles avec les plateaux *Gastronorma*

Construits selon la norme européenne EN 203

Line Línea Ligne Linha 600



Mod: Ave			
4 QUEIMADORES + 2 FORNOS 4 RINGS + 2 OVENS 4 QUEMADORES + 2 HORNOS 4 BRÛLEURS + 2 FOURS			
MEDIDAS (mm) MEASURES MEDIDAS DIMENSIONS			
Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur		Altura Height Altura Hauteur
1100	600		850
PRESSÃO (mbar) PRESSURE PRESIÓN PRESSION			
G31 Gás Propano Propane Propano Propane		G20 Gás Natural Natural Natural Naturel	
37		20	
POTÊNCIA (kw) POWER POTENCIA PUISSANCE			
25,0			
CONSUMO CONSUMPTION CONSUMO CONSOMMATION			
G31 Gás Propano (kg/h) Propane Propano Propane		G20 Gás Natural (m3/h) Natural Natural Naturel	
2,252		3,077	

Mod: Ave II			
4 QUEIMADORES 4 RINGS 4 QUEMADORES 4 BRÛLEURS			
MEDIDAS (mm) MEASURES MEDIDAS DIMENSIONS			
Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur		Altura Height Altura Hauteur
1100	600		850
PRESSÃO (mbar) PRESSURE PRESIÓN PRESSION			
G31 Gás Propano Propane Propano Propane		G20 Gás Natural Natural Natural Naturel	
37		20	
POTÊNCIA (kw) POWER POTENCIA PUISSANCE			
12,0			
CONSUMO CONSUMPTION CONSUMO CONSOMMATION			
G31 Gás Propano (kg/h) Propane Propano Propane		G20 Gás Natural (m3/h) Natural Natural Naturel	
1,758		2,319	