

HILTON-C



Caratteristiche principali

- Porte e piedi in ghisa.
- Interno in vermiculite.
- Tetto e anelli per cucinare in ghisa.
- Forno con mattone refrattario e termometro a 400°C per il controllo della temperatura.
- Include griglia per il forno di 400×260 mm.
- Include griglia rimovibile, girevole e regolabile in diverse altezze.
- Sistema Avvolgente Forno.
- Maniglie finite in legna naturale.
- Regolazione dell'aria di combustione primaria, secondaria e della tripla combustione.
- Sistema di Tripla Combustione.
- Include guanto e vernice spray.

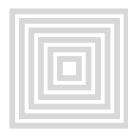
Articoli opzionali:

- KIT-AIR-15: Kit con presa d'aria esterna. Per convertire in ermetico.
- KIT-INOX-H: Kit con rivestimento interno per il forno in acciaio inossidabile.

Colores disponibles:



CUCINA



DESIGN



KIT INOX



HORNO

Tetto e anelli per cucinare
in ghisa

Maniglie finite in legna
naturale

Rivestimento interno per
il forno in acciaio
inossidabile

Con mattone refrattario e
termometro a 400°C

Datos técnicos

 Potencia cedida al aire (kW) máx.-mín.: 16 - 5,5	 Potencia (kW) nom.: 14
 Volumen calefactable (m³): 350	 Rendimiento %: 85
 Consumo (kg/h): 3,9	 Diámetro de salida de humos (cm): 15
 Peso (Kg): 160	 Tamaño máximo troncos (cm): 60
 Medidas boca útil: 400x205x335	 Medidas boca útil horno: 415x215x280
 Material exterior: Acero y Fundición	 Material cámara combustión: Vermiculita

Sistemas

-  Sistema Envolvente Horno
-  Sistema Cristal Limpio
-  Sistema Triple Combustión

Certificaciones



flamme VERTE 7★

CE 16510

15aB-VG
DIN Plus

Dato il continuo miglioramento dei nostri prodotti e il perfezionamento del nostro processo di fabbricazione, le dimensioni, l'estetica del prodotto e le caratteristiche tecniche sono soggette a possibili variazioni senza preavviso da parte della nostra azienda. ©Bronpi Calefacción, S.L. si riserva tutti i diritti sulle immagini che compaiono in questo documento. È vietata la riproduzione o la diffusione parziale o totale delle fotografie e del testo. Sia il marchio che i simboli sono distintivi di proprietà esclusiva dell'azienda. I trasgressori saranno perseguiti a norma di legge.