

cm<sup>2</sup> 5.300 (mm 796 x 667)

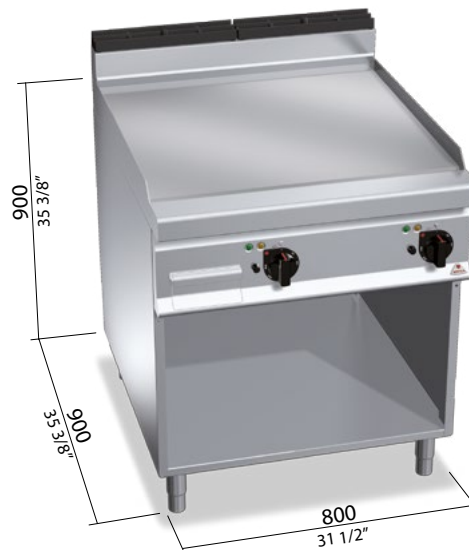
380-415 V3N~ 50/60 Hz



TOT. kW 11,4



Kg 109

**OPTIONAL****V3/B** Volts 220 - 240 3~**2P 400** 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 двери со ручкой толщиной 20/10**TPTO** Tapón de teflón ovalado / Tapa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura.

Placa lisa de acero satinado de alto espesor, a lo largo del plano de trabajo con protección de salpicaduras montada a ras. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial. Amplio hueco todo de acero.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS**

Superfície de trabalho e painéis dianteiros e laterais de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Resistências de aço inoxidável incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada.

Chapa lisa de aço acetinado de grande espessura e superfície útil, com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grande dimensão, que leva a um recipiente específico. Amplo vão inteiramente de aço.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKcjONALNE**

Plaszczyna robocza, panele przednie oraz boczne wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostatem i termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury.

Gładka płyta ze stali satynowej o dużej grubości, osłona przeciwbrzyzgowa dla całej powierzchni. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora, wykonana całkowicie ze stali.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Рабочая поверхность и фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304.

Внутренние поверхности из нержавеющей стали.

ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры с 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры.

Гладкая конфорка из satinированной толстой стали на всю поверхность с защитой от брызг. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.

**E**

conexión eléctrica - conexão elétrica -  
podłączenie elektryczne - электрическое  
соединение

380-415 V3N~

KW 11,4

