

Mod. E7FL8BP-2/CR

Cod. 18407200

Mod. E7FL8MP-2/CR

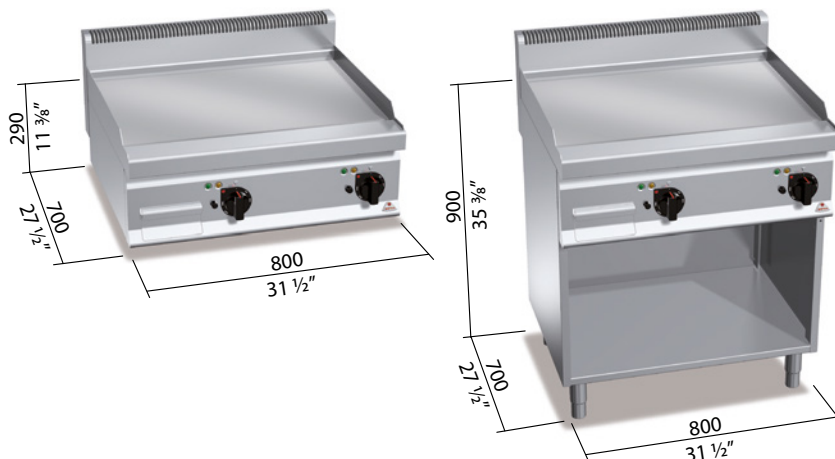
Cod. 18407700

**macros 700**cm² 3.975 (mm 795x500)

380 - 415 V3N~



TOT. kW 9,6

**OPTIONAL**

2P 400 Porte con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / Doors with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia con rivestimento al cromo duro, con paraspruzzi a filo, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior confort all'operatore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Particolarmente indicato per cotture delicate. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Smooth hard chrome coating plate occupying the entire worktop surface with splash guard which makes the surface bright and easy to clean, giving low level heat irradiation providing increased comfort to the operator. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse avec revêtement au chrome dur et protection anti-éclaboussures, pour une surface polie et facilement nettoyable à faible niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Idéal pour la cuisson de plats délicats. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte mit Hartchrombeschichtung mit Spritzschutz auf Plattenhöhe, für eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Ideal für das Zubereiten empfindlicher Speisen geeignet. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 9,6
----------	--	----------------	---------------

