



	n.	4
	mm	270 x 270
	kW	4
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)
	TOT kW	23,5
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	118

STANDARD

Spia di segnalazione calore residuo / Residual heat signal light / Voyant signalisation chaleur residuelle / Rest-Hitze Warnlampe

OPTIONAL

2TL 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 Betriebsthermostat

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore.

Forno elettrico con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach high temperatures (500°C) to heat the cooking top with irradiation. The zones are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60°C to safe-guard the operator.

Electric oven with Incoloy stainless steel resistances with oversize diameter. Grill with salamander function in the upper side and thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Power indicator and temperature light. High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent le plan de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles.

Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur.

Four électrique avec résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré. Gril avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Restwärme bis 60 °C an.

Elektrobackofen mit Heizkörpern aus rostfreiem Incoloy-Stahl mit besonders großem Durchmesser. Salamanderg grill im oberen Bereich und Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.



E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 23,5
----------	--	--------------	----------------

