

 cm² 2.640 (mm 396 x 667)

 TOT kW 5,7

 VOLT 380-415 V3N~ 50/60 Hz

 kg 63

OPTIONAL

TPTO Tappo in teflon / Oval teflon stopper / Bouchon de teflon oval / Oval Teflonpfropfen

V3/A Volts 220 - 240 3~

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox 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 ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior confort per l'operatore. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light.

Very thick smooth plate with flush splashguard. Two-component cooking plate, which combines a steel plate to optimize uniformity with an upper coating in AISI 316 polished stainless steel for easy cleaning and low level of radiation, for greater operator comfort. Particularly suitable for delicate cooking. Slightly inclined cooking surface with large drain hole and pipe in a special container.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable incoloy 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 d'une grande épaisseur sur toute la surface avec bavette de niveau. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Idéale pour les cuissons délicates.

Surface de cuisson légèrement inclinée avec un trou d'évacuation de grandes dimensions et un convoyeur dans un récipient spécifique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Heizkörper unterhalb der Bratplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

Glatte Platte, mit starker Dicke, durchgehend mit bündigem Spritzschutz. Zweikomponenten-Kochplatte, die eine Stahlplatte kombiniert, um die Gleichmäßigkeit zu optimieren, mit einer Verkleidung auf der Oberseite aus Edelstahl AISI 316 mit glänzendem Finish, für eine optimale Reinigung und mit einem niedrigen Strahlungsgrad, mit folglich mehr Komfort für den Bediener. Leicht geneigte Kochfläche mit großer Auslassöffnung und Förderer in entsprechenden Behälter.



E connessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss 380-415 V3N~ kW 5,7

