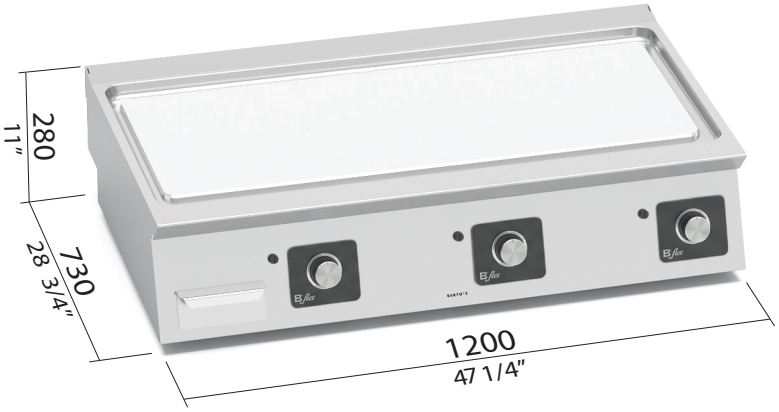
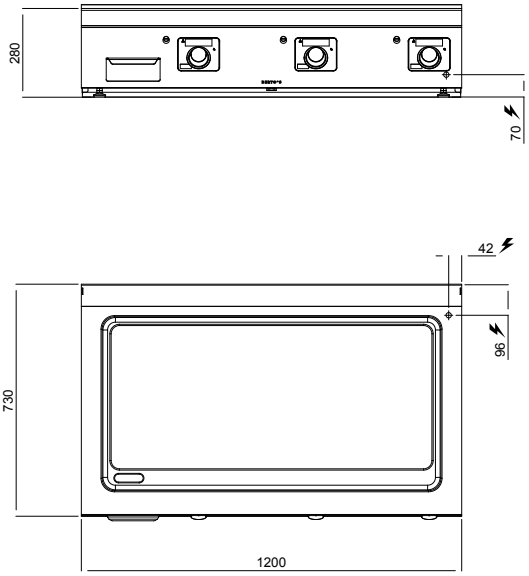
Mod. SE7FL12B-3/CPD-BF | Cod. 07409120

S700

cm²	TOT	VOLT	Kg
4.700 (mm 1.020 x 460)	14,4 kW	380-415 V3N~ V	139 Kg





OPTIONAL

SSPL	Espátula lisa / Espátula lisa / Gładka łopatka / Гладкая лопатка
7PSFT120	Protección antisalpicaduras / Resguardo anti-salpicos / Osłona przeciwbryzgowa / Защита от брызг
STPTO	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона
SV3/B	Volts 220 - 240 3~

IPX5 Water Proof

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. 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.
Tres zonas con mandos independientes para regular por separado y de forma excelente la temperatura. Plancha de cocción bicomponente de nada menos que 18 mm que combina una placa de acero, para optimizar la transmisión y la uniformidad del calor, con una capa superior de 3 mm de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una limpieza excelente y un bajo nivel de radiación, con la consiguiente mayor comodidad para el operador.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inoxidável AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inoxidável AISI 304, com acabamento Scotch Brite. 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.
Três zonas com comandos separados que permitem a regulação independente e ideal da temperatura. Chapa de cozedura de componente duplo de 18 mm que combina uma placa de aço, para otimizar a transmissão e a uniformidade do calor, e uma camada superior de 3 mm de aço inox AISI 316 com acabamento brilhante, para garantir uma ótima limpeza e um baixo nível de irradiação e, portanto, maior conforto ao operador.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Rezystancje elektryczne ze stali nierdzewnej inox incoloy umieszczone pod powierzchnią gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie.
Regulacja temperatury w zakresie od 50 a 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiąganej temperatury.
Trzy strefy z osobnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury.
Dwukomponentowa płyta gotująca,18 mm, zawierająca stalową płytę zapewniającą optymalizację transmisji ciepła i jego jednolitość oraz górną płaszczyznę,3 mm, ze stali nierdzewnej inox AISI 316 z błyszczącym wykończeniem, dla doskonałego czyszczenia i niskiego poziomu promieniowania, z jednoczesnym zwiększonym komfortem operatora.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью.
Контроль температуры и предохранительный термостат с ручным повторным включением.
Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры.
Три зоны с отдельным управлением для независимой и оптимальной регулировки температуры.
Двухкомпонентная 18-миллиметровая жарочная поверхность, которая сочетает в себе стальную плиту для оптимизации теплопередачи и однородности, верхний слой которой из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 3 мм с полированной поверхностью для оптимальной очистки и низкого уровня излучение, что повышает удобство работы оператора.

BERTO'S CHEF SOLUTIONS