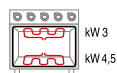




n.	4
mm	270 x 270
kW	4



GN	2/1 mm 650 x 530 (x 4 pos.)
mm	685 x 550 x 295 h
kW	7,5 (4,5 + 3)



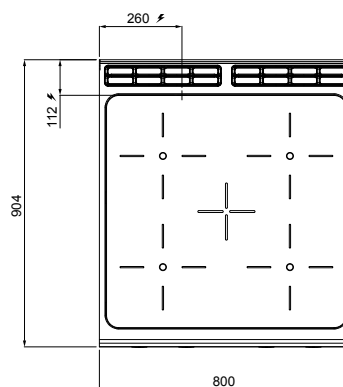
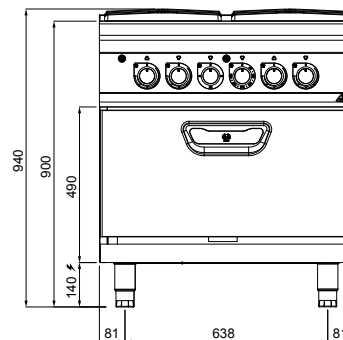
TOT kW | 23,5



V | 380-415 V3N~



Kg | 113



STANDARD

Spia di segnalazione del calore residuo • Residual heat signal light • Voyant de signalisation chaleur résiduelle • Rest-hitze warnlampe

OPTIONAL

ZTL 2 termostati di lavoro • 2 working thermostat • 2 thermostat de travail • 2 Betriebsthermostat

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. 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 con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Electrical resistances 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. Pilot light and temperature indicator light. High resistance and double-pressed handle from AISI 304 stainless steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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 supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Poignée double moule à haute résistance en acier inoxydable AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. 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 Serigraphien gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Resttemperatur bis 60 °C an. Elektrobackofen mit Heizkörpern aus rostfreiem Incoloy-Stahl mit besonders großem Durchmesser. Salamandergrill 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. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.