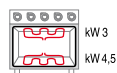




n.	4
mm	230 x 230
kW	3,2



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



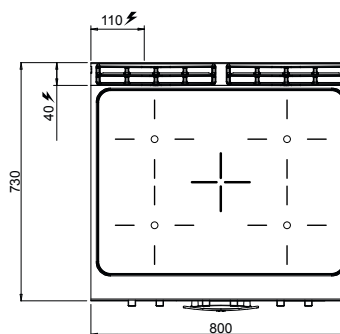
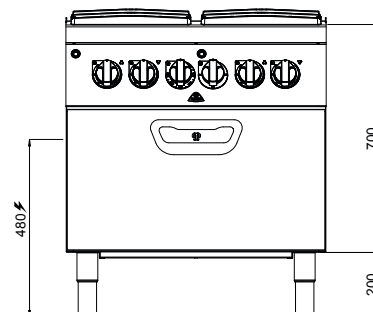
kW | 20,3



V | 380-415 V3N~



Kg | 90



STANDARD

Dispositivo de detección del calor residual / Dispositivo de detecção do calor residual / Urządzenie wykrywające ciepło resztkowe / Устройство отвода остаточного тепла

OPTIONAL

2TL 2 termostatos de trabajo / 2 termóstatos de trabalho / 2 Dwa termostaty robocze / Два рабочих термостата



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. Plano de vitrocerámica con 6 mm de espesor. Las resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500 °C) calientan por radiación la encimera. Las zonas se destacan con serigrafías específicas que permiten colocar correctamente las ollas. Después del apagado de cada zona una luz testigo indica el calor residual hasta 60 °C para salvaguardar la seguridad del operador. El horno eléctrico estático está fabricado totalmente de acero inoxidable, con soportes de 4 niveles para parrillas/bandejas 2/1 GN. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una minuciosa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Testigo de línea y testigo de alcance de temperatura. Puerta y compuerta redondeadas y moldeadas de acero inoxidable AISI 304. Manija con doble molde de alta resistencia de acero inoxidable AISI 304. Patas regulables. Estándar: 1 parrilla horno antivuelco.

Opcional dos termostatos de trabajo para regular de forma distinta las dos parrillas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, acabamento Scotch Brite. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500 °C) aquecendo mediante radiação a placa de cozedura. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60 °C, para garantir a segurança do operador. O forno elétrico estático é construído inteiramente com aço inox, com 4 níveis de suporte para grelhas/bandejas 2/1 GN. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite a regulação precisa da temperatura de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de advertência de temperatura alcançada. Porta e contra-porta arredondadas e moldadas em aço inox AISI 304. Puxador com molde duplo de alta resistência, de aço inoxidável AISI 304. Pés reguláveis. Padrão: 1 grelha do forno anti-basculamento.

Dois termostatos de trabalho opcionais para regular as duas grelhas de maneira distinta.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna 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.

Plaszczyzna z tworzywa szklano-ceramicznego o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne będące w stanie osiągnąć wysokie temperatury (500 °C) podgrzewają, dzięki systemowi promieniowania, płaszczyznę roboczą. Strefy są zaznaczone dzięki odpowiedniej serigrafii, która umożliwi poprawne ustawienie garnków. Po wyłączeniu dowolnej strefy, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60° C, w celu ochrony bezpieczeństwa operatora. Statyczny piekarnik elektryczny jest wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, z 4 poziomami prowadnic dla rusztu/blach 2/1 GN. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Podwójnie tłoczone uchwyty o wysokiej odporności ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Nastawne nożyki.

Standard: 1 ruszt w piekarniku z zabezpieczeniem przed przewracaniem się. Opcjonalnie dwa termostaty robocze dla osobnej regulacji dwóch rusztów.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite. Варочная поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Электрические ТЭНы могут достигать высоких температур (500 °C) и нагревают путем излучения варочную поверхность. Зоны обозначены трафаретной линией, что позволяет корректно размещать надплитную посуду. После отключения каждой отдельной зоны, световой индикатор сигнализирует об остаточном тепле до достижения температуры 60 °C, что обеспечивает безопасную работу оператора. Статическая электропечь полностью выполнена из нержавеющей стали с направляющими на 4 уровнях для решеток /противней 2/1 GN- Гриль с функцией саламанды в верхней части и термостат, который позволяет точную регулировку температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная и закругленная дверь и контрдверь из нержавеющей стали inox AISI 304. Подвойные тлоченые uchwyty o wysokiej odporności ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Регулируемые ножки.

Стандартное оснащение: 1 против опрокидывания гриль-решетка для духовки. Опция два рабочих термостата для отдельной регулировки двоих грилей.