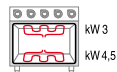




n.	4
mm	230 x 230
kW	3,2



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



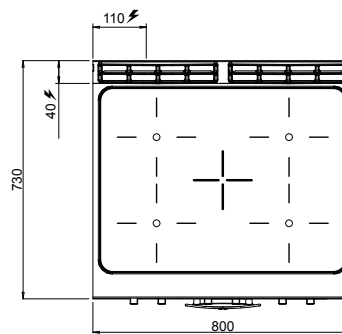
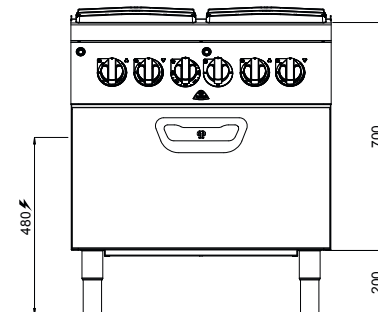
kW | 20,3



V | 380-415 V3N~



Kg | 90



STANDARD

Spia 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 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 statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1 GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304. Piedini regolabili.

Standard: 1 griglia forno antiribaltamento. Optional: due termostati di lavoro per regolare in modo distinto le due griglie.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel with a 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel, Scotch Brite finishing. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach high temperatures (up to 500 °C) that radiate heat to the cooking surface. The zones are marked with serigraphs that allow the proper positioning of the pan. After switching off each zone, a light signals any residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator.

The static electric oven is made entirely from stainless steel, with 4 levels of supports for grills/pans 2/1 GN. Grill with salamander function at the top and a thermostat for precise temperature regulations between 50 and 270 °C. Power light and temperature light. AISI 304 stainless steel moulded, rounded edge door and inner door. AISI 304, 20/10 thick stainless steel strong door handles. Adjustable feet.

Standard version: 1 anti-tilt oven shelf. Optional accessories: two thermostats to independently adjust the two shelves' temperature.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'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. Le four électrique est entièrement en acier inoxydable, avec des supports à 4 niveaux pour les grilles/plateaux 2/1 GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de ligne et voyant de température atteinte. Porte et contre-porte arrondies et embouties en acier inoxydable AISI 304. Poignée porte à haute résistance en acier AISI 304 d'une épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille four anti-renversement.

En option: deux thermostats de travail pour régler les deux grilles de façon indépendante.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche 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 elektrischer 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 er einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Restwärme bis 60 °C an. Der statische Elektrobackofen ist komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, mit Halterungen auf vier Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Salamandergrill im oberen Bereich und Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Außen- und Innentür abgerundet und formgestanzt, aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippstarker Backofenrost.

Optional: zwei Betriebsthermostate zur separaten Einstellung der beiden Grills.