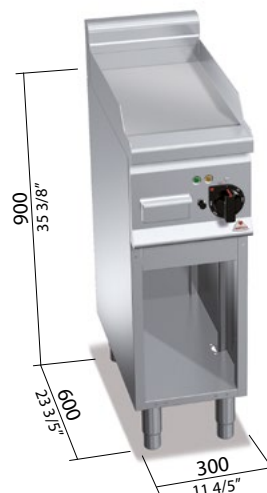
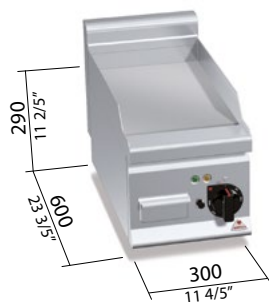


<b>Mod. E6FL3BP</b>	<b>Cod. 21401100</b>
<b>Mod. E6FL3MP</b>	<b>Cod. 21401600</b>



**PLUS 600**

	cm <sup>2</sup>	1.273 (mm 296 x 430)
		V 380-415 3N~
	TOT. kW	4



**OPTIONAL**  
**1P300 DX** porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel  
**V3/A** Volts 220-240 3 ~

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.  
 Resistenze in acciaio 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 in acciaio satinato con para-spruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop in AISI 304 stainless steel.  
 Incoloy heating elements beneath the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Brushed steel smooth plate with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a large size drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inox AISI 304.  
 Résistances en acier 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 en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.  
 Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatte. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperaturregelung von 50 bis 270 °C.  
 Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Leicht geneigte Bratfläche mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, dichten Behälter. Höhenverstellbare FüÙe.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 380-415 3N~	<b>KW 4</b>
----------	--	---------------	-------------

