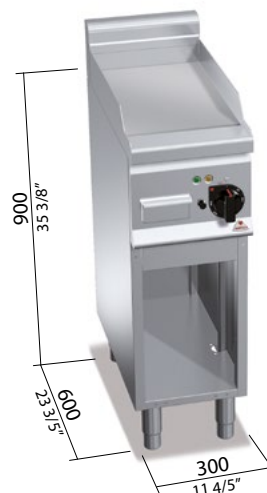
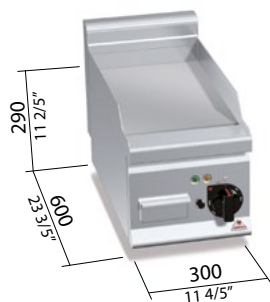


<b>Mod. E6FL3BP/CR</b>	<b>Cod. 21406200</b>
<b>Mod. E6FL3MP/CR</b>	<b>Cod. 21406700</b>



**PLUS 600**

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



**OPTIONAL**  
**1P300 DX** puerta con manilla moldeada grosor 20/10 para los modelos con mueble / porta com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel / drzwiczki z odlewanyim uchwytem o grubości 20/10 dla modeli z obudową / дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со шкафом  
**V3/A** VOLTS 220 - 240 3 ~

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.  
 Resistencias de acero Incoloy situadas debajo de la plancha de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 °C a 270 °C.  
 Testigo de paso y testigo de alcance de temperatura.  
 Plancha lisa con revestimiento de cromo duro con protección antisalpicaduras en el borde para una superficie brillante y fácil de limpiar, con un nivel de radiación del calor bajo que garantiza mayor comodidad al operador. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico.  
 Especialmente indicado para cocciones delicadas. Patas regulables.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304.  
 Resistências de aço incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura de 50 °C a 270 °C.  
 Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada.  
 Chapa lisa com revestimento cromado duro e resguardo anti-salpicos nivelado, para uma superfície brilhante e fácil de limpar, com baixo nível de radiação térmica, para garantir maior conforto ao utilizador. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque.  
 Indicada especialmente para cozeduras delicadas. Pés reguláveis.

### CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.  
 Rezystancje ze stali incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostatyczna oraz awaryjny termostat uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury od 50 °C do 270 °C.  
 Lampka kontrolna linii i osiaganej temperatury.  
 Gładka płyta z obiciem z twardego chromu, z osłonami przeciwbryzgowymi, zapewniająca gładką i łatwo czyszczoną powierzchnię, niski poziom promieniowania ciepłego zapewnia większy komfort operatora. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecz bezpośrednio do szczelnego zbiornika. Szczególnie zalecana do gotowania potraw delikatnych. Nóżki nastawne.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.  
 ТЭНы из стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью. Контроль с помощью термостата и предохранительный термостат с ручным запуском. Регулировка температуры в диапазоне между 50 °C до 270 °C.  
 Линейный датчик и датчик достижения температуры.  
 Гладкая пластина с отделкой из твердого хрома, с ленточной защитой от брызг, блестящая и легко чистящаяся, с низким уровнем излучения тепла, что гарантирует большую комфортность работы оператора. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере.  
 Особенно рекомендуется для деликатной готовки. Регулируемые ножки.

<b>E</b>	conexión eléctrica - conexão eléctrica połączenie elektryczne - электрическое соединение	V 380-415 3N~	<b>kW 4</b>
----------	---	---------------	-------------

