



	n.	6
	Ø mm	220
	kW	2,6
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	TOT kW	23,1
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	129



**OPTIONAL**

**1P DX** Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

**2TL** 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 betriebsthermostat

**PG2T700 / PG2Q700** Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatten

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. 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 porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Electric static oven completely made of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for the correct regulation of temperature from 50 a 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tiltoven shelf.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four 2/1 GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippstarker Backofenrost.

<b>E</b>	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	<b>kW 23,1</b>
----------	--	----------------	----------------

