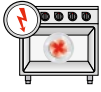


	n.	6
	Ø mm	180
	kW	2
	GN	1/1
	mm	550 x 450 x 295 h
	kW	3 mm 530 x 325 x 3 pos.
	TOT. kW	15
	V	380-415 3N~



**OPTIONAL**

**1P300 DX** porta con maniglia stampata spessore 20/10 / door with pressed handle of 20/10 /  
 porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10

**V3/C** Volts 220-240 3 ~

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.  
 Piano stampato in un pezzo unico a tenuta di liquidi. 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 a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN.  
 Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.  
 Porta e controporta stampate in acciaio inox. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio inox spessore 20/10. Piedini regolabili.  
 Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Stainless steel AISI 304 worktop and front panels.  
 One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones.  
 Power lights.  
 Stainless steel electric convection oven with 3 levels of rack guides for 1/1 GN shelves/trays. Power indicator and temperature light.  
 Stainless steel outer and inner door. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle.  
 Adjustable feet.  
 Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox 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 zones concentriques différentes de puissance.  
 Voyants de contrôle tension et fonctionnement.  
 Four électrique à convection, entièrement en acier inox avec guides porte-grilles/plaques de four 1/1 GN à 3 positions. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température.  
 Porte et contre-porte moulées en acier inox. Poignée de la porte à haute résistance en acier inox d'une épaisseur de 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 6-Stufen-Wählschalter für 6 verschiedene konzentrische Leistungsfelder.  
 Spannungs- und Betriebskontrollleuchten.  
 Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.  
 Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl, formgestanz. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl, Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.  
 Standard: 1 kippsicherer Backofenrost.

**E** connessione elettrica / electric connection / V 380-415 3N~ **kW 15**  
 branchement électrique / Elektrischer Anschluss

