

| | | |
|--|---------|--------------------|
|  | n. zone | 4 |
| | mm | 300 x 300 |
| | kW | 3 |
|  | GN | 2/1 |
| | mm | 530 x 650 x 4 pos. |
|  | TOT kW | 19,5 |
|  | VOLT | 380 - 415 V3N~ |
|  | Kg | 140 |



OPTIONAL

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

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Zona di cottura composta da 4 piastre radianti in ghisa a filo con il piano di lavoro, poste sopra a resistenze elettriche ad infrarossi protette da un materiale isolante. Ogni piastra quadra è dotata di un commutatore che permette la regolazione in 6 livelli di potenza.

Spia di controllo della tensione. Ampio cassetto in acciaio per la raccolta dei liquidi, completamente estraibile.

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 in acciaio inossidabile regolabili in altezza.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels in AISI 304 stainless steel. Cooking area composed of 4 radiant cast iron plates flush with the worktop, placed on top of electric infrared resistances protected by an insulating material. Each square plate is equipped with a switch that allows regulation in 6 power levels.

Voltage control light. Large steel drawer for collecting liquids, completely removable.

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 to 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. Height-adjustable stainless steel feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux avant en acier inoxydable AISI 304. Zone de cuisson composée de 4 plaques radiantes en fonte au niveau du plan de travail, posées sur des résistances électriques infrarouges protégées par un matériau isolant. Chaque plaque carrée est équipée d'un commutateur qui permet une régulation à 6 niveaux de puissance.

Voyant de contrôle de la tension. Grand tiroir en acier pour la collecte des liquides, complètement amovible.

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 en acier inoxydable réglables en hauteur.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsplatte und Frontpaneele aus Edelstahl AISI 304. Kochfläche mit 4 Strahlungskochplatten aus Gusseisen, bündig mit der Arbeitsplatte, positioniert auf den elektrischen Infrarotheizelementen und durch Isoliermaterial geschützt. Jede quadratische Platte ist mit einem Schalter ausgestattet, der die Einstellung auf 6 Leistungsstufen ermöglicht.

Spannungskontrollleuchte. Geräumige Schublade aus Stahl zum Auffangen der Flüssigkeiten, komplett herausziehbar.

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 aus rostfreiem Stahl.

| | | | |
|----------|--|----------------|----------------|
| E | connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss | 380 - 415 V3N~ | kW 19,5 |
|----------|--|----------------|----------------|

