



n. | 4
kW | 3,5



GN | 1/1 325 x 530 mm (x 3 pos.)
mm | 620 x 400 x 300 h
kW | 4,68



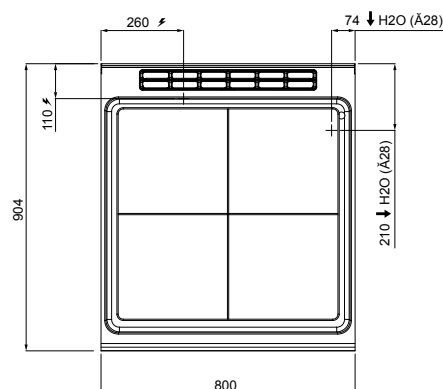
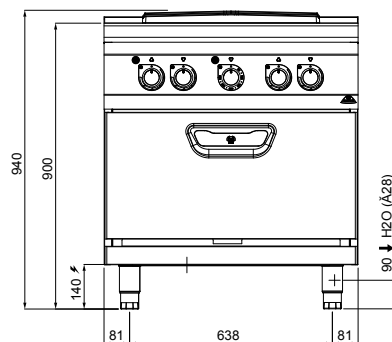
kW | 18,68



V | 380-415 V3N~



Kg | 150



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Superficie in speciale acciaio ad alto spessore con 4 zone di cottura indipendenti.

Riscaldamento tramite resistenze elettriche a filamento, fissate sotto la piastra ed attivabili tramite termostati di regolazione. Spia elettrica di funzionamento.

Forno elettrico a convezione con ventola a inversione di rotazione, Camera forno in AISI 430 interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN.

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 con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

20/10 thick AISI 304 stainless steel work top. AISI 304 stainless steel front and side panels with Scotch Brite finishing. Very thick special steel surface with 4 independent cooking areas. Heating from wire resistances fixed underneath the plate; resistances controlled by regulation thermostats. Power light to signal the operation.

Electric convection oven with reverse rotation fan, oven chamber from AISI 430 made completely of stainless steel with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays. 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 stainless steel. High resistance and double-pressed handle from AISI 304 stainless steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10, panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Surface en acier spécial très épais avec 4 zones de cuisson indépendantes.

Chauffage au moyen de résistances électriques à filament, fixées sous la plaque et activables depuis les thermostats de réglage. Voyant électrique de fonctionnement.

Four électrique à convection avec ventilateur à inversion de rotation, chambre du four en AISI 430 entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN.

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 double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Stahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Stahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Oberfläche aus besonders starkem Spezialstahl, mit 4 unabhängigen Kochzonen.

Erhitzung über unterhalb der Platte angebrachte elektrische Heizfadenwiderstände, die über Reglerthermostate eingeschaltet werden können. Elektrische Betriebskontrollleuchte.

Elektro-Konvektionsofen mit Gebläse mit Drehinversion, Backraum aus AISI 430 komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.