



	n.	4
	mm	230 x 230
	kW	3,2
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5 + 3)
	TOT kW	20,3
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	100



**OPTIONAL**

2TL 2 termostatos de trabajo / 2 termostatos de trabalho / 2 termostaty robocza / 2 рабочая термостаты

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500 °C) calientan por irradiación el plano de cocción. Las zonas están señaladas por serigrafías que permiten un correcto posicionamiento de las ollas. Después del apagado de cada zona, un indicador luminoso señala el calor residuo hasta 60 °C, para proteger la seguridad del operador. Manija de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Horno eléctrico estático, enteramente de acero inoxidable con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1 GN. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una cuidadosa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de la temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero inoxidable AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: no 1 parrilla de horno antivuelco.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS**

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500 °C) aquecendo mediante irradiação a placa de cozedura. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correcto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60 °C, para garantir a segurança do operador. Puxador de alta resistência de aço AISI 304 e espessura 20/10. Forno eléctrico estático, realizado inteiramente com aço Inox, com 4 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 2/1 GN. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50 e 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço inox AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płaszczyna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne osiągają wysokie temperatury (500 °C) i, promieniując, podgrzewają płaszczynę gotującą. Odpowiednie oznakowanie stref umożliwiają poprawne umiejscowienie garnków. Po wyłączeniu jeden ze stref, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60 °C, zapewniając bezpieczeństwo operatorowi. Uchwyt o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304, o grubości 20/10. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej Inox, 4 poziomy prowadnic dla rusztu/blach piekarnika 2/1 GN. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Uchwyt drzwiczek wykonany ze stali AISI 304 o wysokiej odporności i o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ**

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Рабочая панель выполнена из керамического стекла толщиной 6 мм. Мощные ТЭНы, способные достигать 500 °C, нагревают варочную панель инфракрасным излучением. Специальные разметки на конфорках позволяют правильно расположить посуду. Для обеспечения безопасности оператора, после отключения нагрева, специальный индикатор для каждой зоны, показывает оставшуюся температуру до достижения 60 °C на поверхности. Ручка двери также из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Электрическая статическая духовка, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет 4 пары направляющих для противней или гастроёмкостей 2/1 GN. Верхнюю часть духовки можно использовать как гриль-саламандра, духовка оснащена терmostатом, позволяющим точно регулировать температуру в диапазоне от 50 до 270 °C. Оснащена индикатором нагрева и температуры. Штампованная дверь из нержавеющей стали AISI 304 с контр штамповкой на корпусе двери (нет необходимости в уплотнении). Ручка двери также из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Высота ножек регулируется. В комплекте поставки 1 решетка.

E conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение 380 - 415 V3N~ kW 20,3

