

	cm²	1.975 (mm 395x500)
	TOT	kW 4,8
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	48

**OPTIONAL**

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / Porta com puxador espessura 20/10 para o modelo com móvel / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / Дверца со ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом

V3/A Volts 220 - 240 3~

STPTO Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero incoley colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Placa de cocción de dos componentes que combina una lámina de acero, para optimizar la uniformidad, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una óptima limpieza y un bajo nivel de irradiación, con consiguiente mayor confort para el operador. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Especialmente indicado para cocciones delicadas. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço incoley colocadas sob a chapa de cozedura. Controle termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa de cozedura de componente duplo, que combina uma placa de aço, para otimizar a uniformidade, e um revestimento superior de aço inoxidável AISI 316 com acabamento polido, para uma limpeza perfeita e um baixo nível de radiação térmica, o que garante um maior conforto ao operador. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanco. Indicada especialmente para cozeduras delicadas. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoley, umieszczone pod płaszczyzną gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Dwuczęściowa płyta gotująca, która łączy w sobie płytę stalową służącą do zapewnienia optymalnej jednolitości oraz górne obicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316 posiadające gładkie wykończenie służące do wygodnego i doskonałego czyszczenia, o niskim stopniu promieniowania cieplnego, zapewniające komfort pracy operatora. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Szczególnie zalecana dla gotowania potraw delikatnych. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколой расположен непосредственно под рабочей поверхностью. Есть предохранительный термостат с ручным перезапущом. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Гладкая конфорка повышенной толщины. Двухкомпонентная варочная поверхность, представляющая собой стальную пластину для большей однородности с отделкой поверхности нержавеющей сталью AISI 316 с полированной отделкой для улучшения чистки, обеспечения низкого уровня излучения и большего удобства оператора. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Высота ножек имеет регулировку.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	kW 4,8
----------	--	----------------	---------------

