



| | |
|------|-----|
| n. | 1 |
| ø mm | 300 |
| kW | 5 |



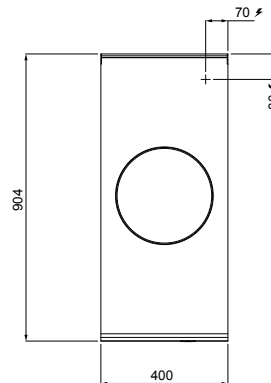
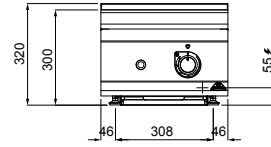
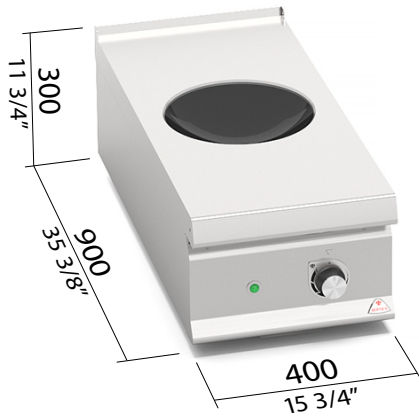
kW | 5



V | 380-415 V3N~



Kg | 35



OPTIONAL

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

WOK Olla para wok / Caçarola para wok / Garnek dla wok / Сковорода wok

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite.

Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm.

Máximo ahorro energético pues el calentamiento de la zona de cocción se activa solo cuando la olla se encuentra en contacto directo con la superficie.

Regulación del caudal con un resistente mando de alta precisión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inoxidável AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inoxidável AISI 304, acabamento Scotch Brite.

Placa de vitrocerâmica com 6 mm de espessura.

Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície.

Regulação da potência mediante um comando robusto de alta precisão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite.

Plaszczyzna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm.

Maksymalna oszczędność energii zapewniona przez fakt, iż podgrzewanie strefy gotującej rozpoczyna się wyłącznie kiedy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią.

Regulacja wody przy pomocy wytrzymałego i wysoce precyzyjnego pokręćła.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка с помощью «Скотч Брайт».

Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм.

Максимальная экономия энергии достигается благодаря тому, что разогрев зоны приготовления пищи происходит только тогда, когда посуда находится в прямом контакте с поверхностью.

Регулировка мощности с помощью прочного высокоточного управления.