



GN 1/1
mm 305 x 510 x 175 h



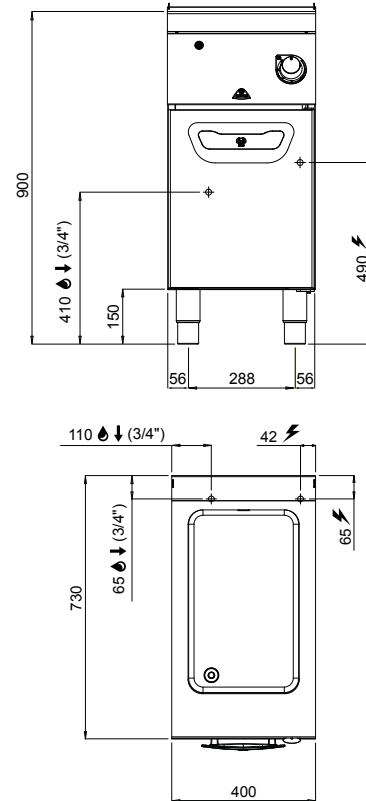
TOT kW 1,2



V 220-240 V~



Kg 40



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, con acabado Scotch Brite.

Resistencias de silicona situadas en el exterior de la cuba. Ajuste electrónico de la potencia. Tanque de acero inoxidable AISI 304, realizado por un único molde, con amplio rayado para favorecer la limpieza. Son posibles numerosas combinaciones gracias a la posibilidad de utilizar 6 medidas diferentes de tanques GastroNorm. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica. Indicadores luminosos de tensión.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

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

Resistências de silicone situadas fora da cuba. Regulação eletrônica da potência. Cubo de aço inox AISI 304, realizada com um único molde, com amplo raio para facilitar a limpeza. Numerosas combinações disponíveis graças à possibilidade de utilizar 6 medidas diversas de cubas GastroNorm. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico. Luzes de sinalização da tensão.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Piaszczyzna 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.

Silikonowe rezystancje umieszczone na zewnątrz zbiornika. Elektroniczna regulacja mocy. Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykonany z jednego odlewu, o szerokim promieniu ułatwiającym jego czyszczenie. Możliwość zastosowania wielu kombinacji dzięki 6-ściu różnym wymiarom zbiorniczków GastroNorm. Kulowy kranik odprowadzający, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą rączki z obudową odporną na ciepło. Lampki kontrolne napięcia.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, отделка Scotch Brite.

Силиконовые резисторы размещены на внешней стороне чаши. Электронная регулировка мощности. Цельноштампованная емкость из нержавеющей стали AISI 304, с широким радиусом для облегчения чистки. Многочисленные комбинации допускаются благодаря возможности использовать контейнеры 6 различных размеров GastroNorm. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием. Датчики напряжения.

