

 cm<sup>2</sup> 3.360 (mm 543 x 620)

 TOT kW 10,8

 VOLT 380-415 V3N~ 50/60 Hz

 kg 70

**STANDARD**

Parrilla de hierro fundido - espátula rayada para parrilla a gas / Grelha de ferro fundido - espátula estriada para grelhador a gás / Ruszt z żeliwa - łopatką żebrowaną do grilli gazowa / Решеткой из чугуна - рифленая лопатка-скребок для газового гриля

**OPTIONAL**

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10. Dos zonas de cocción independientes controladas por dos reguladores de energía, temperatura máxima 400 °C. Testigos de aviso. Resistencias acorazadas de alta potencia que permiten cocinar los alimentos por contacto directo.

Programa de limpieza con tecnología pirolítica que en tan solo unos minutos pulveriza los residuos. Resistencias giratorias y componentes fáciles de desmontar para las operaciones comunes de mantenimiento y limpieza. Palangana extraíble de acero inoxidable para la recogida de grasas y la retención del agua.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS**

Placa em aço inoxidável AISI 304 com espessura 20/10. Duas zonas de cozedura independentes comandadas por dois reguladores de energia, temperatura máxima 400 °C. Indicadores luminosos. Resistências blindadas de alta potência que permitem a cozedura dos alimentos por contacto direto.

Programa de limpeza com tecnologia pirolítica que, em poucos minutos, pulveriza os resíduos de cozedura. Resistências rotativas e peças fáceis de desmontar para as operações normais de manutenção e limpeza. Tabuleiro amovível em aço inoxidável para a recolha das gorduras de cozimento e para a contenção da água.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Plaszczyna pracy ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10. Dwie niezależne strefy gotowania, sterowane dwoma regulatorami energii, maksymalna temperatura 400 °C. Sygnalizujące lampi kontrolne. Obudowane rezystancje o dużej mocy, które umożliwiają gotowanie potraw przez kontakt bezpośredni.

Program czyszczenia z pirolityczną technologią, która w zaledwie kilka minut proszkuje pozostałości po gotowaniu. Rotacyjne rezystancje i łatwo demontowane komponenty dla regularnych operacji czyszczenia i konserwacji. Wyciągane misy ze stali nierdzewnej inox dla gromadzenia pochodzących z gotowani tłuszczu i zbierania wody.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Две варочные зоны, управляемые двумя независимыми регуляторами энергии, максимальная температура 400 °C. Сигнальные индикаторы. Мощные нагревательные элементы с защитой позволяют готовить еду непосредственно на контактной поверхности.

Программа очистки с пиролитической технологией, которая в течение нескольких минут измельчает остатки еды. Вращающиеся ТЭНы и легко снимаемые компоненты позволяют выполнять операции по ежедневному уходу и чистке. Выдвигаемый поддон из нержавеющей стали для воды и сбора жира.



E conexión eléctrica - conexão elétrica - 380-415 V3N~ kW 10,8  
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

