

cm² 5.300 (mm 796 x 667)

380-415 V3N~ 50/60 Hz



kW 11,4



Kg 109

**OPTIONAL****TPTO** Tappo in teflon / Oval teflon stopper / Bouchon de teflon oval / Oval Teflonpfropfen**V3/B** Volts 220 - 240 3~**2P 400** 2 porte con maniglia spessore 20/10 / 2 doors with handle of 20/10 thickness / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox.

Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.

Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.

Piastra liscia ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Rivestimento al cromo duro, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior comfort all'operatore. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.

Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C.

Power indicator and temperature light.

Smooth plate of high thickness occupying the entire worktop surface with a flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Hard chrome coating that makes the surface bright and easy to clean, with a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and conveyor to a proper container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.

Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C.

Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température.

Plaque lisse à haute épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Revêtement au chrome dur, pour une surface polie et facilement nettoyable à faible niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.

Heizkörper unterhalb der Bratplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

Glatte Platte mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Beschichtung mit Hartchrom, für eine glänzende, leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Leicht geneigte Bratfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	KW 11,4
----------	--	--------------	----------------

