

Mod. E7P4+FE1	Cod. 18723800
Mod. E7PQ4+FE1	Cod. 18724300



macros 700

	n.	4
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	4
	mm	220x220
	kW	2,6
	GN	1/1
	kW	3
	mm	530 x 325 x 3 pos.
TOT.		
	380 - 415 V3N~	
TOT.	kW	13,4



OPTIONAL

V3/B Volts 220 - 240 3~

PG27700 / PG2Q700 Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatten

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta di liquidi. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Electric convection oven completely made of stainless steel with 3-level supports for grid/pan 1/1 GN. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippssicherer Backofenrost.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 13,4
----------	--	----------------	----------------

