Mod. E7BM4B	Cod. 18801000
Mod. E7BM4M	Cod. 18801500

GN	1 x 1/1	
mm	305 x 510 x 175 h	
TOT. kW	1,2	
220 - 240 V~		





OPTIONAL

1P DX Puerta con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / *Porta com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel* / *Drzwiczki z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową* / *Дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas dentro del tanque. 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 frontal con sistema de seguridad contra posibles aperturas accidentales. Indicadores luminosos de tensión. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço inox incoloy situadas no exterior da cuba. Regulação electrónica da potência. Cuba 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 dianteira com sistema de segurança para prevenir a abertura acidental. Luzes de sinalização da tensão. Pés reguláveis (versão com móvel).

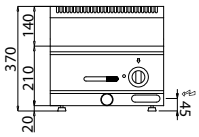
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

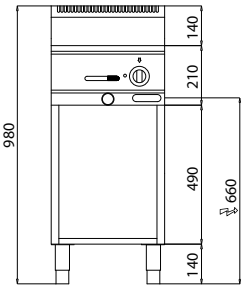
Płaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone wewnątrz zbiornika. Elektroniczna regulacja mocy. Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykonany z jednego odlewu, o szerokim promieniu ułatwiającym jego czyszczenie. Możliwość zastosowania wielu kombinacji dzięki 6-ściu różnym wymiarom zbiorniczków GastroNorm. Kranik rozładunku frontalnego z systemem zabezpieczającym przed ewentualnym przypadkowym otwarciem. Lampki kontrolne napięcia. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

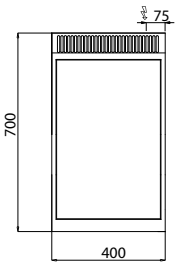
ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

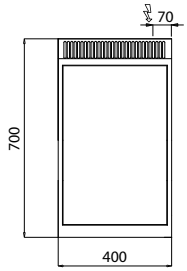
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭНы из нержавеющего сплава инколой, расположенные снаружи емкости. Электронная регулировка мощности. Цельноштампованная емкость из нержавеющей стали AISI 304, с широким радиусом для облегчения чистки. Многочисленные комбинации допускаются благодаря возможности использовать контейнеры 6 различных размеров GastroNorm. Фронтальный сливной кран с предохранительной системой против случайного открытия. Датчики напряжения. Регулируемые ножки (мобильная версия).

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	220 - 240 V~	kW 1,2









3 YEAR GUARANTEE
BERTO'S the best catering equipment