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

	n.	4
	Ø mm	220
	kW	**2,6**
	n.	4
	mm	220x220
	kW	**2,6**
	GN	**1/1**
	kW	**3,5**
TOT.	mm	530 x 325 x 3 pos.
	V 400 - 415 3N ~	
TOT.	**kW**	**13,9**





ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКСЕССУАРЫ
CG7 – MCD 80 – PG2T700 – PG2Q700 – KRF – GRC 1/1GN – GRC 60/40.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano estampado en una pieza única de cierre hermético de líquidos. Placas de hierro fundido con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia. Indicadores luminosos de control de la tensión y trabajo. Horno eléctrico por convección, enteramente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes 1/1GN. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Superfície moldada de peça única com vedação contra líquidos. Placas de ferro fundido com termostato de segurança e selector de 6 posições que activa 6 zonas diversas concêntricas de potência. Luzes de controlo da tensão e da activação. Forno eléctrico a convecção, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1GN. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

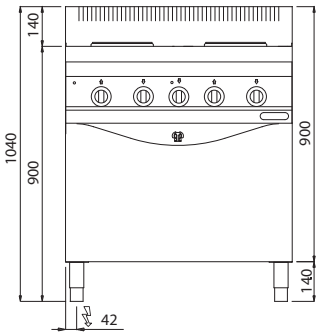
Płaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płaszczyzna wykonana z jednego odlewu, szczelna. Płyty z żeliwa, z termostatem awaryjnym i 6-ścio pozycyjnym przełącznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy. Lampki kontrolne napięcia i pracy. Piekarnik elektryczny z ogrzewaniem konwencyjnym, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, z 3 poziomami prowadnic dla rusztu/ blach piekarnika 1/1GN. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiąganej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne.

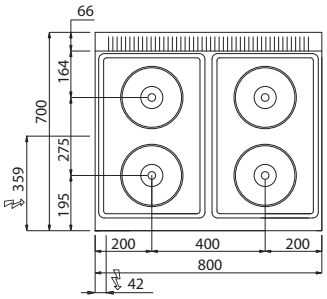
Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

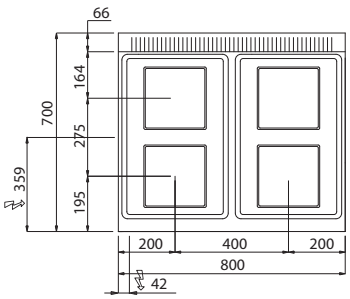
ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Цельноштампованная герметичная поверхность. Чугунные конфорки с защитным термостатом и переключателем на 6 положений, включающим 6 различных концентрических зон мощности. Индикаторы контроля напряжения и работы. Конвекционная электрическая печь, полностью изготовленная из нержавеющей стали, с направляющими 3 уровней для решеток/противней 1/1GN. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противоопрокидывающаяся решетка.

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	**kW 13,9**







3 year guarantee
BERTO'S the best catering equipment