Mod. E7P6+FE	Cod. 18725000
Mod. E7PQ6+FE	Cod. 18725500

	n.	6
	Ø mm	220
	kW	**2,6**
	n.	6
	mm	220x220
	kW	**2,6**
kW 3 / kW 4,5 MULTIFUNCTION	**GN**	**2/1**
	kW	**7,5 (4,5+3)**
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	380 - 415 V3N~	
TOT.	**kW**	**23,1**



OPTIONAL

1P DX Puerta con manija estampada espesor 20/10 / *Porta com puxador moldado espessura 20/10 / Drzwiczki z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / Дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10*

2TL 2 termostatos de trabajo / *2 termostatos de trabalho / 2 termostaty robocza / 2 рабочая термостаты*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano estampado en una pieza única de cierre hermético. 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 estático, enteramente de acero inoxidable con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1 GN. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una cuidadosa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de la 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: no. 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 estanque. 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 estático, realizado inteiramente com aço inox, com 4 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 2/1 GN. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50 e 270 °C. 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.

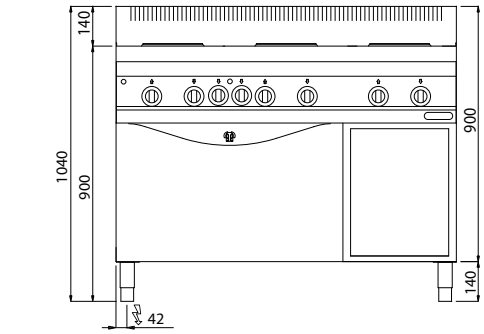
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

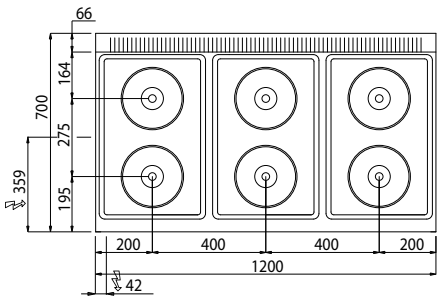
Płaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płaszczyzna wykonana z jednego odlewu, szczelna. Płyty z żeliwa, z termostatem awaryjnym i 6-ścio pozycyjnym przełącznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy. Lampki kontrolne napięcia i pracy. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, 4 poziomy prowadnic dla rusztu/blach piekarnika 2/1 GN. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz 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.

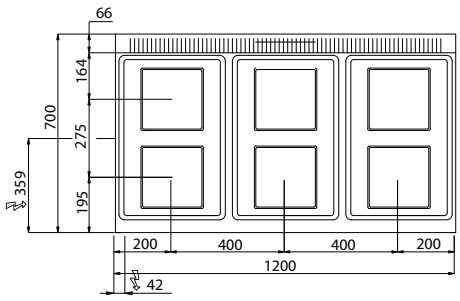
ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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. Статическая электропечь полностью из нержавеющей стали с направляющими 4 уровней для решеток/противней 2/1 GN. Гриль с функцией саламандра в верхней части и термостат, позволяющий выполнять точное регулирование температуры от 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противоопрокидывающаяся решетка печи.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	**kW 23,1**







3 YEAR GUARANTEE
BERTO'S the best catering equipment