Mod. E7TP+FE

Cod. 18880400

	Zone	4
	kW	2,25
kW 3 kW 4,5 MULTIFUNCTION	**GN**	**2/1**
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	**7,5 (4,5+3)**
TOT.	**kW**	**16,5**
	380 - 415 V3N~	



OPTIONAL
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. Superficie de acero especial de alto espesor con 4 zonas de cocción independientes. Calentamiento por medio de resistencias eléctricas de filamento, fijadas debajo de la placa y se pueden activar por medio de reguladores de energía. Indicador luminoso eléctrico de funcionamiento. 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 frontais de aço inox AISI 304. Superfície de aço especial de alta espessura, com 4 zonas de cozedura independentes. Aquecimento mediante resistências eléctricas com filamento, fixadas sob a placa e accionadas mediante reguladores de energia. Luz eléctrica de funcionamento. 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. Powierzchnia wykonana ze specjalnej stali o dużej grubości, z 4 niezależnymi strefami gotującymi. Podgrzewanie za pomocą rezystancji elektrycznych, umieszczonych pod płytą i uruchamianych za pomocą regulatorów energii. Elektryczna lampka kontrolna funkcjonowania. 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. Поверхность из специальной стали большой толщины с 4 независимыми варочными зонами. Разогрев осуществляется спиральными ТЭНами, закрепленными под пластиной и включаемыми с помощью регуляторов энергии. Электрический индикатор функционирования. Статическая электропечь, полностью из нержавеющей стали, с направляющими 4 уровней для решеток/противней. 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 16,5**



