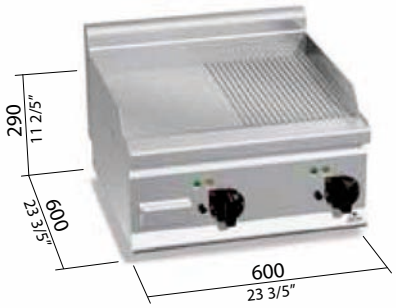
Mod. E6FM6B-2	Cod. 21405000
Mod. E6FM6BP-2	Cod. 21405100
Mod. E6FM6M-2	Cod. 21405500
Mod. E6FM6MP-2	Cod. 21405600

cm² 2.563 (mm 596 x 430)

V 380-415 3N~

TOT. **kW 5,4** Mod. E6FM6B-2 / E6FM6M-2
kW 8 Mod. E6FM6BP-2 / E6FM6MP-2





OPTIONAL **1P60** puerta con manilla moldeada grosor 20/10 para los modelos con mueble / ***1P60*** *porta com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel* / drzwiczki **1P60** z odlewanym uchwytem o grubości 20/10 dla modeli z obudową / ***1P60*** *дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со шкафом.*

V3/2 230 - 240 3 ~ VOLTIOS / *VOLTS* / VOLT / *ВОЛЬТ*

V1/G 230 - 240 1 ~ VOLTIOS / *VOLTS* / VOLT / *ВОЛЬТ* (SÓLO PARA / *APENAS PARA* / TYLKO DLA / *ТОЛЬКО ДЛЯ* Mod. E6FM6B-2 / E6FM6M-2)

ACCESORIOS - *ACESSÓRIOS* - AKCESORIA - *АКСЕССУАРЫ*

SPL - SPR - TPTO - CG6F - KRF6 (modelos con mueble / *modelos com móvel* / modele z obudową / *модели со столом*).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.
Resistencias de acero Incoloy situadas debajo de la plancha de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50°C a 270°C.
Testigo de paso y testigo de alcance de temperatura. Plancha mitad LISA y mitad RAYADA de acero satinado con protección antisalpicaduras en el borde. Dos zonas con mandos independientes para regular la temperatura por separado y perfectamente. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transportador en un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304.
Resistências de aço incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura de 50°C. a 270°C.
Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa mista, metade LISA e metade ESTRIADA, de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque.

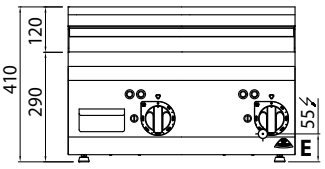
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

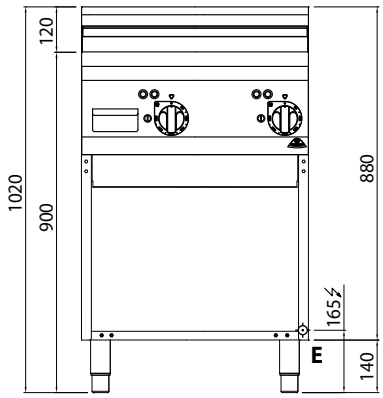
Płaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.
Rezystancje ze stali incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostatyczna oraz awaryjny termostat uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury od 50°C. do 270°C.
Lampka kontrolna linii i osiąganej temperatury. Płyta połowicznie GŁADKA i połowicznie ŻEBROWANA, z satynowanej stali z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie strefy z oddzielnym sterowaniem, dla niezależnej i optymalnej regulacji temperatury. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecze bezpośrednio do szczelnego zbiornika.

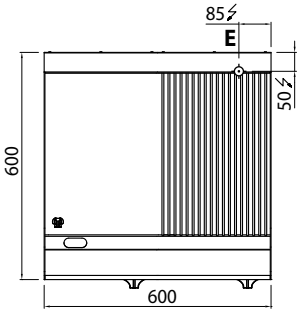
ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

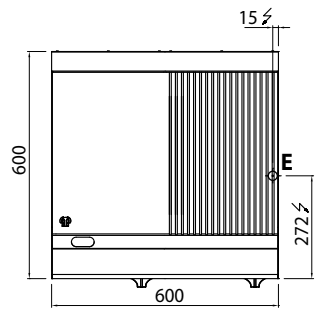
Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.
ТЭНы из стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью. Контроль с помощью термостата и предохранительный термостат с ручным запуском. Регулировка температуры в диапазоне между 50°C. до 270°C.
Линейный датчик и датчик достижения температуры. Наполовину ГЛАДКАЯ, наполовину РИФЛЕНАЯ поверхность из сатинированной стали с ленточной защитой от брызг. Две зоны с раздельным управлением для независимой регулировки и получения оптимальной температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере.

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica połączenie elektryczne - электрическое соединение	V 380-415 3N~	**kW 5,4** **kW 8**









escala - scale - échelle - Maßstab 1:20