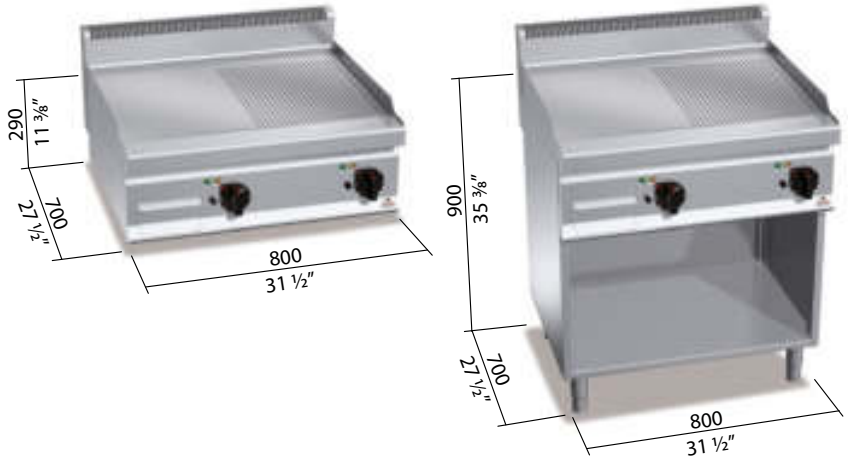
Mod. E7FM8BP-2	Cod. 18405100
Mod. E7FM8MP-2	Cod. 18405600

cm² 3.975 (mm 795x500)

380 - 415 V3N~

TOT. **kW 9,6**



OPTIONAL

2P 400 Puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / *Portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / Дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом*

V3/B Volts 220 - 240 3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Placa medio lisay medio ranurada, de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros 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 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. Pés reguláveis (versão com móvel).

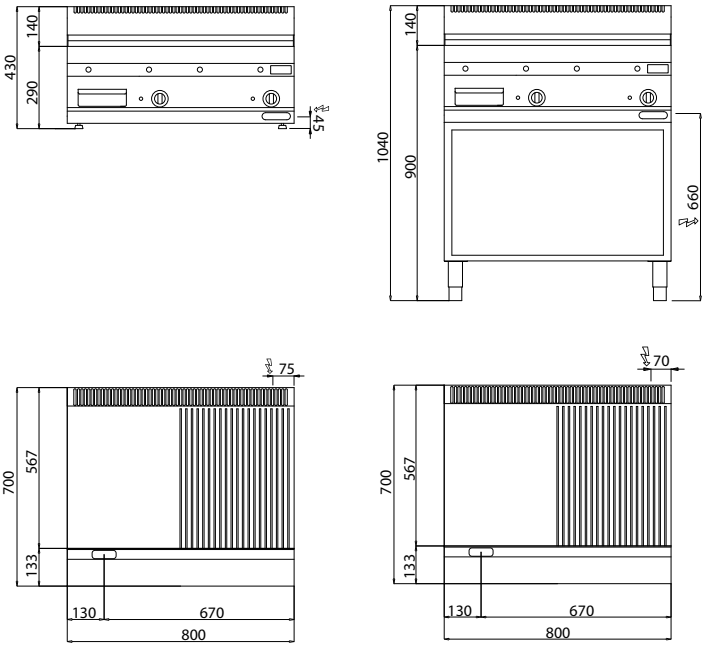
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone pod płaszczyzną gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiąganej temperatury. Gładka płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Płyta w połowie Gładka i w połowie Żebrowana, ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколой расположен под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры от 50 до 270°C. Линейный датчик и датчик достижения температуры. Конфорка наполовину Гладкая и наполовину Рифленая, из сатинированной стали с проволочной защитой от брызг. Две зоны с отдельными панелями управления и приводом для независимой регулировки и получения оптимальной температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Регулируемые ножки (версия со столом).

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	kW 9,6



3 YEAR GUARANTEE
BERTO'S the best catering equipment