

Mod. E6FR3B	Cod. 21403000
Mod. E6FR3BP	Cod. 21403100
Mod. E6FR3M	Cod. 21403500
Mod. E6FR3MP	Cod. 21403600



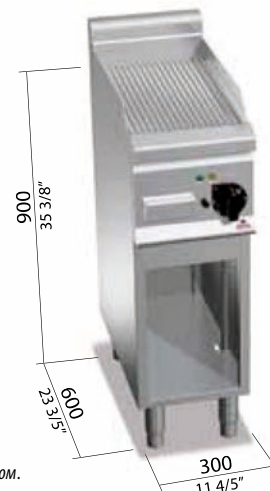
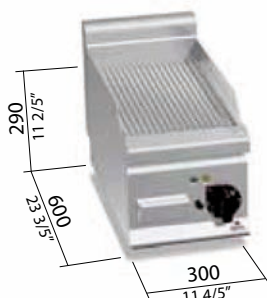
cm² 1.273 (mm 296 x 430)



V 380-415 3N~



TOT. kW 2,7 Mod. E6FR3B / E6FR3M
kW 4 Mod. E6FR3BP / E6FR3MP



STANDARD ESTÁNDAR / PADRÃO / STANDARD / СТАНДАРТ **PAR** (modelos con mueble / modelos com móvel / modele z obudową / модели со столом).

OPTIONAL **1P30** puerta con manilla moldeada grosor 20/10 para los modelos con mueble / **1P30** porta com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel / drzwiczki **1P30** z odlewanym uchwytem o grubości 20/10 dla modeli z obudową / **1P30** дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со шкафом.

V3/A 230 - 240 3 ~ VOLTIOS / VOLTS / VOLT / ВОЛЬТ

V1/F 230 - 240 3 ~ VOLTIOS / VOLTS / VOLT / ВОЛЬТ (SÓLO PARA / APENAS PARA / TYLKO DLA / ТОЛЬКО ДЛЯ Mod. E6FL3B, E6FR3B)

ACCESORIOS - ACESSÓRIOS - AKCESORIA - АКЦЕССУАРЫ

SPR - TPT0 - 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 RAYADA de acero satinado con protección antisalpicaduras en el borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transportador en un recipiente estanco específico.

Patas regulables (modelo con mueble).

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 ESTRIADA de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. 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

Plaszczyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Rezystancje ze stali incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostacyjna oraz awaryjny termostat uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury od 50°C. do 270°C.

Lampka kontrolna linii i osiągniętej temperatury. Płyta ŻEBROWANA z satynowanej stali z osłonami przeciwbryzgowymi. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecze bezpośrednio do szczelnego zbiornika.

Nóżki nastawne (wersja z obudową).

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. РИФЛЕНАЯ поверхность из сатирированной стали с ленточной защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере.

Регулируемые ножки (версия со столом).

E	conexión eléctrica - conexão elétrica połączenie elektryczne - электрическое соединение	V 380-415 3N~	kW 2,7 kW 4
----------	--	---------------	------------------------------

