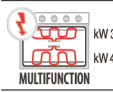




n.	4
Ø mm	250
KW	2,5 (1+1,5)



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
KW	7,5 (4,5+3)



380 - 415 V3N~
----------------



TOT. KW	17,5
---------	------



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКСЕССУАРЫ  
CG7 - MCD 80 - KRF - GRC 2/1GN.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500°C) calientan por irradiación el plano de cocción. Circuito de calentamiento de zona circular. diámetro interno de 160 mm y posibilidad de extender en cada zona el diámetro de irradiación a 230 mm, con regulación de la temperatura hasta 2,5 kW. Las zonas están señaladas por serigrafías que permiten un correcto posicionamiento de las ollas. Después del apagado de cada zona, un indicador luminoso señala el calor residuo hasta 60°C, para proteger la seguridad del operador. Manija de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Horno eléctrico estático, enteramente de acero INOXIDABLE con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1GN. 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. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500°C) aquecendo mediante irradiação a placa de cozedura. Circuito de aquecimento a zona circular: diâmetro interno de 160 mm e possibilidade de aumentar em cada zona o diâmetro de irradiação a 230 mm, com regulação da temperatura até 2,5 kW. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correcto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60°C, para garantir a segurança do operador. Puxador de alta resistência de aço AISI 304 e espessura 20/10. Forno eléctrico estático, realizado inteiramente com aço INOX, com 4 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 2/1GN. 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

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Plaszczyna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne osiągają wysokie temperatury (500°C) i, promieniując, podgrzewają plaszczynę gotującą. Kolisty obieg podgrzewający, o średnicy wewnętrznej 160 mm, z możliwością zwiększenia średnicy promieniowania do 230 mm, z regulacją temperatury do 2,5 kW. Odpowiednie oznakowanie stref umożliwi poprawne umiejscowienie garnków. Po wyłączeniu jeden ze stref, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60°C, zapewniając bezpieczeństwo operatorowi. Uchwyt o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304, o grubości 20/10. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX, 4 poziomy prowadniki dla rusztu/blach piekarnika 2/1GN. 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 osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek wykonany ze stali AISI 304 o wysokiej odporności i 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. Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм ТЭНы, способные достигать высоких температур (500°C), нагревают излучением варочную панель. Контур разогрева в круговой зоне: внутренний диаметр 160 мм с возможностью продлить диаметр излучения в любую зону до 230 мм, регулируя температуру до 2,5 кВт. Обозначенные специальной трафаретной печатью зоны позволяют правильно расположить посуду. После выключения каждой отдельной зоны индикатор обозначает остаточную температуру до достижения 60°C, чтобы обеспечить безопасность оператора. Ручка из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Статическая электродуховка, полностью из нержавеющей стали, с направляющими 4 уровней для решеток/противней 2/1GN. 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. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противопожарнозащищенная решетка печи.

E

conexión eléctrica - conexão eléctrica  
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380 - 415 V3N~

kW 17,5

