

Mod. E6FL6B-2	Cod. 21402000
Mod. E6FL6BP-2	Cod. 21402100
Mod. E6FL6M-2	Cod. 21402500
Mod. E6FL6MP-2	Cod. 21402600



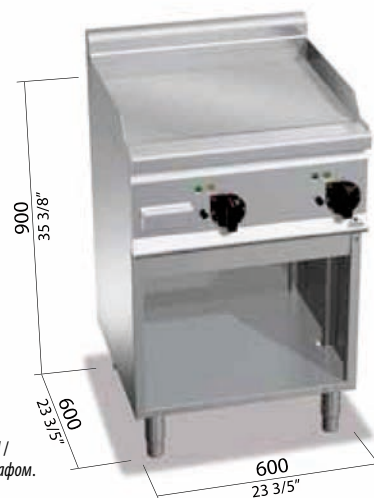
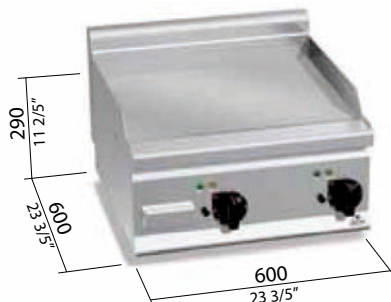
cm² 2.563 (mm 596 x 430)



V 380-415 3N~



TOT. kW 5,4 Mod. E6FL6B-2 / E6FL6M-2
kW 8 Mod. E6FL6BP-2 / E6FL6MP-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 odlewany 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. E6FL6B-2 / E6FL6M-2)

ACCESORIOS - ACESSÓRIOS - AKCESORIA - АКЦЕССУАРЫ

SPL - TPTO - CG6F - KR6F (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 lisa 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 transporte a 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 lisa 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 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. Gładka płyta 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 ciecz bezpośrednio do szelnego 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. Гладкая пластина из satinированной стали с легкой 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.
Регулируемые ножки (версия со столом).

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

