

**Mod. E6FM6B-2**

Cod. 21405000

**PLUS 600****Mod. E6FM6BP-2**

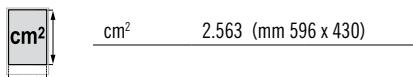
Cod. 21405100

**GRIDDLES****Mod. E6FM6M-2**

Cod. 21405500

**Mod. E6FM6MP-2**

Cod. 21405600


**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 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 / ВОЛТ

V1/G 230 - 240 1 ~ VOLTIOS / VOLTS / VOLT / ВОЛТ (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 antislipcadoras en el borde. Dos zonas con mandos independientes para regular la temperatura por separado y perfectamente. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desague de gran tamaño y transportador en un recipiente estanco específico.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS**

Superficie de trabalho de aço inox AISI 304.

Resistências de aço incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controlo termostático e termostato de segurança com rearmação 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-sálpicos 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**

Płaski 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 przeciwbrzegowymi. 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 szczelnego zbiornika.

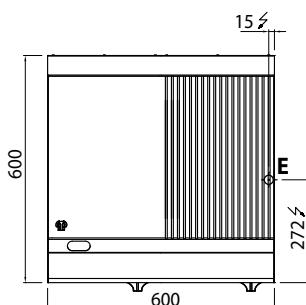
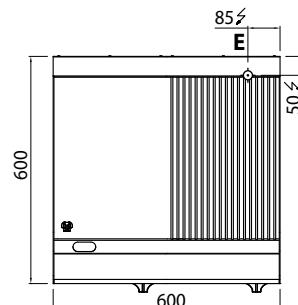
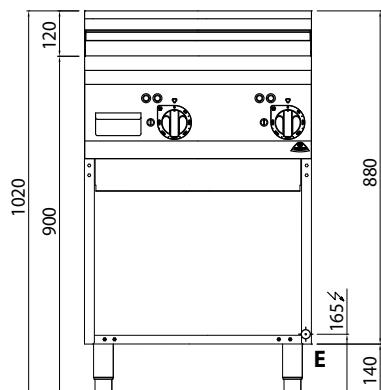
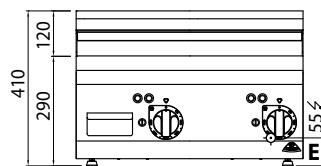
**ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

ТЭНы из стали 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 РИФЛЕННАЯ 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

**kW 5,4**  
**kW 8**


escala - scale - échelle - Maßstab 1:20