

Mod. E6FL3BP/CR

Cod. 21406200

Mod. E6FL3MP/CR

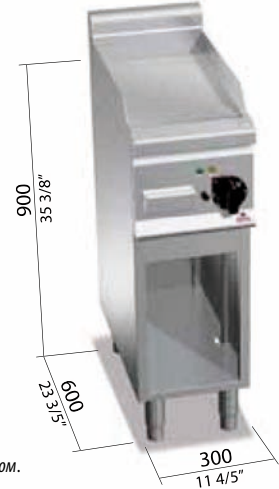
Cod. 21406700

PLUS 600
GRIDDLEScm² 1.273 (mm 296 x 430)

V 380-415 3N~



kW 4

**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 / ВОЛТ**ACCESORIOS - ACESSÓRIOS - AKCESORIA - АКЦЕССУАРЫ****SPL - 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 LISA con revestimiento de cromo duro con protección antisalpicaduras en el borde para una superficie brillante y fácil de limpiar, con un nivel de radiación del calor bajo que garantiza mayor comodidad al operador. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico. Especialmente indicado para cocciones delicadas. 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. Controle 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 com revestimento cromado duro e resguardo anti-salpicos nivelado, para uma superfície brilhante e fácil de limpar, com baixo nível de radiação térmica, para garantir maior conforto ao utilizador. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque.

Indicada especialmente para cozeduras delicadas. 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 termostatyczna oraz awaryjny termostat uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury od 50°C. do 270°C.

Lampka kontrolna linii i osiągniętej temperatury.

GŁADKA płyta z obiciem z twardego chromu, z osłonami przeciwbryzgowymi, zapewniająca gładką i łatwo czyszczoną powierzchnię, niski poziom promieniowania ciepłego zapewnia większy komfort operatora. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający cieczę bezpośrednio do szczelnego zbiornika. Szczególnie zalecana do gotowania potraw delikatnych. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

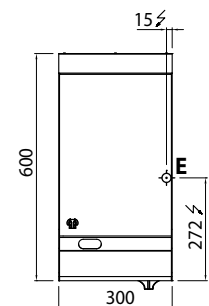
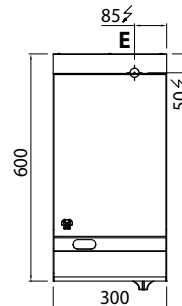
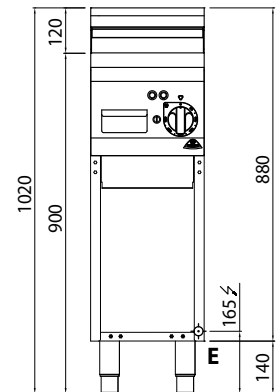
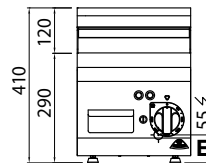
ТЭНы из стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью. Контроль с помощью термостата и предохранительный термостат с ручным запуском. Регулировка температуры в диапазоне между 50°C. до 270°C.

Линейный датчик и датчик достижения температуры.

ГЛАДКАЯ пластина с отделкой из твердого хрома, с ленточной защитой от брызг, блестящая и легко чистящаяся, с низким уровнем излучения тепла, что гарантирует большую комфортность работы оператора. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере. Особенно рекомендуется для деликатной готовки. Регулируемые ножки (версия со столом).

Econexión eléctrica - conexão elétrica
połączenie elektryczne - электрическое соединение

V 380-415 3N~

kW 4

escala - scale - échelle - Maßstab 1:20