

Mod. E6FL6BP-2/CR

Cod. 21407200

Mod. E6FL6MP-2/CR

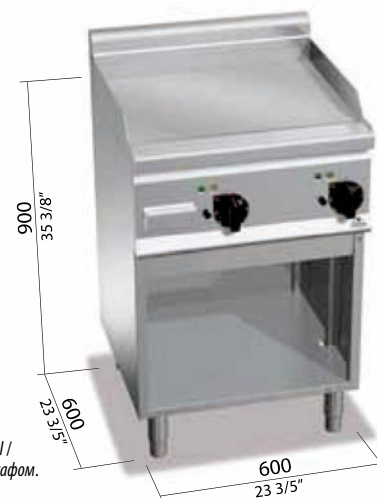
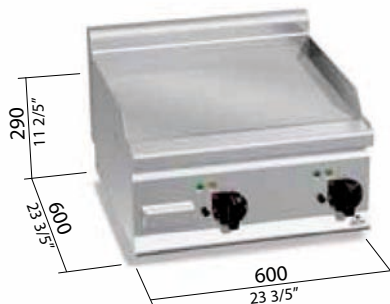
Cod. 21407700

PLUS 600**GRIDDLES**cm² 2.563 (mm 596 x 430)

V 380-415 3N~



kW 8



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 odlewanym 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

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. 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.

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. 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 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. 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.

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 termostatywna 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 cieplnego zapewnia większy komfort operatora. 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.

Szczególnie zalecana do gotowania potraw delikatnych. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.

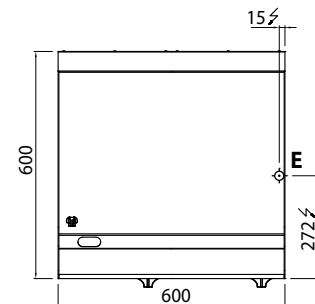
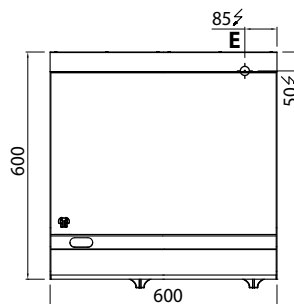
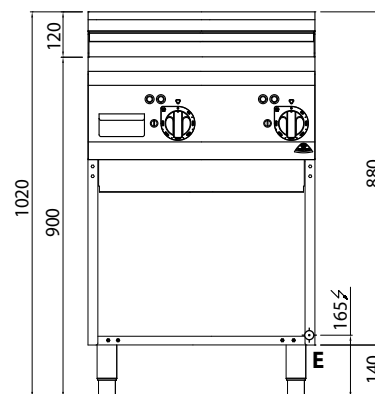
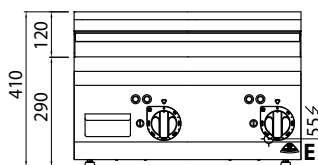
ТЭНы из стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью. Контроль с помощью термостата и предохранительный термостат с ручным запуском. Регулировка температуры в диапазоне между 50°C. до 270°C.

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. 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.

Особенно рекомендуется для деликатной готовки. Регулируемые ножки (версия со столом).

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



escala - scale - échelle - Maßstab 1:20