



n.	4
Ø mm	250
kW	2,5 (1+1,5)



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
kW	3,5



380 - 415 V3N~



TOT. kW 13,5



## ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 - MCD - KRF - GRC 1/1GN - GRC 60/40.  
V3/A VOLTS 220 - 240 3~

## 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 por convección, enteramente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes 1/1GN. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de 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 eléctricas 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 a convecção, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1GN. 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 osiagajac wysokie temperatury (500°C) i, promieniujac, podgrzewajac plaszczynę gotujacą. Koliste obiegi podgrzewajacé, o średnicy wewnętrznej 160 mm, z możliwością zwiększenia średnicy promieniowania do 230 mm, z regulacją temperatury do 2,5 kW. Odpowiednie oznakowanie stref umożliwia 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. Nóżki nastawne. Piekarnik elektryczny z ogrzewaniem konwekcyjnym, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, z 3 poziomami prowadnic dla rusztu/ blach piekarnika 1/1GN. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiaganej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegajacy przechydom.

## 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. Электрическая конвекционная печь полностью из нержавеющей стали с направляющими 3 уровней для решеток/ противней 1/1GN. 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 противопокидающаяся решетка печи.

E

conexión eléctrica - conexão eléctrica  
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380 - 415 V3N~

kW 13,5

