

	n.	4
	mm	270 x 270
	kW	4
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)
	TOT	kW
		23,5
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	118

STANDARD

Dispositivo de detección del calor residual / Dispositivo de detecção do calor residual /
Urządzenie wykrywające ciepło resztkowe / Устройство отвода остаточного тепла

OPTIONAL

2TL 2 termostatos de trabajo / 2 termóstatos de trabalho / 2 termostaty robocze / 2 рабочих термостата

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500 °C) calientan por irradiación el plano de cocción. 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 residual hasta 60 °C, para proteger la seguridad del operador. Horno eléctrico con resistencia de acero inoxidable incoloy de diámetro aumentado. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una precisa regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Cámara de horno de acero inoxidable AISI 430, con soportes de 4 niveles y contrapuerta estampada y nervada de acero inoxidable. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Manija puerta de alta resistencia de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Placa de vitrocerâmica com 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500 °C), aquecendo mediante radiação a placa de cozedura. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60 °C, para garantir a segurança do operador. Forno elétrico com resistências de aço inoxidável incoloy, com diâmetro aumentado. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50 e 270 °C. Câmara do forno de aço inoxidável AISI 430, com 4 níveis de suporte e contra-porta moldada e estriada de aço inoxidável. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Puxador da porta de alta resistência de aço inoxidável AISI 304, com espessura 20/10.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Plaszczyna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne osiągają wysokie temperatury (500 °C) i, promieniując, podgrzewają plaszczynę gotującą. Odpowiednie oznakowanie stref umożliwia poprawne umiejscowienie garnków. Po wyłączeniu jednej ze stref, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60 °C, zapewniając bezpieczeństwo operatorowi. Elektryczny piekarnik z rezystancjami ze stali nierdzewnej incoloy, o zwiększonej średnicy. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Komora piekarnika ze stali nierdzewnej AISI 430, 4 poziomy prowadnic oraz część wewnętrzna drzwiczek ze stali nierdzewnej inox. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм. ТЭНы, достигающие высоких температур (500 °C), излучением нагревают варочную панель. Обозначенные специальной трафаретной печатью зоны позволяют правильно расположить посуду. После выключения каждой отдельной зоны индикатор обозначает остаточную температуру, пока она не опустится до 60 °C, чтобы обеспечить безопасность оператора. Электрическая печь с ТЭНами из нержавеющей стали сплава инколой увеличенного размера. Гриль с функцией саламандра в верхней части и термостат, позволяющий выполнять точное регулирование температуры от 50 до 270 °C. Камера печи из нержавеющей стали AISI 430 с направляющими на 4 уровнях и штампованная ребристая контр дверь из нержавеющей стали. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Ручка двойной штамповки из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10.




E conexión eléctrica - conexão elétrica -
podłączenie elektryczne - электрическое соединение 380-415 V3N~ **kW 23,5**

