

Mod. E7SP-4B Cod. 18803000

Mod. E7SP-4M Cod. 18803500



Macros 700

| | | |
|--|------|-------------------|
| | GN | 1 X 1/1 |
| | mm | 305 x 510 x 175 h |
| | TOT | kW 1,1 |
| | VOLT | 220 - 240 V~ |



OPTIONAL

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / Porta com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / Дверца со ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Tanque GN de recogida de acero inoxidable y sistema de calentamiento superior e inferior para una óptima conservación del producto listo para ser servido. Lámpara cerámica de alta eficiencia térmica y resistencia bajo tanque. Presencia de rampa y canal para grasas, interruptor de encendido. Un modelo de banco y uno con mueble. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Cuba GN de recolha de aço inox e sistema de aquecimento superior e inferior para uma óptima conservação do produto, pronto para ser servido. Lâmpada de cerâmica de alta eficiência térmica e resistência sob a cuba. Presença de canal e escoadouro para a gordura, interruptor de accionamento. Um modelo de bancada e outro com móvel. Pés reguláveis.

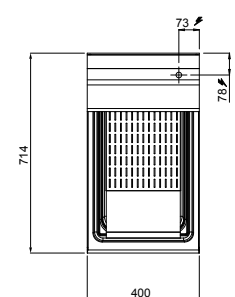
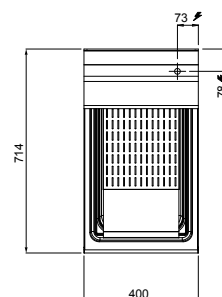
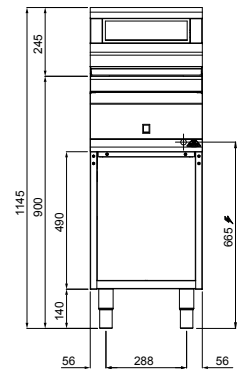
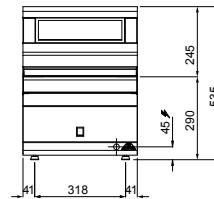
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tacka zbiorcza GN wykonana ze stali nierdzewnej, górny i dolny system chłodzący dla doskonałego przechowywania produktów, które są gotowe do serwowania. Ceramiczna lampka o wysokiej wydajności termicznej oraz rezystancje pod zbiornikiem. Pochylona powierzchnia oraz kanał odprowadzający tłuszcz, wyłącznik mocy. Jeden model nastawny oraz jeden model z obudową. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Поверхность и боковые панели выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Поддон, нижняя и верхняя система разогрева изготовлены из нержавеющей стали, они позволяют сохранить продукты наилучшим образом, который уже готов к подаче. Ceramicкая лампа обладает высокой термической эффективностью и есть ТЭН, который расположен под емкостью. Наклонный бортик и сливное устройство для жира. Переключатель мощности. Высота ножек имеет регулировку.

| | | | |
|----------|--|--------------|---------------|
| E | conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение | 220 - 240 V~ | kW 1,1 |
|----------|--|--------------|---------------|



Hosteleria10.com

