

**cm<sup>2</sup>** 2.640 (mm 396 x 667)

**TOT kW** 5,7

**VOLT** 380-415 V3N~ 50/60 Hz

**kg** 63

**OPTIONAL**

**TPTO** Tapón de teflón ovalado / Tapa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

**V3/A** Volts 220 - 240 3~

**1P DX** Puerta con manija espesor 20/10 / Porta com puxador espessura 20/10 / Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / Дверца со ручкой толщиной 20/10

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Placa lisa de alto espesor, a lo largo del plano de trabajo con protección de salpicaduras montado a ras. Placa de cocción de dos componentes que combina una lámina de acero, para optimizar la uniformidad, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una óptima limpieza y un bajo nivel de irradiación, con consiguiente mayor confort para el operador. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial. Amplio hueco todo de acero.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS**

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Resistências de aço inox incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa de cozedura de componente duplo, que combina uma placa de aço, para otimizar a uniformidade, e um revestimento superior de aço inoxidável AISI 316 com acabamento polido, para uma limpeza perfeita e um baixo nível de radiação térmica, o que garante um maior conforto ao operador. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grande dimensão, que leva a um recipiente específico. Amplo vão inteiramente de aço.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostatem i termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiaganej temperatury. Dwuczęściowa płyta gotująca, która łączy w sobie płytę stalową służącą do zapewnienia optymalnej jednolitości oraz górne obicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316 posiadające gładkie wykończenie służące do wygodnego i doskonałego czyszczenia, o niskim stopniu promieniowania cieplnego, zapewniające komfort pracy operatora. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora, wykonana całkowicie ze stali.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры с 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Гладкая конфорка из сатинированной толстой стали на всю поверхность с защитой от брызг. Двухкомпонентная варочная поверхность, представляющая собой стальную пластину для большей однородности с отделкой поверхности нержавеющей сталью AISI 316 с полированной отделкой для улучшения чистки, обеспечения низкого уровня излучения и большего удобства оператора. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.

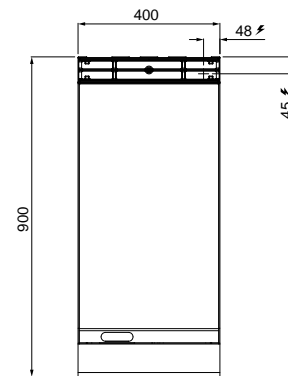
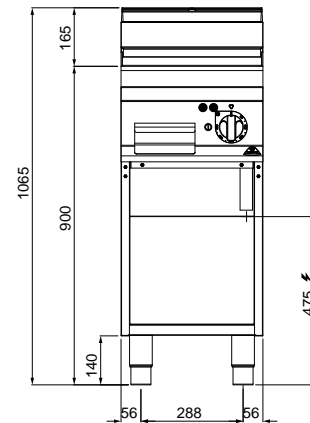


**E**

conexión eléctrica - conexão elétrica -  
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

380-415 V3N~

**kW 5,7**



	cm <sup>2</sup>	5.300 (mm 796 x 667)
	kW	11,4
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	109



**OPTIONAL**

- TPTO** Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тefлона
- V3/B** Volts 220 - 240 3~
- 2P 400** 2 puertas con manija espesor 20/10 / 2 portas com puxador espessura 20/10 / 2 Drzwiczki z klamką o grubości 20/10 / 2 двери со ручкой толщиной 20/10

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Interno de acero inox. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura.

Placa lisa de alto espesor, a lo largo del plano de trabajo con protección de salpicaduras montado a ras. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Placa de cocción de dos componentes que combina una lámina de acero, para optimizar la uniformidad, con un revestimiento superior de acero inoxidable AISI 316 con acabado brillante, para una óptima limpieza y un bajo nivel de irradiación, con consiguiente mayor confort para el operador. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial. Amplio hueco todo de acero.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS**

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Interior de aço inox. Resistências de aço inox incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada.

Chapa lisa de grande espessura e superfície útil, com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Revestimento cromado duro, 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 grande dimensão, que leva a um recipiente específico. Amplo vão inteiramente de aço.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Plaszczyczna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostatem i termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiaganej temperatury.

Gładka płyta ze stali satynowej o dużej grubości, osłona przeciwbryzgowa dla całej powierzchni. Dwie strefy z oddzielnymi poleceniami dla niezależnej regulacji i optymalnej temperatury. Obicie z twardego chromu zapewniające gładką i łatwą w czyszczeniu powierzchnię, o niskim stopniu promieniowania cieplnego gwarantująca komfort operatora. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego pojemnika zbiorczego. Obszerna komora, wykonana całkowicie ze stali.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние поверхности из нержавеющей стали. ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры с 50 до 270 °C. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Гладкая конфорка из сатинированной толстой стали на всю поверхность с защитой от брызг. Две зоны с отдельными ручками для независимой оптимальной регулировки температуры. Двухкомпонентная варочная поверхность, представляющая собой стальную пластину для большей однородности с отделкой поверхности нержавеющей сталью AISI 316 с полированной отделкой для улучшения чистки, обеспечения низкого уровня излучения и большего удобства оператора. Слегка наклонная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в удерживающем жидкости контейнере. Большая емкость полностью из стали.

<b>E</b>	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	380-415 V3N~	<b>kW 11,4</b>
----------	---	--------------	----------------

