

Mod. E7CG40B Cod. 18155000

Mod. E7CG40M Cod. 18155100



Macros 700

cm² cm² 1.164

TOT kW 4,08

VOLT 380 - 415 V3N~



STANDARD

Espátula rayada para parrilla eléctrica / Espátula estriada para grelhador eléctrico / Łopatka żebrowana do grill elektryczne / Рифленая лопатка для электрический гриль

OPTIONAL

V3/A Volts 220 - 240 3~

1P DX Puerta con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / Porta com puxador espessura 20/10 para o modelo 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 de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite.

Regulación de la potencia con regulador de energía, temperatura máxima 400 °C. Testigos de aviso. Resistencias acorazadas de alta potencia que permiten cocinar los alimentos por contacto directo. Programa de limpieza con tecnología pirolítica que en tan solo unos minutos pulveriza los residuos. Resistencias giratorias y componentes fáciles de desmontar para las operaciones comunes de mantenimiento y limpieza. Palangana extraíble de acero inoxidable para la recogida de grasas y la retención del agua.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Placa em aço inoxidável AISI 304 com espessura 20/10, painéis frontais e laterais em aço inoxidável AISI 304, com acabamento Scotch Brite.

Regulação da potência através de regulador de energia, temperatura máxima 400 °C. Indicadores luminosos. Resistências blindadas de alta potência que permitem a cozedura dos alimentos por contacto direto. Programa de limpeza com tecnologia pirolítica que, em poucos minutos, pulveriza os resíduos de cozedura. Resistências rotativas e peças fáceis de desmontar para as operações normais de manutenção e limpeza. Tabuleiro amovível em aço inoxidável para a recolha das gorduras de cozimento e para a contenção da água.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna pracy ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z wykończeniem typu Scotch Brite.

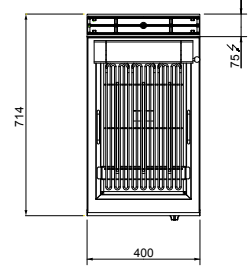
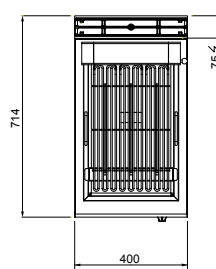
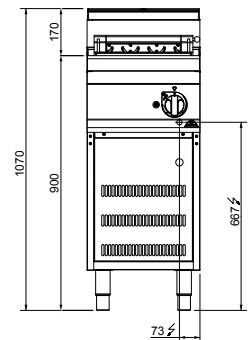
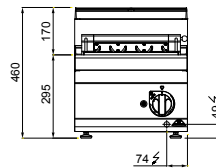
Regulacja mocy przy pomocy regulatora energii, maksymalna temperatura 400 °C. Sygnalizujące lampki kontrolne. Obudowane rezystancje o dużej mocy, które umożliwiają gotowanie potraw przez kontakt bezpośredni. Program czyszczący z pirolityczną technologią, która w zaledwie kilka minut proszkuje pozostałości po gotowaniu. Rotacyjne rezystancje i łatwo demontowane komponenty dla regularnych operacji czyszczenia i konserwacji. Wyciągane misy ze stali inox dla gromadzenia pochodzących z gotowania tłuszczu i zbierania wody.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой Scotch Brite.

Мощность регулируется с помощью регулятора энергии, максимальная температура 400 °C. Сигнальные индикаторы. Мощные нагревательные элементы с защитой позволяют готовить еду непосредственно на контактной поверхности. Программа очистки с пиrolитической технологией, которая в течение несколько минут измельчает остатки еды. Вращающиеся ТЭНы и легко снимаемые компоненты позволяют выполнять операции по ежедневному уходу и чистке. Выдвигаемый поддон из нержавеющей стали для воды и сбора жира.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	kW 4,08
---	--	----------------	----------------



Mod. E7CG80B Cod. 18155500

Mod. E7CG80M Cod. 18155600



Macros 700

cm² cm² 2.370

TOT kW 8,16

VOLT 380 - 415 V3N~



STANDARD

Espátula rayada para parrilla eléctrica / Espátula estriada para grelhador eléctrico / Łopatka żebrowana do grill elektryczne / Рифленая лопатка для электрический гриль

OPTIONAL

V3/B Volts 220 - 240 3~

2P 400 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z kłamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite.

Dos zonas de cocción independientes controladas por dos reguladores de energía, temperatura máxima 400 °C.

Testigos de aviso. Resistencias acorazadas de alta potencia que permiten cocinar los alimentos por contacto directo. Programa de limpieza con tecnología pirolítica que en tan solo unos minutos pulveriza los residuos. Resistencias giratorias y componentes fáciles de desmontar para las operaciones comunes de mantenimiento y limpieza.

Palangana extraíble de acero inoxidable para la recogida de grasas y la retención del agua.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Placa em aço inoxidável AISI 304 com espessura 20/10, painéis frontais e laterais em aço inoxidável AISI 304, com acabamento Scotch Brite.

Dois zonas de cozedura independentes comandadas por dois reguladores de energia, temperatura máxima 400 °C.

Indicadores luminosos. Resistências blindadas de alta potência que permitem a cozedura dos alimentos por contacto direto. Programa de limpeza com tecnologia pirolítica que, em poucos minutos, pulveriza os resíduos de cozedura. Resistências rotativas e peças fáceis de desmontar para as operações normais de manutenção e limpeza.

Tabuleiro amovível em aço inoxidável para a recolha das gorduras de cozimento e para a contenção da água.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna pracy ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, przednie i boczne panele ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z wykończeniem typu Scotch Brite.

Dwie niezależne strefy gotowania, sterowane dwoma regulatorami energii, maksymalna temperatura 400 °C.

Sygnalizujące lampki kontrolne. Obudowane rezystancje o dużej mocy, które umożliwiają gotowanie potraw przez kontakt bezpośredni. Program czyszczący z pirolityczną technologią, która w zaledwie kilka minut proszkuje pozostałości po gotowaniu. Rotacyjne rezystancje i łatwo demontowane komponenty dla regularnych operacji czyszczenia i konserwacji.

Wyciągane misy ze stali nierdzewnej inox dla gromadzenia pochodzących z gotowani tłuszczu i zbierania wody.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой Scotch Brite.

Две варочные зоны, управляемые двумя независимыми регуляторами энергии, максимальная температура 400 °C. Сигнальные индикаторы. Мощные нагревательные элементы с защитой позволяют готовить еду непосредственно на контактной поверхности. Программа очистки с пиролизической технологией, которая в течение несколько минут измельчает остатки еды.

Вращающиеся ТЭНы и легко снимаемые компоненты позволяют выполнять операции по ежедневному уходу и чистке. Выдвигаемый поддон из нержавеющей стали для воды и сбора жира.

E conexión eléctrica / conexão elétrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение 380 - 415 V3N~ kW 8,16

