

Mod. E7FR4BP Cod. 18403100

Mod. E7FR4MP Cod. 18403600

Macros 700

Hosteleria10.com

	cm ²	1.975 (mm 395x500)
	TOT	kW 4,8
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	37 (E7FR4BP)
	Kg	48 (E7FR4MP)



OPTIONAL

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

V3/A Volts 220 - 240 3~

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero 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 ranurada de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controle 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 estriada de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis.

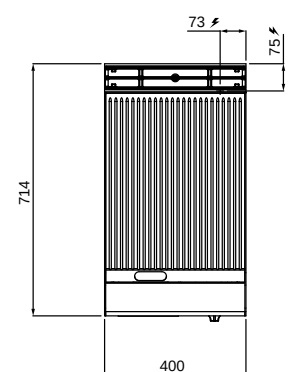
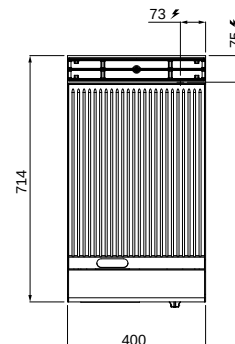
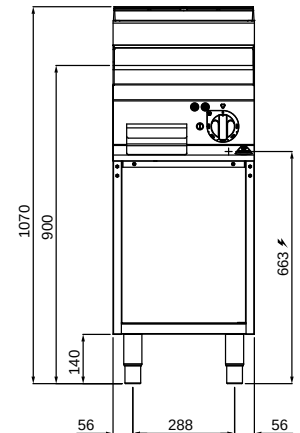
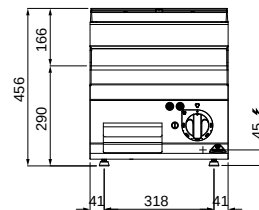
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone pod blaszczyną gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Żebrowana płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколой расположен непосредственно под рабочей поверхностью. Есть предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Жарочная поверхность имеет индикатор достижения нужной температуры. Поверхность рифленая из satinированной стали, оснащена бортами для защиты от брызг. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Высота ножек имеет регулировку.

E conexión eléctrica / conexão eléctrica / 380 - 415 V3N~ kW 4,8
podłączenie elektryczne / электрическое соединение



Mod. E7FR8BP-2 Cod. 18404100

Mod. E7FR8MP-2 Cod. 18404600

Macros 700

	cm²	3.975 (mm 795x500)
	TOT	kW 9,6
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	71 (E7FR8BP-2)
	Kg	87 (E7FR8MP-2)



OPTIONAL	
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 kławką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дверцы со ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом
V3/B	Volts 220 - 240 3~
TPTO	Tapón de teflón ovalado / Tampa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero 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 Ranurada de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controle 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 Estriada de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKcjONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone pod plaszczyną gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Płyta Żebrowana, ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколой расположен непосредственно под рабочей поверхностью. Есть предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Жарочная поверхность имеет индикатор достижения нужной температуры. Поверхность рифленая из сатирированной стали, оснащена бортами для защиты от брызг. Две зоны приготовления с независимыми панелями управления. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Высота ножек имеет регулировку.

E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	kW 9,6
---	--	----------------	--------

