

	cm²	2.563 (mm 596 x 430)
	kW	8
	V	380-415 3N~



**OPTIONAL**

**1P600 DX** puerta con manilla moldeada grosor 20/10 para los modelos con mueble / porta com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel / drzwiczki z odlewany uchwytom o grubości 20/10 dla modeli z obudową / дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со шкафом

**V3/B** VOLTS 220 - 240 3 ~

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.  
Resistencias de acero Incoloy situadas debajo de la plancha de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50 °C a 270 °C.  
Testigo de paso y testigo de alcance de temperatura. Plancha mitad lisa y mitad rayada de acero satinado con protección antisalpicaduras en el borde. Dos zonas con mandos independientes para regular la temperatura por separado y perfectamente. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transportador en un recipiente estanco específico.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS**

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

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Plaszczyna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.  
Rezystancje ze stali incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostyczna oraz awaryjny termostat uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury od 50 °C do 270 °C.  
Lampka kontrolna linii i osiągniętej temperatury. Płyta połowicznie gładka i połowicznie żebrowana, z satynowanej stali z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie strefy z oddzielnym sterowaniem, dla niezależnej i optymalnej regulacji temperatury. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecie bezpośrednio do szczelnego zbiornika. Nóżki nastawne.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Рабочий стол из нержавеющей стали AISI 304.  
ТЭНы из стали сплава инколой, расположенные под варочной поверхностью. Контроль с помощью термостата и предохранительный термостат с ручным запуском. Регулировка температуры в диапазоне между 50 °C до 270 °C.  
Линейный датчик и датчик достижения температуры. Наполовину гладкая, наполовину Рифленая поверхность из сатинированной стали с ленточной защитой от брызг. Две зоны с раздельным управлением для независимой регулировки и получения оптимальной температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере. Регулируемые ножки.

<b>E</b>	conexión eléctrica / conexão eléctrica / połączenie elektryczne / электрическое соединение	V 380-415 3N~	<b>kW 8</b>
----------	---	---------------	-------------

