

	cm²	1.273 (mm 296 x 430)
	kW	4
	V	380-415 3N~

**OPTIONAL**

1P300 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 uchwytem o grubości 20/10 dla modeli z obudową / дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со шкафом

V3/A 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 rearne manual. Regulación de la temperatura de 50 °C a 270 °C.

Testigo de paso y testigo de alcance de temperatura. Plancha lisa de acero satinado con protección antisalpicaduras en el borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de desagüe de gran tamaño y transporte a un recipiente estanco específico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superficie de trabalho de aço inox AISI 304.

Resistências de aço incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controlo termostático e termostato de segurança com rearname manual. Regulação da temperatura de 50 °C a 270 °C.

Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa lisa 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.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Rezystancje ze stali incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostatyczna oraz awaryjny termostat uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury od 50 °C do 270 °C.

Lampka kontrolna linii i osiąganej temperatury. Gładka płyta z satynowanej stali z osłonami przeciwbrzegowymi. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecz bezpośrednio do szczelnego zbiornika.

Nóżki nastawne.

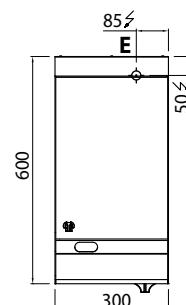
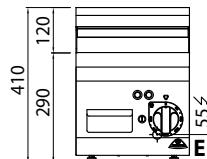
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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. Гладкая пластина из сатинированной стали с ленточной защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортером в герметично удерживающем жидкости контейнере. Регулируемые ножки.

E conexión eléctrica / conexão eléctrica / połączenie elektryczne / электрическое соединение V 380-415 3N~ kW 4



	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 uchwytem 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 rearne manual. Regulación de la temperatura de 50 °C a 270 °C.

Testigo de paso y testigo de alcance de temperatura. Plancha lisa 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 desague de gran tamaño y transporte a 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 lisa 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 estanque específico.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Rezystancje ze stali incoloy umieszczone pod płytą gotującą. Kontrola termostatyczna oraz awaryjny termostat uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury od 50 °C do 270 °C.

Lampka kontrolna linii i osiąganej temperatury. Gładka płyta z satynowanej stali z osłonami przeciwbrzędowymi. Dwie strefy z oddzielnym sterowaniem, dla niezależnej i optymalnej regulacji temperatury. Powierzchnia gotowania lekko pochylona, z otworem odprowadzającym o dużych rozmiarach oraz przewód odprowadzający ciecz 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. Гладкая пластина 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.

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

