

	n.	4
	mm	230 x 230
	kW	3,2

	GN	1/1
	mm	530 x 325 x 3 pos.
	kW	3

	380 - 415 V3N~
--	----------------

	TOT. kW	15,8
--	---------	------



OPTIONAL
V3/B Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach a high temperature (500 °C) heating the cooking top by irradiation. The zones are marked by proper serigraphy that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator. Electric static oven equipped with pilot flame made completely of Stainless steel with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 Stainless steel with 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en vitrocéramique de épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent la plaque de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant lumineux signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glaskeramik-Kochfeld Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Restwärme bis 60 °C an. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzte. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippstarker Backofenrost.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 15,8
---	--	----------------	---------

