

	n.	6
	mm	300 x 300
	kW	3,5
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	TOT. kW	7,5 (4,5+3)
		380-415 V3N~ 50/60 Hz
	TOT. kW	28,5
	Kg	189



OPTIONAL

- PG2Q900** Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatte
- P4/6** Piastra 4 kw / 4 kW plates / Plaque 4 kW / 4 kW Kochplatte
- 2TL** 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 Betriebsthermostat
- 1P DX** Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza.

Forno elettrico con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.

Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pressed top in a unique sealed piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones.

Electric oven with Incoloy stainless steel resistances with oversize diameter.

Grill with salamander function in the upper side and thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Power indicator and temperature light.

High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance.

Four électrique avec résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré.

Gril avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld.

Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen.

Elektrobackofen mit Heizkörpern aus rostfreiem Incoloy-Stahl mit besonders großem Durchmesser. Salamanderg grill im oberen Bereich und Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	KW 28,5
----------	--	--------------	----------------

