

Mod. E7BM8B

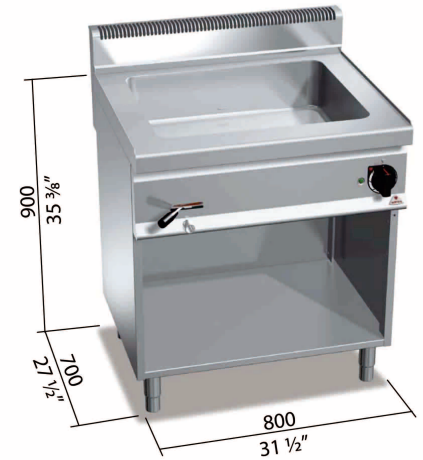
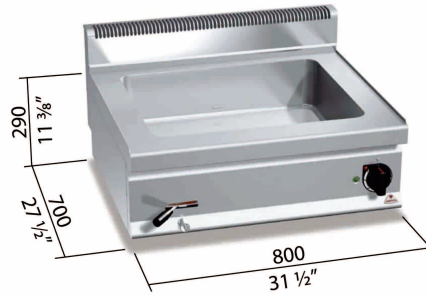
Cod. 18802000

Mod. E7BM8M

Cod. 18802500

**chefline 700**
GN 2 x 1/1
 mm 630 x 510 x 175 h

TOT. kW 2,4

220 - 240 V~


OPTIONAL 2P porte con maniglia stampata spessore 20/10 / 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness / 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.
ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

Vaschette GN - Separatori per vaschette SEP1 - SEP2 - MCD 80 - KRF per versione con mobile / Pans GN - pan dividers SEP1 - SEP2 - MCD 80 - KRF for cabinet version / Cuvettes GN - Diviseurs pour cuvettes SEP1 - SEP2 - MCD 80 - KRF pour version avec meuble / GN-Behälter - Trennelemente für Behälter SEP1 - SEP2 - MCD 80 - KRF für Ausführung mit Möbel.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza. Ampia vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Numerose combinazioni possibili grazie alla possibilità di utilizzare 6 misure diverse di vaschette GastroNorm. Separatore 530 (SEP2) in dotazione. Rubinetto scarico frontale con sistema di sicurezza contro eventuali aperture accidentali. Spie di tensione. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned out of the tank. Electronic regulation of power. Large AISI 304 stainless steel tank made from a unique press with a large radius to facilitate cleaning operations. Several combinations are possible thanks to 6 GastroNorm size pans. Supplied with divider 530 (SEP2). Front drain tap with safety system to avoid accidental opening. Tension warning lights. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Nombreuses combinaisons disponibles grâce à la possibilité d'utiliser 6 tailles différentes de cuvettes GastroNorm. Diviseur 530 (SEP2) fourni. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables (version avec meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, außen an der Wanne. Elektronische Leistungsregelung. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanz, mit großem Radius zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Vielfache Kombinationsmöglichkeiten durch den Einsatz sechs verschiedener GastroNormbehälter-Maße. Trennelement 530 (SEP2) inklusive. Ablasshahn frontal mit Sicherheitsvorrichtung gegen ungewolltes Öffnen. Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße (bei Ausführung mit Möbel).

E connessione elettrica - electric connection
 branchement électrique - Elektrischer Anschluss

220 - 240 V~

kW 2,4