


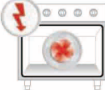
Mod. E6P6+FE1

Cod. 21724800




HOTPLATE

	n.	6
	Ø mm	180
	kW	2

	GN	1/1	mm 530 x 325 x 3 pos.
	mm		550 x 450 x 295 h
	kW	3	

 V 380-415 3N~

 TOT. kW 15



OPTIONAL 1P30 porta con maniglia stampata spessore 20/10 / 1P30 door with pressed handle of 20/10 / 1P30 porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 1P30 Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.
V3/C VOLTS 230 - 240 3 ~

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR
CG60 - GRC 1/1GN - KRF6 (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.
Piano stampato in un pezzo unico a tenuta di liquidi. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza.
Spie di controllo tensione e lavoro.
Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1GN.
Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.
Porta e controporta stampate in acciaio INOX. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio INOX spessore 20/10. Piedini regolabili.
Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Stainless steel AISI 304 worktop and front panels.
One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones.
Power lights.
Stainless steel electric convection oven with 3 levels of rack guides for 1/1 GN shelves/trays. Power indicator and temperature light.
Stainless steel outer and inner door. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle. Adjustable feet.
Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox AISI 304.
Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 zones concentriques différentes de puissance.
Voyants de contrôle tension et fonctionnement.
Four électrique à convection, entièrement en acier inox avec guides porte-grilles/plaques de four 1/1 GN à 3 positions. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température.
Porte et contre-porte moulées en acier INOX. Poignée de la porte à haute résistance en acier INOX d'une épaisseur de 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.
In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und 6-Stufen-Wählschalter für 6 verschiedene konzentrische Leistungsfelder.
Spannungs- und Betriebskontrollleuchten.
Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.
Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl, formgestanz. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl, Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.
Standard: 1 kippstärker Backofenrost.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 380-415 3N~	kW 15
----------	--	---------------	--------------

