

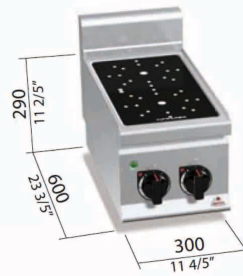
Mod. E6P2B/VTR	Cod. 21730000
Mod. E6P2M/VTR	Cod. 21731500



INFRARED



	n.	2
	mm	200 x 200
	kW	1,8 (0,6+1,2)
	V	380-415 3N~
	TOT. kW	3,6



- STANDARD** PAR6, SPIA SEGNAZIONE CALORE RESIDUO / PAR6, RESIDUAL HEAT SIGNAL LIGHT / PAR6, VOYANT DE SIGNALISATION CHALEUR RÉSIDUELLE / PAR6, REST-HITZE WARNLAMPE
- OPTIONAL** 1P30 porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile, / 1P30 door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / 1P30 porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 1P30 Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.
- V3/A VOLTS 230 - 240 3 ~
- ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR**  
CG60 - KRF6 (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

### CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.  
Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500°C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura.  
Circuito di riscaldamento a zona circolare: diametro interno da 140 mm e possibilità di estendere su ogni zona il diametro di irraggiamento a 200 mm, con regolazione della temperatura fino a 1,8 kW. 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. Maniglia ad alta resistenza in acciaio INOX spessore 20/10. Piedini regolabili (versioni con mobile).

### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.  
6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach high temperatures (up to 500°C) that radiate heat to the cooking surface.  
Heating circuit in circular zones: inner diameter of 140 mm, the heat can radiate up to a diameter of 200 mm, with temperature adjustments up to 1.8 kW. The zones are marked with serigraphs that allow the proper positioning of the pan. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60°C to safe-guard the operator. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle. Adjustable feet (model with cabinet).

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.  
Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500°C) chauffent le plan de cuisson par rayonnement.  
Circuit de réchauffement à zone circulaire: diamètre interne de 140 mm et possibilité d'augmenter à 200 mm le diamètre de rayonnement sur chaque zone. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles.  
Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60°C, afin de protéger l'opérateur. Poignée à haute résistance en acier INOX d'une épaisseur de 20/10. Pieds réglables (versions sur meuble).

### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.  
Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizelemente erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500°C).  
Heizkreis mit kreisförmigen Bereichen: Innendurchmesser 140 mm, Möglichkeit der Erweiterung des Strahlungsdurchmessers in jedem Bereich auf 200 mm, mit Temperaturregelung bis 1,8 kW. 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 Resttemperatur bis 60 °C an.  
Besonders widerstandsfähiger Griff aus rostfreiem Edelstahl, Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße (bei Ausführungen mit Möbel).

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 380-415 3N~	kW 3,6
---	--	---------------	--------

