


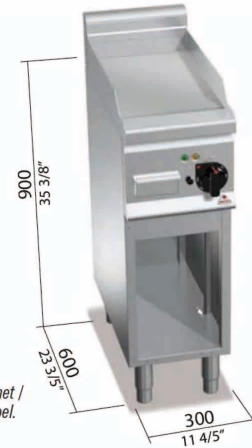
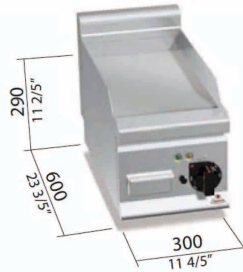


<b>Mod. E6FL3B</b>	Cod. 21401000
<b>Mod. E6FL3BP</b>	Cod. 21401100
<b>Mod. E6FL3M</b>	Cod. 21401500
<b>Mod. E6FL3MP</b>	Cod. 21401600

## GRIDDLES

	cm <sup>2</sup> 1.273 (mm 296 x 430)
	V 380-415 3N~
	<b>TOT.</b> kW 2,7 Mod. E6FL3B / E6FL3M kW 4 Mod. E6FL3BP / E6FL3MP



**STANDARD** PAR (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

**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**

SPL - TPTO - CG6F - KR6F (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

### CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.

Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50°C. a 270°C.

Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi.

Piedini regolabili (versione con mobile).

### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.

Incoloy heating elements beneath the cooking plate.

Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50°C to 270°C.

Power indicator and temperature light. Brushed steel smooth plate with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a large size drain hole and a line to the drain pan.

Adjustable feet (model with cabinet).

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.

Résistances en acier incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50°C à 270°C.

Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche.

Pieds réglables (version sur meuble).

### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatte. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperaturregelung von 50 °C bis 270 °C.

Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Leicht geneigte Bratfläche mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, dichten Behälter.

Höhenverstellbare Füße (bei Ausführungen mit Möbel).

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 380-415 3N~	<b>kW 2,7</b> <b>kW 4</b>
----------	--	---------------	------------------------------

