






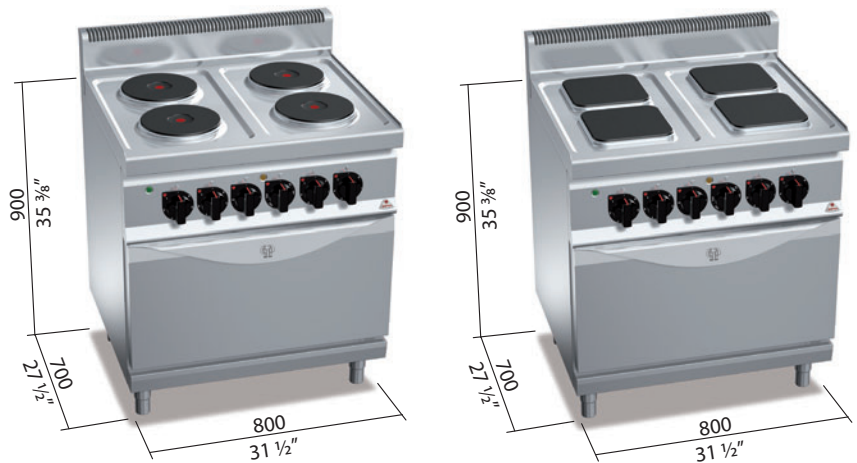
Mod. E7P4+FE

Cod. 18724000

Macros 700**Mod. E7PQ4+FE**

Cod. 18724500

	n.	4
	Ø mm	220
	KW	2,6
	n.	4
	mm	220x220
	KW	2,6
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	KW	7,5 (4,5+3)
	V 400 - 415 3N ~	
	TOT. KW	17,9



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL
CG7 - MCD 80 - PG2T700 - PG2Q700 - KRF - GRC 2/1GN.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. 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. Spie di controllo tensione e lavoro. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50° a 270° C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed top in a unique watertight piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Electric static oven completely made of STAINLESS STEEL with 4 levels for grids/pans. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for the correct regulation of temperature from 50° to 270° C. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door made of AISI 304 steel. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: no. 1 anti-tilting oven grid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan étanche moulé dans une pièce unique. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 4 niveaux pour grilles/plats à four 2/1GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50° à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: n° 1 grille four antirenversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 °C bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippsicherer Backofenrost

E connessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss **V 400 - 415 3N ~ kW 17,9**

