Mod. SE9TP+FE | Cod. 13880400

n.	4
kW	3,5

kW 3
kW 4,5

GN	**2/1** 650 x 530 mm (x 4 pos.)
mm	685 x 550 x 295 h
kW	**7,8**

TOT

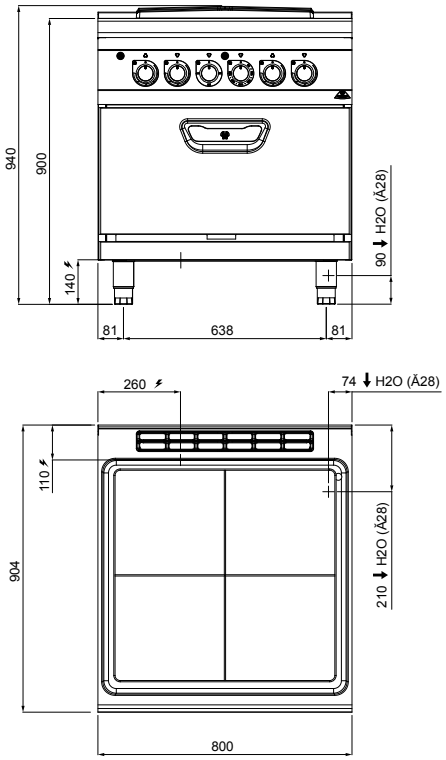
kW	**21,5**

VOLT

V	380-415 V3N~

Kg	150





OPTIONAL
2TL 2 termostati di lavoro • 2 working thermostat • 2 thermostat de travail • 2 Betriebsthermostat

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.
Superficie in speciale acciaio ad alto spessore con 4 zone di cottura indipendenti.
Riscaldamento tramite resistenze elettriche a filamento, fissate sotto la piastra ed attivabili tramite termostati di regolazione. Spia elettrica di funzionamento.
Forno elettrico con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato.
Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.
Maniglia con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

20/10 thick AISI 304 stainless steel work top. AISI 304 stainless steel front and side panels with Scotch Brite finishing. Very thick special steel surface with 4 independent cooking areas. Heating from wire resistances fixed underneath the plate; resistances controlled by regulation thermostats. Power light to signal the operation.
Electric over with large diameter resistances of Incoloy stainless steel. Salamander grill on the upper side and thermostat for regulating temperature from 50 to 270 °C. 4 level oven chamber of AISI 430 steel and pressed and ribbed inner door of stainless steel. Equipped with line light and light for signaling when the temperature is reached.
High resistance and double-pressed handle from AISI 304 stainless steel. Adjustable legs.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10, panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.
Surface en acier spécial très épais avec 4 zones de cuisson indépendantes.
Chauffage au moyen de résistances électriques à filament, fixées sous la plaque et activables depuis les thermostats de réglage. Voyant électrique de fonctionnement.
Four électrique avec des résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré.
Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Chambre du four en AISI 430, avec des supports à 4 niveaux de position et une contre-porte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de température. Poignée double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Stahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Stahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.
Oberfläche aus besonders starkem Spezialstahl, mit 4 unabhängigen Kochzonen.
Erhitzung über unterhalb der Platte angebrachte elektrische Heizfadenwiderstände, die über Regelthermostate eingeschaltet werden können. Elektrische Betriebskontrollleuchte.
Elektrobackofen mit Heizkörpern aus rostfreiem Incoloy-Stahl mit besonders großem Durchmesser. Salamandergrill im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Stahl. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchten. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griff aus rostfreiem Stahl AISI 304. Höhenverstellbare Füße.