

	n.	4
	mm	Ø 200
	kW	1,8 (0,6+1,2)
	GN	1/1 mm 530 x 325 x 3 pos.
	mm	550 x 450 x 295 h
	kW	3 mm 530 x 325 x 3 pos.
	TOT kW	3,6
	VOLT	V 380-415 3N~



**STANDARD**  
spia segnalazione calore residuo / residual heat signal light / voyant de signalisation chaleur résiduelle / rest-hitze warnlampe

**OPTIONAL**  
V3/B Volts 220-240 3 ~

**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. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/ teglie 1/1 GN. 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**

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. 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 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, avec régulation de la température jusqu'à 1,8 kW. 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. 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 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.  
Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/ Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl, formgestanzt. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl, Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.  
Standard: 1 kippischerer Backofenrost.

**E** connessione elettrica / electric connection /  
branchement électrique / Elektrischer Anschluss V 380-415 3N~ kW 10,2

