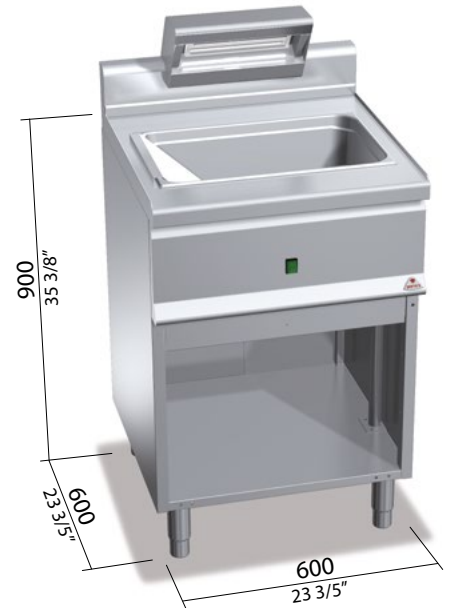
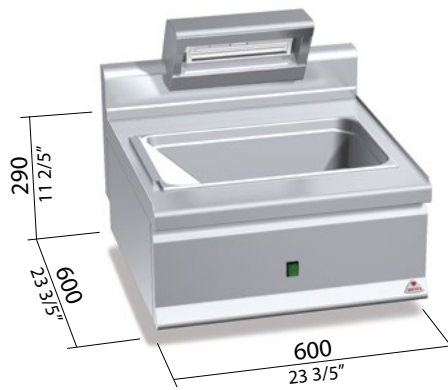


<b>Mod. E6SP6B</b>	Cod. 21803000
<b>Mod. E6SP6M</b>	Cod. 21803500



**PLUS 600**

	<b>GN</b>	1/1
	<b>mm</b>	305 x 510 x 175 h
	<b>TOT KW</b>	1,1
	<b>VOLT</b>	V 220-240 ~



**OPTIONAL**  
**1P600 DX** porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.  
 Vaschetta GastroNorm di raccolta in acciaio inox e sistema di riscaldamento superiore ed inferiore per una ottimale conservazione del prodotto pronto ad essere servito. Lampada ceramica ad alta efficienza termica e resistenza sotto vasca. Presenza di scivolo e scolo per grassi, interruttore di accensione. Un modello da banco ed uno con mobile. Piedini regolabili.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop in AISI 304 stainless steel.  
 GN stainless steel collection tray and upper and lower heating system for perfect product preservation, which is ready to be served. High thermal efficiency ceramic lamp and heating element underneath the tray. Equipped with inclined sliding board and drain for fats and power switch. One freestanding model and one model with cabinet. Adjustable feet.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inox AISI 304.  
 Cuvette GN de récolte en acier inoxydable et système de chauffage supérieur et inférieur pour une conservation optimale du produit prêt à être servi. Lampe en céramique à haute efficacité thermique et résistance placée sous la cuvette. Présence de goutte et d'écoulement pour les graisses, interrupteur d'allumage. Un modèle à poser et un modèle sur meuble. Pieds réglables.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.  
 Gastronorm-Behälter aus rostfreiem Edelstahl mit Ober- und Unterhitze für eine optimale Aufbewahrung des servierbereiten Produkts. Hochleistung-Keramikheizstrahler und Hezelement unter der Wanne. Abtropffläche und Öl-Abflussöffnung, Betriebsschalter. Ein Tischmodell und ein Modell mit Möbel erhältlich. Höhenverstellbare Füße.

**E** connessione elettrica / electric connection / V 220-240 ~ **kw 1,1**  
 branchement électrique / Elektrischer Anschluss

