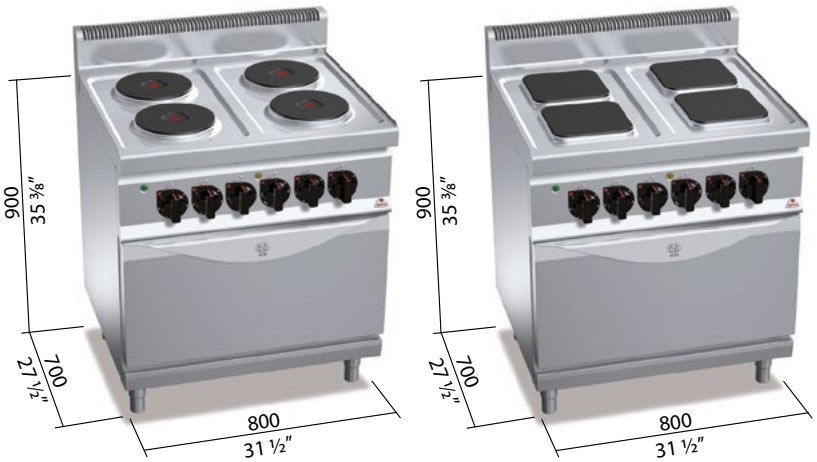
Mod. E7P4+FE	Cod. 18724000
Mod. E7PQ4+FE	Cod. 18724500

	n.	4
	Ø mm	220
	kW	**2,6**
	n.	4
	mm	220x220
	kW	**2,6**
kW 3 kW 4,5 MULTIFUNCTION	**GN**	**2/1**
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	**7,5 (4,5+3)**
	380 - 415 V3N~	
TOT.	**kW**	**17,9**



OPTIONAL

2TL 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 betriebsthermostat

V3/C Volts 220 - 240 3~

PG2T700 / PG2Q700 Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatten

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Aschluss	380 - 415 V3N~	**kW 17,9**

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 2/1 GN. 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: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

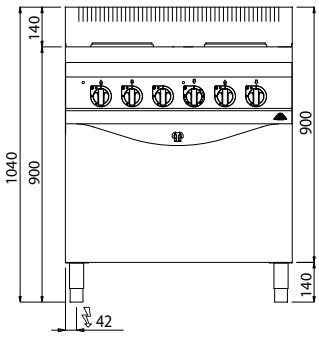
Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Electric static oven completely made of Stainless steel with 4 levels for shelves/trays. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for the correct regulation of temperature from 50 a 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

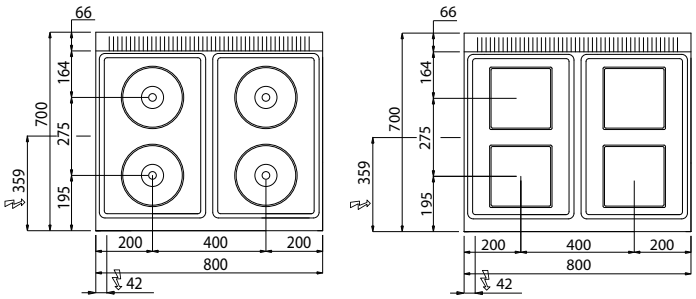
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. 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 guides à 4 positions pour grilles/plaques de four 2/1 GN. 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 tension 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: 1 grille de four à système anti-renversement.

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 2/1 GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippsicherer Backofenrost.





BERTO'S the best catering equipment