

<b>Mod. E7FL4B</b>	Cod. 18401000
<b>Mod. E7FL4BP</b>	Cod. 18401100
<b>Mod. E7FL4M</b>	Cod. 18401500
<b>Mod. E7FL4MP</b>	Cod. 18401600

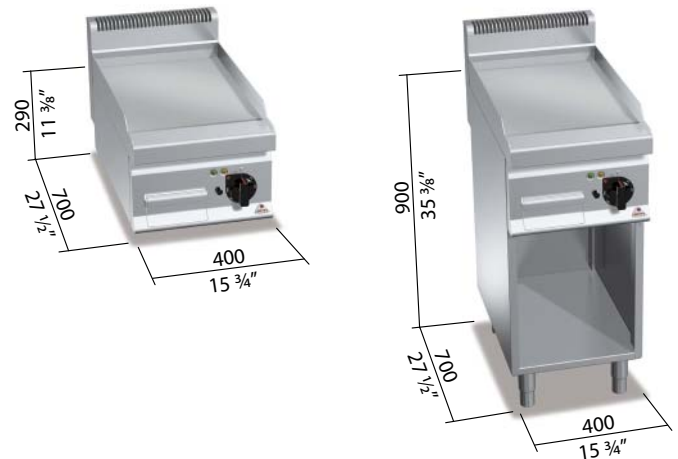


**macros 700**

**cm<sup>2</sup>** 1.975 (mm 395x500)

**380 - 415 V3N~**

**TOT.** **kW 4** Mod. E7FL4B / E7FL4M  
**kW 4,8** Mod. E7FL4BP / E7FL4MP



**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7F – SPL – TPTO – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

**OPTIONAL** 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 1P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.  
V3/B VOLTS 220 - 240 3~

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50°C a 270°C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Placa lisa de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Pies regulables (versión con mueble).

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS**

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controle termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura, de 50°C a 270°C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa lisa de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis (versão com móvel).

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone pod plaszczyną gotującą. Kontrola termostacyjna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50°C. do 270°C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Gładka płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

**ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколой расположен под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры от 50°C до 270°C. Линейный датчик и датчик достижения температуры. Гладкая конфорка из satinированной стали с проволочной защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Регулируемые ножки (версия со столом).

<b>E</b>	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	380 - 415 V3N~	<b>kW 4</b> <b>kW 4,8</b>
----------	--	----------------	------------------------------

