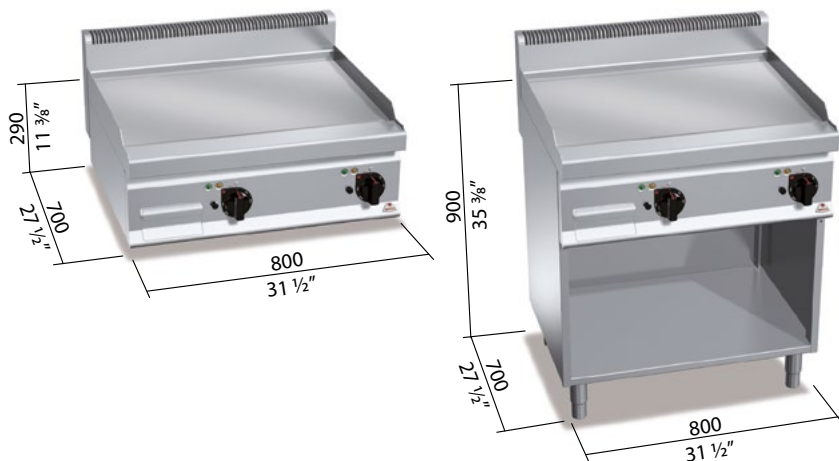


Mod. E7FL8BP-2/CR	Cod. 18407200
Mod. E7FL8MP-2/CR	Cod. 18407700



Macros 700

	cm <sup>2</sup>	3.975 (mm 795x500)
		380 - 415 V3N~
	TOT.	kW 9,6



**OPTIONAL**

**2P 400** 2 puertas con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 portas com puxador espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 drzwiczki z klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 дeрeцкы cо pyчкoй тoлщинoй 20/10 для мoдeлeй c пoдвижным cтoлoм

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

**TPTO** Tapón de teflón ovalado / Tapa de teflon oval / Owalna zatyczka teflonowa / Овальная заглушка из тефлона

**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 a 270 °C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Placa Lisa con revestimiento de cromo duro, con protección de salpicaduras a nivel del borde, para una superficie brillante fácil de limpiar, de bajo nivel de irradiación del calor que garantiza mayor confort al operador. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Especialmente indicado para cocciones delicadas. Pies regulables.

**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. Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura, de 50 a 270 °C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa Lisa com revestimento cromado duro e resguardo anti-salpicos nivelado, para uma superfície brilhante e fácil de limpar, com baixo nível de irradiação térmica, para garantir maior conforto ao utilizador. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Indicada especialmente para cozeduras delicadas. Pés reguláveis.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Płaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone pod płaszczyzną gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiaganej temperatury. Gładka płyta z obiciem z twardego chromu zapewniającym gładką, łatwą w czyszczeniu powierzchnię, z osłonami przeciwbryzgowymi, o niskim stopniu promieniowania cieplnego zapewniającym komfort operatora. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym plyn do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Szczególnie zalecana dla gotowania potraw delikatnych. Nóżki nastawne.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ**

Поверхность и боковые панели выполнены из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколой расположен непосредственно под рабочей поверхностью. Есть предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры от 50 до 270 °C. Жарочная поверхность имеет индикатор достижения нужной температуры. Поверхность сковороды гладкая, хромированная, легко очищаема и имеет низкий уровень тепла, что обеспечивает больший комфорт оператору, оснащена бортами для защиты от брызг. Две зоны приготовления с независимыми панелями управления. Рабочая поверхность имеет легкий наклон в сторону оператора, на передней части расположено сливное отверстие для жидкости в закрепленный резервуар. Высота ножек имеет регулировку.

<b>E</b>	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	380 - 415 V3N~	<b>kW 9,6</b>
----------	--	----------------	---------------

