Mod. E7P4/VTR+FE

Cod. 18734000

Macros 700

INFRARED

	n.	4
	Ø mm	250
	kW	**2,5 (1+1,5)**
MULTIFUNCTION kW 3 kW 4,5	**GN**	**2/1**
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	**7,5 (4,5+3)**
	380 - 415 V3N~	
TOT.	**kW**	**17,5**

OPTIONAL

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

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vetroceramica 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 160 mm e possibilità di estendere su ogni zona il diametro di irraggiamento a 250 mm, con regolazione della temperatura fino a 2,5 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 statico interamente costruito in acciaio Inox, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1GN. 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 made of AISI 304 stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach a high temperature (500° C) heating the cooking top by irradiation. Heating circuit in circular zones: with 160 mm internal diameter which can be extended in all the zones up to 250 mm, with temperature adjustment up to 2.5 kW. The zones are marked by proper serigraphy that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator. Electric static oven made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1GN shelves/trays. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for correct temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

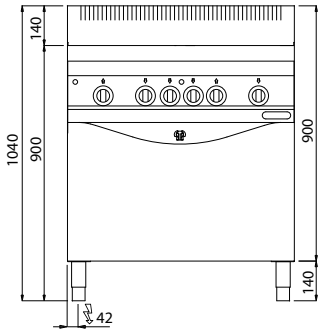
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

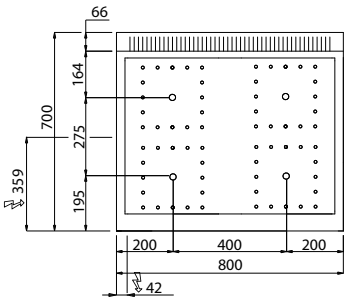
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent la plaque de cuisson par rayonnement. Circuit de chauffage à zone circulaire: avec un diamètre interne de 160 mm et la possibilité d'atteindre sur chaque zone le diamètre de rayonnement de 250 mm, avec réglage de la température jusqu'à 2,5 kW. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant lumineux signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four 2/1GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant 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. Glaskeramik-Kochfeld Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Heizkreis mit kreisförmigen Bereichen: Innendurchmesser 160 mm, Möglichkeit der Erweiterung des Strahlungsdurchmessers in jedem Bereich auf 250 mm, mit Temperaturregelung bis 2,5 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 Restwärme bis 60 °C an. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. 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.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Aschluss	380 - 415 V3N~	**kW 17,5**





BERTO'S the best catering equipment