

**Mod. E7P4B/VTR**

Cod. 18732000

**Mod. E7P4M/VTR**

Cod. 18732500

**macros 700****INFRARED**

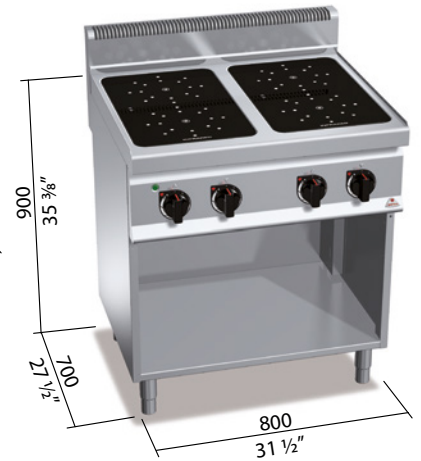
n.	4
Ø mm	250
kW	2,5 (1+1,5)



380 - 415 V3N~



TOT. kW 10

**OPTIONAL**

2P 400 Porte con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / Doors with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220 - 240 3~

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vitroceramica 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. Maniglia ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili.

**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. High resistance handle of AISI 304 steel with 20/10 thickness. Adjustable feet.

**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. Poignée à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables.

**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. Besonders widerstandsfähiger Griff aus Edelstahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare FüÙe.

<b>E</b>	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	<b>kW 10</b>
----------	--	----------------	--------------

