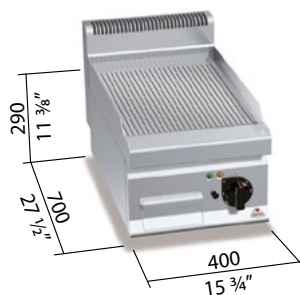


<b>Mod. E7FR4BP</b>	Cod. 18403100
<b>Mod. E7FR4MP</b>	Cod. 18403600



**Macros 700**

	cm <sup>2</sup>	1.975 (mm 395x500)
		380 - 415 V3N~
	TOT.	kW 4,8



**OPTIONAL**

**1P DX** Puerta con manija espesor 20/10 para los modelos con mueble / Porta com puxador espessura 20/10 para o modelo com móvel / Drzwiczki z kławką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / Дверца со ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом

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

**TPTO** Tapón de teflón ovalado / Tampa 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 incoy 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 ranurada 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.

**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 estriada 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.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone pod płaszczyną gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50 do 270 °C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Żebrowana 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.

**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 рифленая из satinированной стали, оснащена бортами для защиты от брызг. 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 4,8</b>
----------	--	----------------	---------------

