



70BFE80C

BRASIERA ELETTRICA MULTIFUNZIONE SU MOBILE APERTO
ELECTRIC MULTIFUNCTION BRATT PAN ON OPEN-FRONTED UNIT
ELEKTRISCHE MULTIFUNKTIONSBRATPFANNE FEST COMPOUNDBODEN
SAUTEUSE ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION SUR MOBILE OUVERT
PARRILLA ELECTRICA MULTIFUNCIÓN EN MÓVIL ABIERTO



| Caratteristiche

| Realizzata in acciaio inox AISI 304 | Vasca raggiata in AISI 316 GN 2/1 | Foro di scarico con diametro 50 mm e convogliatore in apposita bacinella di raccolta in acciaio inox | Riscaldamento uniforme del fondo tramite speciali resistenze elettriche al tungsteno fissate sulla parte inferiore del fondo vasca | Regolazione termostatica della temperatura da 100° a 300°C | Termostato di sicurezza a riarmo manuale | Lampade spia per il controllo del funzionamento | Operazioni di pulizia e manutenzione facilitate | Piedini in acciaio inox regolabili in altezza

| Features

| Fabricated using AISI 304 Stainless Steel | Radiant AISI 316 GN 2/1 tank | 50 mm diameter discharge hole and duct in to the stainless steel tray | Uniform heating to the bottom given by special tungsten electric elements, fixed to the bottom of the tub | Thermostatic temperature regulation from 100° to 300°C (100°C - 300°C) | Safety thermostat with manual reset | Warning lights for functioning control | Easy cleaning and maintenance | Adjustable AISI 304 Stainless Steel feet

| Details

| Edeltahl AISI 304 | Wanne aus GN 2/1 AISI 316 | Ablauföffnung mit 50 mm Durchmesser und Sammelleitung zum eigens hierfür vorgesehenen Sammelbehälter aus Edeltahl | Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gussgekapselte Heizkörper aus Wolfram Widerständen, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt sind | Thermostat zur Temperatureinstellung zwischen 100° und 300°C | SicherheitThermometer manuell zurückstellbar | Lichtschalter mit Anzeige der Funktionstüchtigkeit des Gerats | Frontpanele leicht abnehmbar zum Reinigen und Warten | Füße aus Edeltahl AISI 304 in der Höhe verstellbar

| Caractéristiques

| Réalisé en acier inox AISI 304 | Cuve radiant en AISI 316 GN 2/1 | Trou d'évacuation de 50 mm de diamètre et convoyeur dans une bassine spéciale de récolte en acier inox | Réchauffement uniforme du fond à l'aide de spéciales résistances électriques en tungstène fixées sur la partie inférieure du fond de la cuve | Thermostat pour la régulation de la température de 100° à 300°C | Thermostat de sécurité à rétablissement manuel | Témoins lumineux pour le contrôle du fonctionnement | Facilité d'entretien et nettoyage | Pieds en acier inox réglables en hauteur

| Características

| Realizado en acero inox AISI 304 | Cuba radiante GN 2/1 en AISI 316 | Orificio de evacuación de 50 mm de diámetro y transportador a una cubeta específica de recogida de acero inox | Calentamiento uniforme del fondo mediante especiales resistencias de tungsteno fijadas en la parte inferior del fondo de la cuba | Termostato para regular la temperatura de 100° a 300°C | Termostato de seguridad con rearme manual | Indicadores luminosos para el voltaje y para el control de el funcionamiento | Facilidad de mantenimiento e limpieza | Pies inox regulables en altura



MODELLO
MODEL

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS mm

POTENZA ELETTRICA KW
ELECTRIC POWER KW

VOLUME m³

PESO Kg
WEIGHT Kg

ALIMENTAZIONE
FEEDING

ALLACC. ELETTRICO
ELEC. CONNECTION

70BFE80C

800x730x900

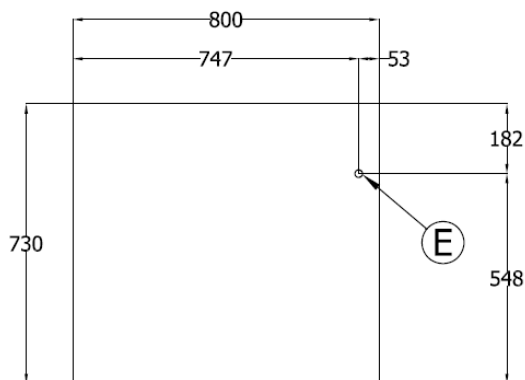
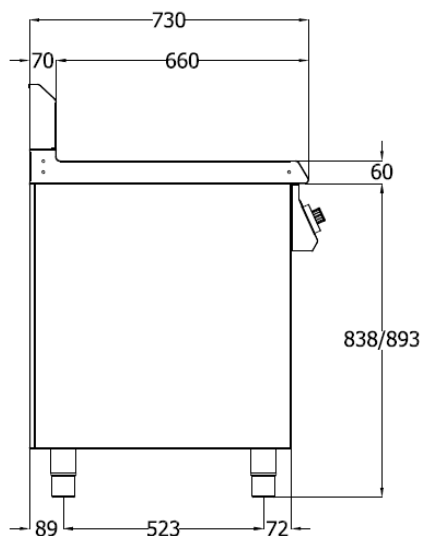
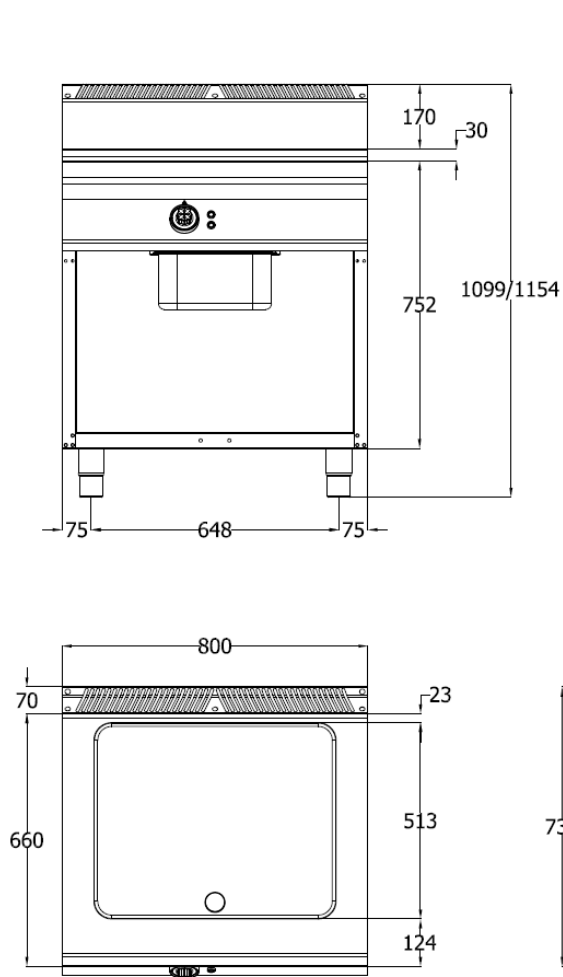
9

0,9

50

400 V

VAC400-3N 50/60Hz



E = Allacciamento elettrico
Electrical connection