



PE25/R

PIASTRE IN GHISA: Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc.

Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbiata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato 0÷300 °C - termostato di sicurezza - piastra superiore autobilanciata - disponibili con piano di cottura liscio, rigato o misto (metà liscio e metà rigato).

PIASTRE IN VETROCERAMICA: Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc.

Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in vetroceramica, in grado di raggiungere velocemente la temperatura impostata - termostato 0÷300 °C - termostato di sicurezza - piastra superiore autobilanciata - disponibili con piano di cottura liscio o rigato.

CAST IRON GRILLS: Meat, fish, egg, vegetable, cheese, toast, sandwich, etc. heating appliance.

Stainless steel body - sanded cast iron cooking grill will lasting heat retention capacity - contact resistance with grills to guarantee better conductivity - 0 - 300° C thermostat - safety thermostat - self-balanced upper grill - available with smooth, lined or mixed cooking surface (half smooth, half lined).

PYROCERAM GRILLS: Meat, fish, egg, vegetable, cheese, toast, sandwich, etc. heating appliance.

Stainless steel body - pyroceram cooking grill able to quickly reach the set temperature - 0 - 300° C thermostat - safety thermostat - self-balanced upper grill - available with smooth or lined cooking surface.



PE35/L

PLAQUES EN FONTE: Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les œufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc.

Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de 0 à 300°C - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - disponibles avec plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte (à moitié lisse et à moitié nervuré).

PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE: Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les œufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc.

Corps en acier inox - plaque de cuisson en vitrocéramique en mesure d'atteindre rapidement la température programmée - thermostat de 0 à 300 °C - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - disponibles avec plan de cuisson lisse ou nervuré.



PE50/M

GUSSEISENPLATTEN: Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw.

Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, in der Lage, die Temperatur lange beizubehalten - Widerstände in Kontakt mit den Platten zur Gewährleistung einer besseren Leitfähigkeit - Thermostat 0÷300 °C - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - erhältlich mit glatter, gerillter oder kombiniert (halb glatt, halb gerillt) ausgeführter Kochfläche.

GLASKERAMIKPLATTEN: Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw.

Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus Glaskeramik, in der Lage, die eingestellte Temperatur schnell zu erreichen - Thermostat 0÷300 °C - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - erhältlich mit glatter oder gerillter Kochfläche.



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	PE25/R-L	PE35/R-L	PE50/R-L-M	PV35/R-L	PV50/R-L
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1700 W	2500 W	3400 W	2500 W	3400 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		230V/1N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		240x230 (mm)	350x230 (mm)	520x230 (mm)	360x230 (mm)	500x230 (mm)
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷300° C				
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	340x360 x200/520h (mm)	450x360 x200/520h (mm)	620x360 x200/520h (mm)	450x360 x200/520h (mm)	620x360 x200/520h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BES NETTO	18 Kg	25 Kg	33 Kg	14 Kg	21 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES BRUTTO	20 Kg	27 Kg	40 Kg	17 Kg	29 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		460x450 x300h (mm)	560x470 x300h (mm)	690x450 x380h (mm)	560x470 x300h (mm)	690x450 x380h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,062 m ³	0,079 m ³	0,118 m ³	0,079 m ³	0,118 m ³

PLACAS DE FUNDICIÓN: Máquina para cocer y calentar carne, pescado, huevos, verduras, quesos, emparedados, bocadillos, etc.
Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, capaz de mantener por un período prolongado la temperatura - resistencias en contacto con las placas para garantizar la mejor conductibilidad - termostato 0÷300 °C - termostato de seguridad - placa superior autobalanceada - disponibles con plano de cocción liso, rayado o mixto (mitad liso y mitad rayado).

PLACAS DE VITROCERÁMICA: Máquina para cocer y calentar carne, pescado, huevos, verduras, quesos, emparedados, bocadillos, etc.
Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de vitrocerámica, capaz de alcanzar con rapidez la temperatura programada - termostato 0÷300 °C - termostato de seguridad - placa superior autobalanceada - disponibles con plano de cocción liso o rayado.

ЧУГУННЫЕ ПЛИТЫ: Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей, сыров, сэндвичей, бутербродов и т.п.
Каркас из нержавеющей стали, жарочная плита из чугуна с пескоструйной обработкой, которая способна сохранять тепло в течение длительного времени, нагревательные элементы, контактирующие с плитами для обеспечения лучшей проводимости, термостат на 0÷300 °C, предохранительный термостат, верхняя плита с автоматической балансировкой, предлагается с гладкой, рифленой или комбинированной (наполовину гладкой, наполовину рифленой) жарочной поверхностью.

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА: Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей, сыров, сэндвичей, бутербродов и т.п.
Каркас из нержавеющей стали, жарочная поверхность из стеклокерамики, быстрое нагревание до заданной температуры, термостат на 0÷300 °C, предохранительный термостат, верхняя плита с автоматической балансировкой, предлагается с гладкой или рифленой жарочной поверхностью.



PV50/R