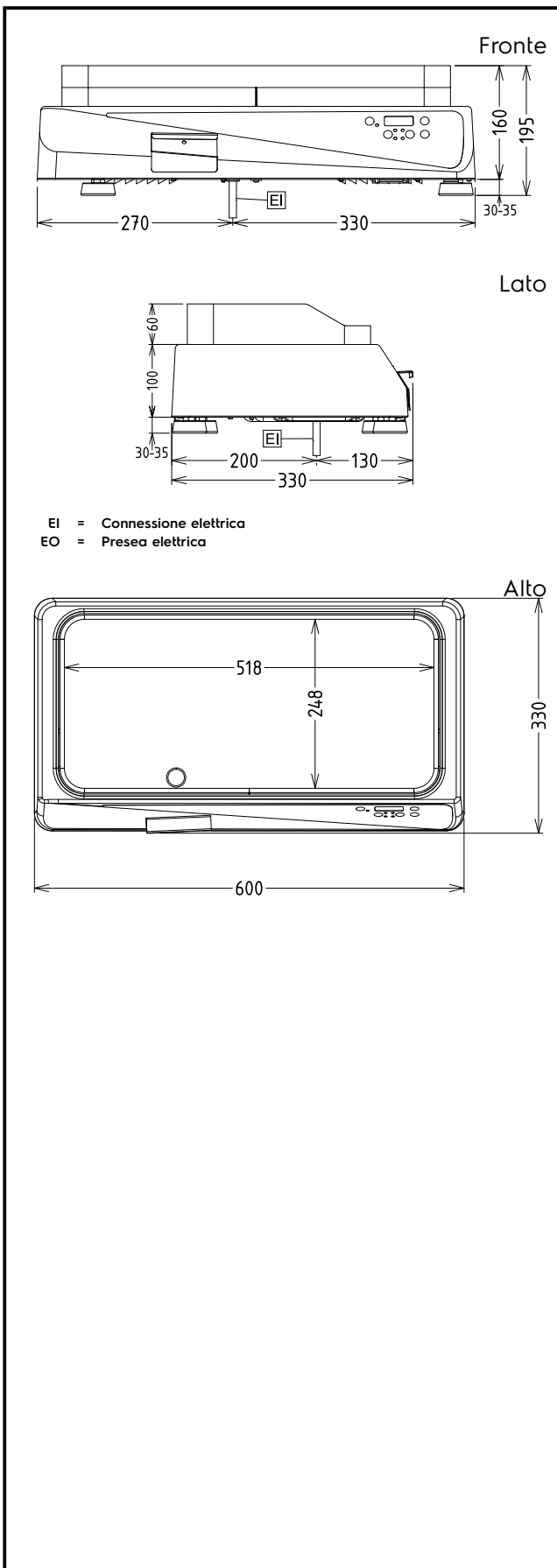


### Caratteristiche e benefici

- Piano di lavoro con 2 zone di cottura poste in orizzontale.
- Superficie di cottura ermetica in acciaio inossidabile, 10 mm di spessore per la massima protezione dei componenti elettrici interni.
- Piastra con superficie di cottura antiaderente al cromo.
- Pannello comandi con pulsanti a sfioramento e indicatore digitale della temperatura.
- Scarico grassi integrato con cassetto estraibile sotto la superficie di cottura.
- 4 piedini regolabili.
- Protezione all'acqua IP24.
- Costruzione robusta in acciaio inox AISI 304, realizzata in un corpo unico senza giunzioni.
- Cavo e spina inclusi.

Approvazione: \_\_\_\_\_



### Elettrico

<b>Tensione di alimentazione:</b>	
602083 (DRCH)	220-240 V/1N ph/50/60 Hz
<b>Watt totali:</b>	3.6 kW
<b>Tipo di spina:</b>	CE-SCHUKO

### Informazioni chiave

<b>Temperatura MIN:</b>	40 °C
<b>Temperatura MAX:</b>	265 °C
<b>Dimensioni esterne, larghezza:</b>	600 mm
<b>Dimensioni esterne, altezza:</b>	195 mm
<b>Dimensioni esterne, profondità:</b>	325 mm
<b>Peso netto:</b>	18 kg

E' consigliabile pulire la superficie, tra una cottura e l'altra, utilizzando l'apposito raschietto.