



# PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA PE/N

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS  
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE  
GUSSEISENELEKTROPLATTEN  
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	PE25/R-LN	PE35/R-LN	PE50/R-L-MN
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1800 W	2200 W	3600 W
ALIMENTAZIONE BRANCHMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		230V/1N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz
DIMENSIONI PIANO COTTURA DIMENSIONS TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		240x 230 (mm)	340x 230 (mm)	480x 230 (mm)
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷300° C		
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ		320x 360x 200/520h (mm)	420x 360x 200/520h (mm)	570x 360x 200/520h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	16 Kg	22 Kg	27 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	18 Kg	24 Kg	34 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPAKKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		460x 450x 300h (mm)	560x 470x 300h (mm)	690x 450x 380h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPAKKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,062 m <sup>3</sup>	0,079 m <sup>3</sup>	0,118 m <sup>3</sup>

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).

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).

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).

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.

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).

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.



PE50/RN