




Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
VS7080TPFE	CATALOGUES 8	087
Oven capacity		GN 2/1
Electric Oven KW		6,000

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett Weight kg
800 x 730 x 870		16,000	400	3F+N	50/60	1	150.00

GB

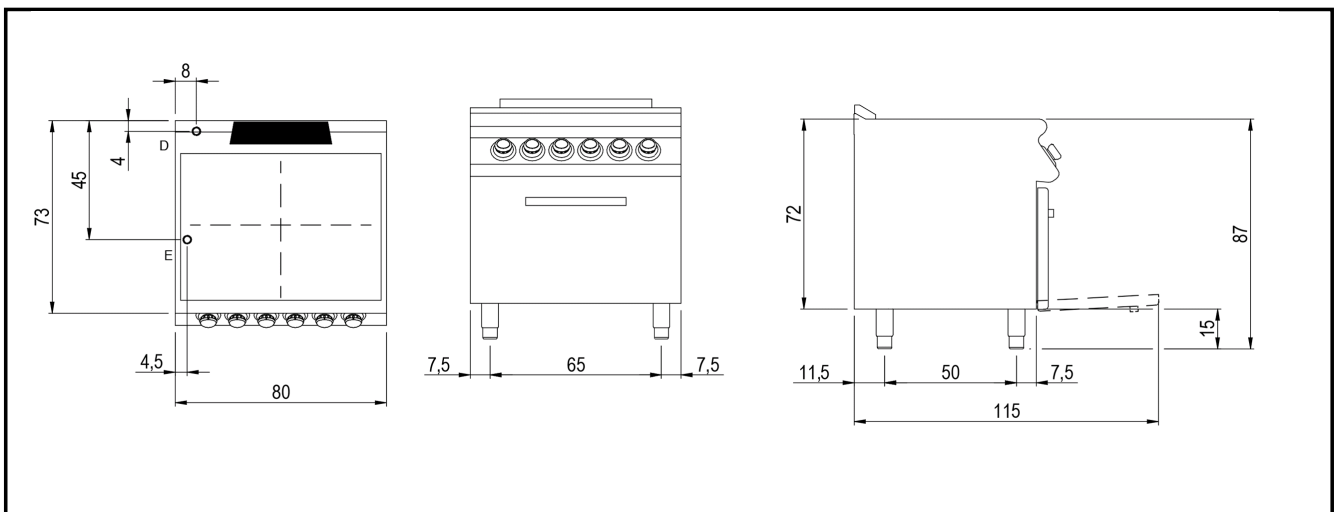
ELECTRIC SOLID TOP ON STATIC ELECTRIC OVEN GN 2/1, 4 COOKING ZONES

Electric solid top with 4 zones on electric static oven. Side panels, bottom and back made in stainless steel. Top made in AISI 304 thickness 15/10 con invaso per la raccolta dei liquidi e foro di scarico. Rear flue made in enamelled cast-iron; designed for flush alignment. Cooking plate made with high thick steel 16M06. 4 independent cooking zones each with 2.5 kW power, marked with a satin cooking surface. Safety thermostat with automatic recovery. Lamp to indicate heating activation and proper working of the equipment. Electric oven GN 2/1. Heating by electric upper and lower heating elements with independent regulation. Temperature regulation by thermostat, from 50 °C to 300 °C. Safety thermostat. Lamp on control panel to indicate oven heating activation. Cooking chamber made in stainless steel. Oven inner door made in stainless steel with labyrinth seal. Oven power 6 kW. Special design knobs to avoid water penetration in the control panel. IPX4 protection rating. Adjustable feet made in stainless steel. Electric power supply VAC 400 3N 50±60 Hz - 16 kW.

I

TUTTAPIASTRA ELETTRICA SU FORNO ELETTRICO STATICO GN 2/1, 4 ZONE DI COTTURA

Cucina tuttapiastro elettrica 4 zone su forno elettrico statico. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10 con invaso per la raccolta dei liquidi e foro di scarico. Camino posteriore in ghisa smaltata; predisposizione per l'unione di testa. Piastra di cottura realizzata in acciaio 16M06 con superficie liscia cromata, incassata e removibile. Quattro zone di cottura indipendenti da 2,5 kW ciascuna. Dotata di termostato di sicurezza a ripristino automatico. Lampada spia per indicare l'attivazione del riscaldamento e il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Forno elettrico GN 2/1. Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente. Regolazione della temperatura, tramite termostato, da 50°C a 300°C. Termostato di sicurezza. Lampada spia per indicare corretto funzionamento del forno. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 6 kW. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia.



CaterTrade.

Authorised UK & Ireland Distributors

Offices:

Windsor House, Cornwall Road, Harrogate, HG1 2PW, United Kingdom. Tel: +44 (0) 1423 611511

Email: sales@catertrade.com • web: www.catertrade.com