

**Mod. E7BM4B**

Cod. 18801000

**Mod. E7BM4M**

Cod. 18801500

**macros 700**

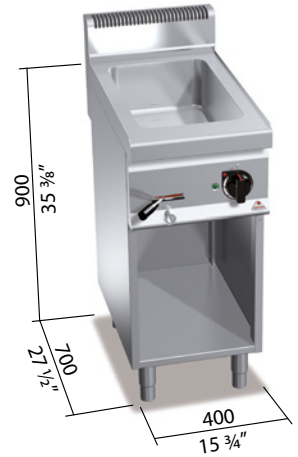
<b>GN</b>	<b>1 x 1/1</b>
mm	305 x 510 x 175 h



<b>TOT. kW</b>	<b>1,2</b>
----------------	------------



<b>220 - 240 V~</b>
---------------------

**OPTIONAL**

IP DX Porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza. Vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggatura per favorire la pulizia. Numerose combinazioni possibili grazie alla possibilità di utilizzare 6 misure diverse di vaschette GastroNorm. Rubinetto scarico frontale con sistema di sicurezza contro eventuali aperture accidentali. Spie di tensione. Piedini regolabili (versione con mobile).

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned out of the tank. Electronic regulation of power. Large AISI 304 stainless steel tank made from a unique press with a large radius to facilitate cleaning operations. Several combinations are possible thanks to 6 GastroNorm size pans. Front drain tap with safety system to avoid accidental opening. Tension warning lights. Adjustable feet (cabinet version).

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Nombreuses combinaisons disponibles grâce à la possibilité d'utiliser 6 tailles différentes de cuvettes GastroNorm. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables (version avec meuble).

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfont aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, außen an der Wanne. Elektronische Leistungsregelung. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanz, mit großem Radius zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Vielfache Kombinationsmöglichkeiten durch den Einsatz sechs verschiedener GastroNormbehälter-Maße. Ablasshahn frontal mit Sicherheitsvorrichtung gegen ungewolltes Öffnen. Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße (bei Ausführung mit Möbel).

<b>E</b>	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220 - 240 V~	<b>kW 1,2</b>
----------	--	--------------	---------------

