



Höj och sänkbar resturangspis med stor kapacitet för professionell matlagning.

Spisen finns i två olika bredder 900 och 1200 mm båda med 300 mm gjutjärnsplattor av absolut högsta kvalitet. Spisarna har 4 eller 6 plattor och varje platta har en effekt på 4000 W med protector. Alla plattorna är uppfällbara vilket underlättar rengöring och god hygien. Under plattorna finns en utdragbar spillåda. Effektregeringen sker i fyra steg, en signallampa indikerar när spisen är påslagen.

Varmluftsgugnen är en effektiv restaurangugn anpassad för gastronormkantin GN 2/1 (2x GN 1/1) och är tillverkad i rostfritt material, även insidan. Invändiga kanter är väl avrundade som ger en god hygien. Ugnen har tre olika värmefunktioner, övervärme eller över- och undervärme samt över- och undervärme med fläkt. Temperaturen är steglöst termostatreglerad upp till 270 grader.

Utrustningen kan ställas in på valfri höjd mellan 800 mm till 1000 mm.

Spisens har skyddsklass I och kapslingsklass IP43. Spisen kan också fås anpassad för marint bruk gäller tekniskt utförande och spänningar.

Det finns många tillbehör: Snabbplatta 4000 W med protector, hållskydd, överhylla, fäste för vattenblandare, slingerräcke för marint bruk m.m. Se tabell på andra sidan.



Produkt	Ugn	Plattor 300 mm	Mått (B x D x H) mm	Effekt kW	Spänning V	Ström A	Ström art	Säkring A	Vikt kg	Anm.
ETH 9075 H	-	4	900 x 780 x 900	16,0	400	17,1	3N~ 50 Hz	32	90	-
ETH 12075 H	-	6	1200 x 780 x 900	24,0	400	34,5	3N~ 50 Hz	40	120	-
ETH 9075 HU2	GN 2/1	4	900 x 780 x 900	20,5	400	37	3N~ 50 Hz	40	90	-
ETH 12075 HU2	GN 2/1	6	1200 x 780 x 900	28,5	400	44,5	3N~ 50 Hz	50	120	-

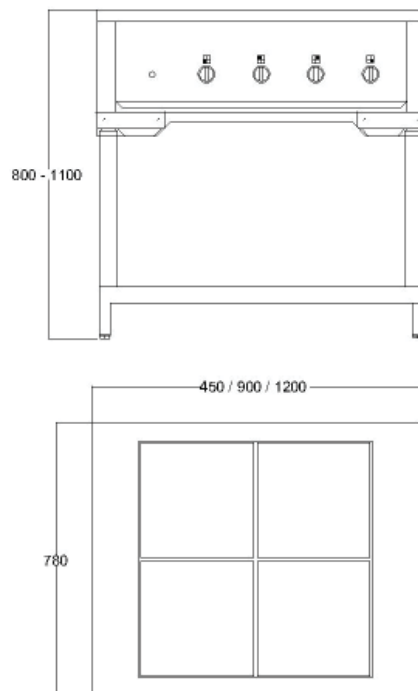
Teknisk specifikation

Spisen är tillverkad helt i rostfritt material. Underhylla, sidor, rygg och fronter är svetsade i benen. Kokplattorna är förankrade i fästbalkar, vilka är svetsade i innerramen. Stabiliteten i denna konstruktion är optimal. Panelen med signallampa och strömställare är skruvad för enklare service. El-anslutningen sker på plint placerad vid kabelgenomföringen på sidan. För injustering av spisens finns ställbara fötter.

Varmluftsgugnen för GN2/I är helt tillverkad i rostfritt material även ugnstrymmet. Mineralullsisolering runt ugnen minskar kraftigt värmeförlusten. Inuti ugnen finns det tre gejderpar. Ugnen är försedd med huvudströmbrytare och termostat. Signallampor indikerar när ugnen är påslagen samt också när värmen nått inställt värde.

De två lyftpelarna är bultade i den stabila bottenkonstruktionen. Pelarna är också infästa i den övre ramkonstruktionen. De två lyftmotorerna är kapslade och monterade så att vatten ej kan tränga in i elsystem eller gejder. Det är 300 mm höjdinställning.

Spisen har skyddsklass I och kapslingsklass IP43.



Tillbehör

Art.nr	Benämning
7620300	Överhylla rostfri enkel 900x300x 700mm ETH 9075
7620310	Överhylla rostfri enkel 1200x 300x700mm ETH 12075
7620265	Fronträcke ETH 4575 450mm
7620280	Fronträcke ETH 9075 900mm
7620270	Fronträcke ETH 12075 1200mm
7620290	Gavelräcke till restaurangspis
7521510	Fötter för fast montage/Marint

EL

7620511	Anslutningskabel med CCE-kontakt 400V
---------	---------------------------------------

VA

7620320	Fästplåt blandare restaurangspis
7620330	Dubbelledad vattenblandare, monterad

UGN

7620610	Gallerhylla GN 2/I rostfri
2500070	Stekbleck GN 2/I-20

Reservdelar

Art. nr	Benämning
2260260	Insatspropp 50x25x2.0
2260250	Ställbar fot SF 6016
2270030	Handtag krom/svart

EL

2150030	Signallampa Ø 6 mm orange
2130290	Vred 4-läges
2130110	Strömställare 4-läges 32A
2150190	Kopplingsplint 5-pol 400V / FV122
2120100	Platta #300mm/400W/400V protector
2170120	Skyddsslang galv 18,6
2170130	Koppling skyddsslang 18,6
2170200	Kontramutter PG 11
2170070	Förskruvning PG 29
2170080	Kontramutter PG 29
UGN	
2130050	Termostat 320°3-POL
2130420	Strömställare 4-läges 16A
2130190	Vred omarkerad ugn
2150120	Kopplingsplint 5-pol 400V / FV70
2170050	Fläkt
2150020	Ugnslampa 25W
2110190	Element 750W 230V nålsöga

HÖJ & SÄNK

2320660	Lyftpelare
2320670	Styrbox
2320690	Manöverdon