

Restaurangspis med GNI/I ugn

Spisen har yttermåtten 800x800mm och har fyra plattor 300x300mm med protector.

Varje platta som är av absolut högsta kvalitet har en effekt av 4000W. Alla plattorna är uppfällbara vilket underlättar för upprätthållandet av god hygien, under plattorna finns det en utdragbar spillåda. Effektregeringen sker med 7 steg, en signallampa indikerar när spisen är påslagen.

Spishällen är uppbyggd av ett rostfritt stativ med en slät underhylla 200mm över golvet.



Varmluftsgugnen är en effektiv restaurang ugn anpassad för gastronom-kantin GN I/I och är tillverkad i rostfritt material, även insidan. Invändiga kanter är väl avrundade som ger en god hygien. Ugnen har tre olika värme-funktioner; övervärme eller över- och undervärme samt på och avslag av fläkten. Temperaturen är steglöst termostatreglerad upp till 270 grader.

Spisen har skyddsklass I och kapslingklass IP43.

Spisen kan också fås anpassad för marint bruk: gäller tekniskt utförande och spänningar.

Som tillbehör finns: Fronträcke överhylla mm. Se tabell på andra sidan.

Produkt	Ugn	Plattor	Mått (B x D x H)	Effekt	Spänning	Ström	Strömart	Säkring	Vikt	Anm.
		300 mm	mm	kW	V	A		A	kg	
ETH 8080 UI	GN I/I	4 st	800 x 800 x 900	18,7	400	31	3N~ 50 Hz	35	100	**

** Finns även som Höj & Sänkbar, se separat produktblad.

Bäckgatan 9
597 53 Åtvidaberg
tel 0120 813 80
fax 0120 141 25
info@elektrotermo.se

Elektrotermo

www.elektrotermo.se

Teknisk specifikation

Spisen är tillverkad helt i rostfritt material.
Underhylla, sidor, rygg och front är svetsade i benen.
Plattorna är förankrade i fästbalkar, vilka är svetsade i innerramen.
Injustering sker med ställbara fötter.

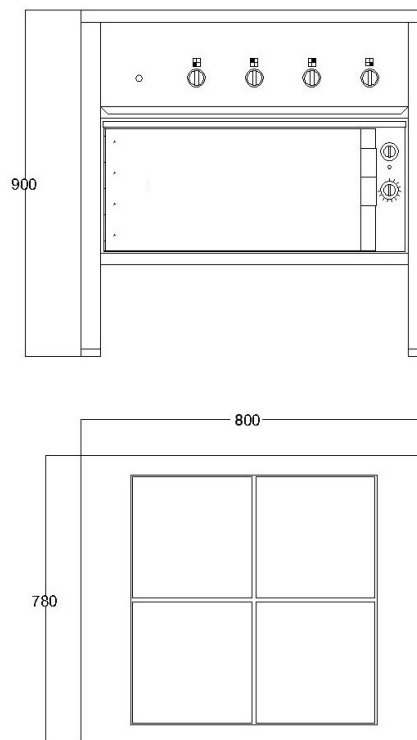
Panel med signallampa och strömställare är skruvad för enklare service.

El-anslutning vid kopplingsdosa, är placerad vid vänster bakre benet.

Varmluftsgugnen för GN1/I är helt tillverkad i rostfritt material även ugnsutrymmet. Mineralullsisolering runt ugnen minskar kraftigt värmeförlusten. Inuti ugnen finns det tre gejderpar.

Ugnen är försedd med funktionsbrytare och termostat. Signallampor indikerar när ugnen är påslagen samt också när värmen nått inställt värde.

Spisen har skyddsklass I och kapslingsklass IP43.



Tillbehör

Art.nr	Benämning
7620140	Överhylla rostfri enkel 800x300x700mm
7620010	Hällskydd ETH 8060/8080
7620110	Fronträcke rostfritt längd 800mm
7620210	Rostfri redskapsstång längd 800mm monterad
7620290	Gavelräcke till restaurangspis
2260340	Fötter för fast montage/Marint

EL

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

VA

7620320	Fästplåt blandare restaurangspis
7620330	Dubbelledad vattenblandare, monterad

UGN

7620600	Gallerhylla GN 1/I rostfri
7620230	Stekbleck GN 1/I-20

Reservdelar

Art. nr	Benämning
2260260	Insatspropp 50x25x2,0
2260250	Ställbar fot SF 6016

EL

2150030	Signallampa Ø 6 mm orange
2130160	Vred 7-läges
2130200	Strömställare 7-läges 32A
2150190	Kopplingsplint 5-pol 400V / FV122
2120100	Platta #300 / 4000W / 400V
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 stekugn
2170050	Fläkt
2150020	Ugnslampa 25W
2110170	Element 1350W 230V Ugn

Bäckgatan 9
597 53 Åtvidaberg
tel 0120 813 80
fax 0120 141 25
info@elektrotermo.se

Elektrotermo

www.elektrotermo.se