



Effektiv spis med ugn som tar liten plats.

Spisen finns i två bredder 650 och 950mm med 300mm gjutjärnsplattor av absolut bästa kvalitet. Spisarna har 4 eller 6 plattor, varje platta har en effekt på 3000 W. Plattorna är tätt och noggrant monterade vilket ger ett helt värmeplan, på så vis kan hela spishållsytan användas för beredning. Varje platta har inbyggd protektor som styr ner effekten när spisen inte används, vilket spar energi och förlänger livslängden på plattorna. Effektregleringen sker i sju steg, en signallampa indikerar när spisen är påslagen. Spishällen är uppbyggd av ett rostfritt stativ med underhylla 200 mm över golvet.

Varmluftsugnen är en effektiv restaurangugn 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 värmefunktioner; övervärme eller över- och undervärme samt på och avslag av fläkten. Temperaturen är steglöst termostatreglerad upp till 270 grader.

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

Det finns många tillbehör: Hällskydd, fronträcke, överhylla, fäste för vattenblandare, slingerräcke för marint bruk m.m. Se tabell på andra sidan.

Spis med fyra plattor finns även med fällbara (ETH 6565F) och snabbplatta (4 kW) som tillbehör.

Produkt	Ugn	Plattor 300 mm	Mått (B x D x H) mm	Effekt kW	Spänning V	Ström A	Strömart	Säkring A	Vikt kg	Anm.
ETH 6565F UI	GN I/I	4	650 x 650 x 900	14,7	400	27,5	3N~ 50 Hz	32	90	*
ETH 6565 UI	GN I/I	4	650 x 650 x 900	14,7	400	27,5	3N~ 50 Hz	32	90	-
ETH 9565 UI	GN I/I	6	950 x 650 x 900	20,7	400	38,0	3N~ 50 Hz	40	123	-

* = Fällbara plattor

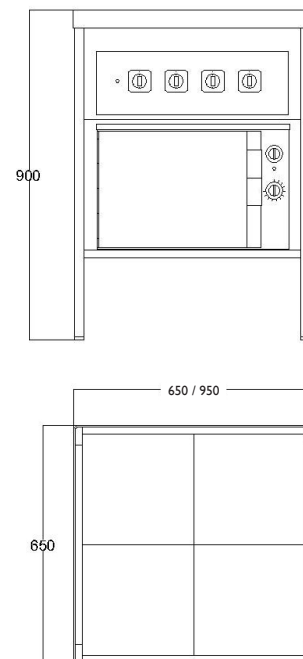


Teknisk specifikation

Spisen är tillverkad helt i rostfritt material. Underhylla, sidor, rygg och fronter är svetsade i benen. Gjutjärnsplattorna är monterade i en kraftig förstärkt ram som inte formförändrar sig, även vid omfattande användning. Panelen med signallampa och strömställare är skruvad för enklare service. El-anslutningen sker på plint placerad vid kabelgenomföringen på sidan. För injustering av spisen finns ställbara fötter.

Varmluftsgugnen är en effektiv restaurangugn anpassad för gastronomkantin 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 värmefunktioner, övervärme eller över- och undervärme samt på och avslag av fläkten. Temperaturen är steglöst termostatreglerad upp till 270 grader.

Spisen har skyddsklass I och kapslingsklass IP43.



Tillbehör

Art.nr	Benämning
7620101	Front/Gavelräcke rostfritt längd 650mm
7521510	Fötter för fast montage/Marint
2120100	Platta #300mm/4000W/400V protektor (ETH 6565F)

EL

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

VA

7620320	Fästplåt blandare restaurangspis
7620330	Dubbelledad vattenblandare, monterad

UGN

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

Reservdelar

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

EL

2150030	Signallampa Ø 6mm orange
2130160	Vred 7-läges
2130200	Strömställare 7-läges 32A
2150190	Kopplingsplint 5-pol 400V / FV122
2120180	Platta #300mm/3000W/400V protektor
2170110	Förskruvning PG 21
2170140	Kontramutter PG 21

UGN

2130050	Termostat 320°3-POL
2150030	Signallampa Ø 6mm orange 400V
2130420	Strömställare 4-läges 16A
2130190	Vred omarkerad stekugn
2150120	Kopplingsplint 5-pol 400V
2170050	Fläkt
2150020	Ugnslampa 25W
2110170	Element 1350W 230V Ugn