

CUCINA ELETTRICA PER BORDO

MARINE ELECTRIC RANGE

RIL63-31
CON FORNO
WITH OVEN

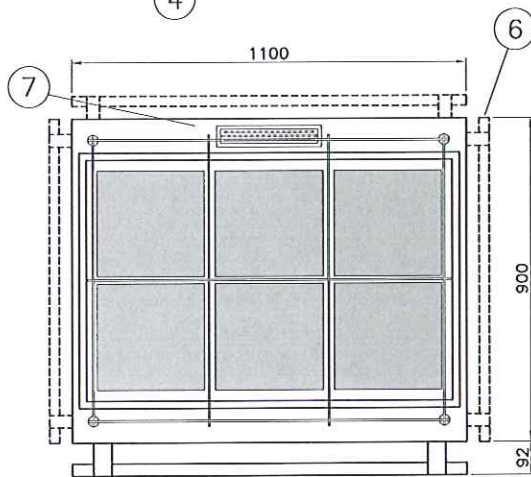
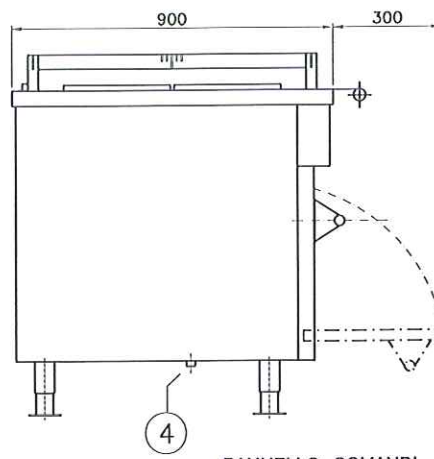
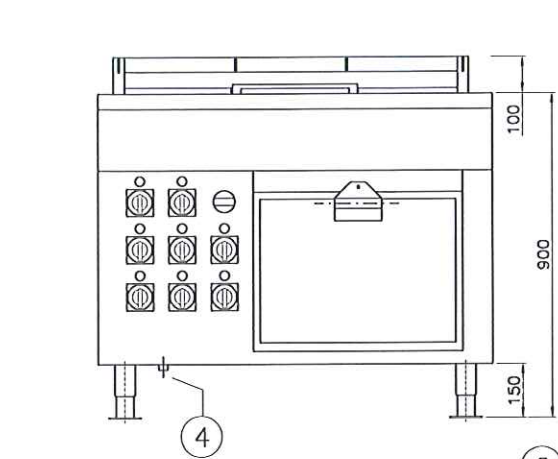


- PROGETTAZIONE PER ESCLUSIVO IMPIEGO NAVALE
- GRADO DI PROTEZIONE IP44
- COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA
- FACILITA' DI MANUTENZIONE
- FACILMENTE PULIBILE
- TOP, RIVESTIMENTO, PIEDI IN ACCIAIO INOX AISI 304
- FORNO, TERMOSTATO PER CONTROLLO TEMPERATURA RISCALDAMENTO CAMERA A MEZZO RESISTENZE CORAZZATE POSTE SUL CIELO E SOTTO LA SUOLA, COMANDATE DA TERMOSTATO CON REGOLAZIONE INDIPENDENTE TRAMITE INTERRUITORI CORREDATI DI SPIE.
- PORTINA ISOLATA TERMICAMENTE
- CAVI PER ALTA TEMPERATURA
- PIANO SPESSORE 2 mm INTERAMENTE SALDATO IN ACCIAIO INOX AISI 304
- PIASTRE CON RESISTENZE ESTRAIBILI
- FORNO ESTRAIBILE KW 6
- STAZZE ANTIROLLIO REGOLABILI E SMONTABILI IN ACCIAIO INOX
- SISTEMA DI BLOCCAGGIO DELLA PORTA FORNO CONTRO APERTURA ACCIDENTALE
- ALIMENTAZIONE VOLT 115/3/60 - 230/3/50-60 - 400/3/50 - 415/3/50-60 - 440/3/60 - 460/3/50-60 - 480/3/60
- ALTRI VOLTAGGI A RICHIESTA
- FORNO CON GRIGLIA GASTRO-NORM 2/I INCLUSA
- PER MAGGIORI INFORMAZIONI VEDERE RETRO
- EXCLUSIVELY PROJECTED FOR MARINE USE
- PROTECTION DEGREE IP44
- EXTREMELY STRONG CONSTRUCTION
- QUICK AND EASY MAINTENANCE
- EASY CLEANING
- AISI 304 S.S. TOP, OVEN, EXTERNAL COVERING, FEET
- OVEN THERMOSTAT TEMPERATURE CONTROL HEATING COOKING CHAMBER BY ARMOURED HEATING ELEMENTS FIXED ON THE SKY AND UNDER OVEN BASE, OPERATED BY THERMOSTAT WITH INDIPENDENT REGULATION, THROUGH SWITCHES EQUIPPED WITH PILOT LAMP.
- INSULATED DOOR
- HIGH TEMPERATURE CABLE
- AISI 304 STAINLESS STEEL 2 mm THICKNESS TOP ENTIRELY WELDED
- PLATE HEATING ELEMENT REMOVABLE
- PULL OUT OVEN KW 6
- ADJUSTABLE AND REMOVABLE STAINLESS STEEL ANTIROLLING BARS
- BLOCKING SYSTEM TO AVOID ACCIDENTAL OPENING OF OVEN DOOR
- RATED VOLTAGE VOLT 115/3/60 - 230/3/50-60 - 400/3/50 - 415/3/50-60 - 440/3/60 - 460/3/50-60 - 480/3/60
- OTHER VOLTAGE ON REQUEST
- OVEN WITH GASTRO-NORM GRID 2/I INCLUDED
- FOR MORE INFORMATIONS SEE OVERLEAF

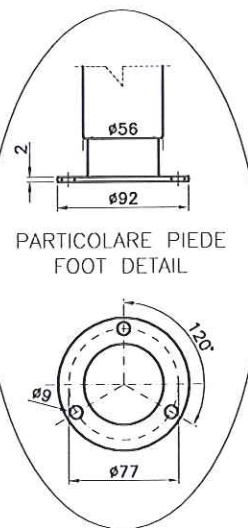
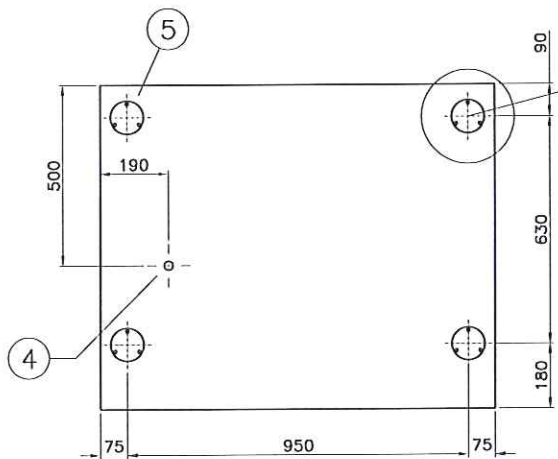
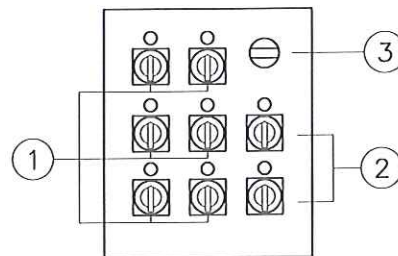
baratta

IT-GB	02	15
01-113300-00		

MARINE FOOD SERVICE EQUIPMENT



PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL



- 1 COMMUTATORI PIASTRE
PLATES DELTA-STAR SWITCHES PG21
- 2 INTERRUTTORI FORNO
OVEN SWITCHES
- 3 TERMOSTATO FORNO
OVEN THERMOSTAT
- 4 PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI
CORD CONNECTOR
- 5 POSIZIONE PER FISSAGGIO PIEDI
FEET FIXING POSITION
- 6 CORRIMANO LATERALE E POSTERIORE (A RICHIESTA CON EXTRA COSTO)
SIDE AND REAR HAND RAIL (ON REQUEST WITH EXTRA COST)
- 7 GRIGLIA DI VENTILAZIONE
VENTILATION GRID

- A POTENZA INSTALLATA
TOTAL POWER Kw 22.2
- B ALIMENTAZIONE
RATED VOLTAGE VOLT 115/3/60
230/3/50-60
400/3/50
415/3/60
440/3/60
460/3/50-60
480/3/60
- C ALTRI VOLTAGGI A RICHIESTA
OTHER VOLTAGE ON REQUEST

PIASTRE - PLATES mm 300x300 6x2,7Kw
 FORNO - OVEN mm 540x700x300 1x6,0Kw
 GRADO DI PROTEZIONE
 PROTECTION DEGREE IP44

BARATTA S.R.L.
 Via del Brentino
 55054 Massarosa - LU - ITALIA
 Telefono +39 0584 941766 - 31349 | Telefax +39 0584 962577
 E-mail: info@baratta-kitchens.com
 www.baratta-kitchens.com

Le caratteristiche riportate su questa tavola sono date senza impegno.
 Il costruttore si riserva il diritto di modificarle senza preavviso.

The manufactures in line with its policy to continually improve its products
 reserves the right to change materials or specifications without notice.