


**EG-01**
**EG-02**

**EG-03**
**EG-03M**

Rigata - Lined - Rainurées - Gestreifte - Raiada - Рифлёная

Mista - Mixed - Mixte - Kombiniert - Mixta - Смешанные

## PIASTRE DI COTTURA IN GHISA

Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, verdure, toast farciti, panini, ecc. - struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa - termostato 0÷300 °C - piastra superiore auto bilanciata - piastre singole rigate, piastre doppie miste (metà lisce e metà rigate) o rigate.

## CAST IRON COOKING GRILLS

Meat, fish, vegetable, toast, sandwich, etc. heating and cooking appliance - stainless steel body - cast iron cooking grill - 0÷300 °C thermostat - self-balance upper grill - single lined grill, double mixed (half smooth, half lined) or lined grills.

## PLAQUES DE CUISSON EN FONTE

Appareil pour cuire et réchauffer la viande, le poisson, les légumes, les toasts farcis, les sandwichs, etc. Structure en acier inox - plaque de cuisson en fonte - thermostat de 0 à 300 °C - plaque supérieure auto-équilibrée - plaques individuelles rainurées, plaques double mixte (moitié lisse/moitié rainurée) ou rainurées.

## KOCHPLATTEN AUS GUSSEISEN

Gerät zum Garen und Erwärmen von Fleisch, Fisch, Gemüse, belegten Brötchen, Toasts, usw. - Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus Gusseisen - Thermostat 0÷300 °C - selbstausgleichende obere Platte - gestreifte Einzelplatten, doppelte kombiniert (halb glatt, halb gestreift) oder gerillter.

## PLANCHAS DE COCCIÓN EN HIERRO FUNDIDO

Máquina para cocer y calentar carne, pescado, verduras, tostadas rellenas, bocadillos, etc. - estructura de acero inoxidable - plancha de cocción en hierro fundido - termostato 0÷300 °C - plancha superior auto-equilibrada - planchas individuales con rayas, plancha doble mixta (mitad lisa mitad rayada) o rayada.

## ЧУГУННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

Машина для приготовления и подогрева мяса, рыбы, овощей, бутербродов и т.д. - корпус из нержавеющей стали - варочная панель из чугуна - регулятор температуры 0÷300 °C - самовыравнивающаяся верхняя панель - рифленные одиночные панели, двойные плиты рифлёные или смешанные (половина - гладкая, половина - рифлёная).

MODELLO MODEL	MODÈLE MODELL	MODELO МОДЕЛЬ	EG-01	EG-02	EG-03 / EG-03M
POTENZA POWER	PUISANCE LEISTUNG	POTENCIA МОЩНОСТЬ	1800 W	2200 W	3600 W
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ	220-240V/1N/50-60Hz	220-240V/1N/50-60Hz	220-240V/1N/50-60Hz
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS	DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE	DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	240x230 (mm)	340x230 (mm)	475x230 (mm)
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE	TEMPERATURE DE TRAVAILER BEI TEMPERATUR	TEMPERATURA DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0÷300 °C	0÷300 °C	0÷300 °C
DIMENSIONI DIMENSIONS	DIMENSIONS ABMESSUNGEN	DIMENSIONES РАЗМЕРЫ	300x340x210/500h (mm)	410x305x210/500h (mm)	570x305x210/500h (mm)
PESO NETTO NET WEIGHT	POIDS NET NETTOGEWICHT	PESO NETO BES NETTO	12,5 Kg	19 Kg	25 Kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT	PESO BRUTO BES BRUTTO	14 Kg	21 Kg	32 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS	DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN	DIMENSIONES DE L'EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	360x460x280h (mm)	480x460x280h (mm)	630x460x410h (mm)
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN	VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,047 m <sup>3</sup>	0,062 m <sup>3</sup>	0,115 m <sup>3</sup>