



# PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA PE

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS  
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE  
GUSSEISENELEKTROPLATTEN  
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

MODELLO MODELE MODELO МОДЕЛЬ		PE25/R-L	PE35/R-L	PE50/R-L-M
POTENZA PUISSANCE POTENCIA МОЩНОСТЬ	POWER LEISTUNG ПОТЕНЦИА	1700 W	2500 W	3400 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		230V/1N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		240x 230 (mm)	350x 230 (mm)	520x 230 (mm)
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITTEMPERATUR TEMPERATURA DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷300° C		
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ		340x 360x 200/520h (mm)	450x 360x 200/520h (mm)	620x 360x 200/520h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	18 Kg	25 Kg	33 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	20 Kg	27 Kg	40 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		460x 450x 300h (mm)	560x 470x 300h (mm)	690x 450x 380h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,062 m <sup>3</sup>	0,079 m <sup>3</sup>	0,118 m <sup>3</sup>



PE25/R



PE50/M

Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc.

Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato 0÷300 °C - termostato di sicurezza - piastra superiore autobilanciata - disponibili con piano di cottura liscio, rigato o misto (metà liscio e metà rigato).

Meat, fish, egg, vegetable, cheese, toast, sandwich, etc. heating appliance. Stainless steel body - sanded cast iron cooking grill will lasting heat retention capacity - contact resistance with grills to guarantee better conductivity - 0 - 300° C thermostat - safety thermostat - self-balanced upper grill - available with smooth, lined or mixed cooking surface (half smooth, half lined).

Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les œufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc. Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de 0 à 300°C - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - disponibles avec plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte (à moitié lisse et à moitié nervuré).

Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw. Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, in der Lage, die Temperatur lange beizubehalten - Widerstände in Kontakt mit den Platten zur Gewährleistung einer besseren Leitfähigkeit - Thermostat 0÷300 °C - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - erhältlich mit glatter, gerillter oder kombiniert (halb glatt, halb gerillt) ausgeführter Kochfläche.

Máquina para cocer y calentar carne, pescado, huevos, verduras, quesos, emparedados, bocadillos, etc. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, capaz de mantener por un período prolongado la temperatura - resistencias en contacto con las placas para garantizar la mejor conductibilidad - termostato 0÷300 °C - termostato de seguridad - placa superior autobalanceada - disponibles con plano de cocción liso, rayado o mixto (mitad liso y mitad rayado).

Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей, сыров, сэндвичей, бутербродов и т.п. Каркас из нержавеющей стали, жарочная плита из чугуна с пескоструйной обработкой, которая способна сохранять тепло в течение длительного времени, нагревательные элементы, контактирующие с плитками для обеспечения лучшей проводимости, термостат на 0÷300 °C, предохранительный термостат, верхняя плита с автоматической балансировкой, предлагается с гладкой, рифленой или комбинированной (наполовину гладкой, наполовину рифленой) жарочной поверхностью.



Le piastre elettriche in vetroceramica sono adatte per scaldare toast e panini e per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Sono estremamente veloci nel raggiungere la temperatura impostata grazie all'utilizzo di resistenze ad infrarossi. La struttura in acciaio inox e le piastre di cottura in vetroceramica "EUROKERA" la rendono estremamente facile da pulire. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibrocaramica - impianto elettrico in siliconvetro - termostato di sicurezza.

The electric contact grill in glass ceramic are suitable to warm sandwiches up and to cook meat, fish, vegetables, etc.. Thanks to the utilisation of the infrared elements, they rapidly reach the temperature set. The stainless steel structure and the glass ceramic cooking surfaces by "EUROKERA" make the cleaning operation very easy. Auto-balanced upper surfaces, smooth or ribbed - smooth bottom surface, 5 mm thick - thermal insulation in ceramic-fibre - electrical system in silicon-glass - safety thermostat

Les plaques électriques en vitrocéramique sont indiquées pour le chauffage de sandwiches et pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc.. Grâce à l'utilisation des éléments à infrarouge, elles peuvent rejoindre la température programmée rapidement. La structure en acier inox et les plaques de cuisson en vitrocéramique "EUROKERA" permettent un nettoyage très facile. Plaques supérieures auto-balancées, lisses ou rainurées - plaque inférieure lisse, épaisseur 5 mm - isolation thermique en fibre-céramique - installation électrique en vitre-silicone - thermostat de sécurité.

Die Elektroplatten aus Glaskeramik werden zum Rösten von Toastbrot und Brötchen und zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. verwendet. Dank dem Gebrauch von Infrarotheizelementen erreichen sie die eingestellte Temperatur äußerst schnell. Dank der Struktur aus rostfreiem Stahl und den Kochplatten aus Glaskeramik "EUROKERA" sind sie äußerst einfach zu reinigen. Glatte oder gestreifte selbstausgleichende obere Platten - Glatte untere Platte, Dicke 5 mm - Wärmeisolierung aus Keramikfaser - Elektroanlage aus Siliconglas - Sicherheitsthermostat.

Las placas eléctricas vitrocerámicas están especialmente indicadas para calentar emparedados y bocadillos y para cocer carne, pescado, verduras, etc. Gracias a la predisposición de resistencias de infrarrojos, estos elementos pueden alcanzar la temperatura programada muy rápidamente. La estructura de acero inoxidable y las placas de cocción vitrocerámicas "EUROKERA" hacen este producto extremadamente fácil de limpiar. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocaramica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям. Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики "EUROKERA" способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.



PV27/LR



PV40/LL



# PIASTRE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA PV

PYROCERAM GRILLS  
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE  
GLASKERAMIKPLATTEN  
PLACAS DE VITROCERÁMICA  
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	PV27/LL-LR	PV40/LL-LR	PV55/LL-LR
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1700 W	2000 W	3400 W
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ		230V/1N/50-60Hz		230V/1N/50-60Hz 230V/3N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		270x300 (mm)	400x300 (mm)	545x300 (mm)
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEI TEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷300° C		
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	390x430x190/600h (mm)	490x450x190/600h (mm)	630x450x190/600h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	11,5 Kg	15,5 Kg	23 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	13,5 Kg	17,2 Kg	32 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		540x430x270h (mm)	530x530x340h (mm)	730x530x410h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,062 m <sup>3</sup>	0,095 m <sup>3</sup>	0,159 m <sup>3</sup>



PV55/LR