

700 Serie

Elektroherde * electric ranges *
Cocinas eléctricas * Электроплиты



D Aus 18 Modellen bestehen-des Sortiment, davon 9 mit runden und 9 mit viereckigen Kochplatten. Die Versionen sind: 6 Tischgeräte, 6 Modelle auf Untergestell, 2 Modelle auf Backofen und 4 auf Backofen und nicht beheiztem bzw. Wärmeschrank. In alle Kochplatten ist Begrenzungsthermostat gegen unerwartete Übertemperatur eingebaut; ausser-dem sind sie "wasserfest" an der gepressten, mit Überlaufrinne ausgestatteten Edelstahl-Arbeitsplatte befestigt. Die Backöfen sind ebenso wie die robusten Böden, aus Edelstahl-blech hergestellt und mit einem Thermostat und einem Wählschalter ausgerüstet, der die Ober- und Unterhitze oder nur die Oberhitze oder nur die Unterhitze steuert. Dies erhöht die Anzahl möglicher Garungsarten und ermöglicht eine präzisere Einstellung der erforderlichen Arbeitsbedingungen.



GB The range includes 18 models: 9 with round hot plates and 9 with square hot plates. The following versions are available: 6 countertop models, 6 models on open stand, 2 models with oven and 4 models with oven and hot or ambient cupboard. All hot plates are fitted with a limiting thermostat to prevent accidental overheating and are watertight assembled on the cold-pressed stainless steel worktop with overflow trough. Both the ovens and the sturdy oven hearths are stainless steel; a thermostat and a switch to select top element operation, bottom element operation, or simultaneous top and bottom element operation are fitted as standard. This increases the number of cooking methods this range can perform and allows a more precise control of working conditions.

E Gama compuesta por 18 modelos: 9 con placas de cocción redondas y 9 con placas cuadradas. Las versiones disponibles son: 6 modelos de sobremesa, 6 modelos sobre soporteabierto, 2 modelos sobre horno y 4 modelos sobre horno con armario neutro o caliente. Todas las placas poseen un termostato limitador incorporado contra el sobrecalentamiento accidental y están fijadas en la encimera de acero inoxidable con canal rebosadero de manera de asegurar su completa estanqueidad al agua. Los hornos, al igual que las robustas soleiras, están realizados en chapa de acero inoxidable y están equipados con un termostato y un selector que controla el calentamiento simultáneo de la resistencia superior e inferior, o independiente de la resistencia superior o inferior. De esta manera pueden realizarse un mayor número de métodos de cocción y la regulación de las condiciones de trabajo es más exacta.

R Sortiment оборудования составлен из 18 моделей. Из них 9 с круглыми плитками и 9 с прямоугольными. Существуют следующие модели: 6 настольных, 6 на нижней конструкции, 2 с духовкой и 4 с духовкой и шкафом или обогреваемым шкафом. Во все плитки встроен ограничительный термостат против перегрева; кроме того плитки водонепроницаемые, расположены на стабильной рабочей поверхности из нержавеющей стали. Духовки также изготовлены из нержавеющей стали и оснащены термостатом и регулятором температуры, который регулирует верхний и нижний нагрев, только нижний нагрев или только верхний нагрев. Это позволяет увеличить разнообразиеготавливаемых продуктов и установку необходимых рабочих условий.

D Aussenverkleidung, gepresste obere Platte mit Überlaufrinne und höhenverstellbare Füße aus Edelstahl 18/10.

- Frontblenden mit zum Bediener hin geneigten Steuerungen und Drehknöpfe mit Dichtungen gegen das Eindringen von Flüssigkeiten.
- Viereckige oder runde Kochplatten mit eingebautem Sicherheitsthermostat.
- Leistungsschalter mit 6 Stellungen
- Backöfen und Böden aus Edelstahl
- Backofentemperatur von 50° bis 300°C einstellbar.
- Backöfen mit Ober- und Unterhitze, die über einen Wählschalter und ein einziges Thermostat unabhängig eingestellt werden können.
- Im Backofen angebrachtes Sicherheitsthermostat gegen eventuelle Überhitzung
- In den Wärmeschränken von 50° bis 90°C einstellbare Temperaturen.
- Auf Anfrage kann eine kleine Säule mit Wasserhahn vom Hersteller montiert werden.



◀ Elektrobackofen aus Edelstahl mit Innenabmessungen GN 2/1.

▲ Viereckige Kochplatten mit wasserfester Befestigung an der gepressten, mit Überlaufrinne Arbeitsplatte.

Electric stainless steel oven, inside size GN 2/1.

Horno eléctrico de acero inoxidable con dimensiones interiores GN 2/1.

Духовка из нержавеющей стали с внутренними размерами ГН 2/1.

Square hot plates fixed on the pressed work top with overflow trough in such a way as to ensure a watertight assembly.

Placas cuadradas fijadas en la encimera con canal rebosadero de manera de asegurar su estanqueidad al agua.

Прямоугольные плитки с водонепроницаемым креплением на прессованной с желобком рабочей поверхности.



GB Exterior finish, pressed work top with overflow trough and adjustable legs are all 18/10 stainless steel.

- Front panels have commands slanted towards the operator and knobs are fitted with watertight gasket.
- Round or square hot plates with built-in safety thermostat.
- 6-position power switch.
- Stainless steel oven and oven hearth.
- Oven temperature adjustable between 50° and 300°C
- Ovens have two heating elements (top and bottom) that can be separately adjusted through a switch and a single thermostat.
- Oven fitted with safety thermostat to prevent overheating.
- Hot cupboard temperature adjustable between 50° and 90°C
- On request, a water column with tap can be installed by the manufacturer.

E Recubrimiento exterior, encimera embutida con canal rebosadero y patas regulables de acero inoxidable 18/10

- Tableros de mando con dispositivos de control inclinados hacia el operador y mandos con junta de estanqueidad.
- Placas cuadradas o redondas con termostato de seguridad incorporado.
- Conmutadores de potencia de 6 posiciones.
- Hornos y soleras de acero inoxid.
- Temperatura del horno regulable de 50° a 300°C.
- Hornos equipados con dos grupos de resistencias (superior e inferior) regulables independientemente mediante un selector y un sólo termostato
- Termostato de seguridad en el horno para evitar su sobrecalentamiento.
- Temperatura en los armarios calientes regulable de 50° a 90°C.
- Bajo pedido, efabricante puede instalar una columna de agua con frifo.

R Внешняя облицовка, прессованная рабочая поверхность с желобком против перелива и регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали 18/10.

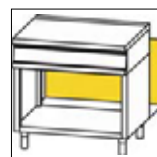
- Фронтальные бленды наклонены в сторону обслуживающего, на которой расположены поворачивающ. кнопки с прокладками против попадания внутрь жидкостей.
- Все прямоугольные и круглые плитки оснащены предохранительным термостатом.
- 6-позиций ругулирования мощности.
- Духовки и днища из нержавеющей стали.
- Температура в духовке регулируется от 50° до 300°C.
- Духовки с верхним и нижним подогревом могут по отдельности регулироваться посредством одного термостата и регулятора температуры.
- В духовку встроен предохранительный термостат против перегрева.
- Температура в подогреваемых шкафах регулируется от 50° до 90°C.
- На заказ производитель может встроить стойку с краном.

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE
ACCESSORIES AVAILABLE ON REQUEST

ACCESORIOS BAJO PEDIDO
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ НА ЗАКАЗ



Tür
Door
Puerta
Дверь

































Rückwand
Back panel
Panel posterior
Задняя стенка



Kamin mit Gitter
Flue riser with grid
Salida de vahos con rejilla
Камин с решеткой



Rollensatz
Castors set
Juego de ruedas
Набор колес

TECHN. DATEN TECHN. SPECIFICATIONS DATOS TÉCNICOS ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ												
	72/02TCEPT	74/02TCEPT	76/02TCEPT				72/02TCEPQ	74/02TCEPQ	76/02TCEPQ	74/02TFTE	74/02TFTE 1/2R	74/02TFTER
												
Aussenabmessungen / Ext. dimensions / Dimensiones exteriores / Внешние размеры мм	400x700 x860/900 h	800x700 x860/900 h	1200x700 x860/900 h	800x700 x860/900 h	1200x700 x860/900 h	1200x700 x860/900 h	400x700 x860/900 h	800x700 x860/900 h	1200x700 x860/900 h	800x700 x860/900 h	1200x700 x860/900 h	1200x700 x860/900 h
Innenabmes. der Backöfen / Oven internal dim. / Dim. interior del horno / Внутр. р-р духовки мм	-	-	-	660x300 h 543	660x300 h 543	660x300 h 543	-	-	-	660x300 h 543	660x300 h 543	660x300 h 543
Art der Kochplatte / Hot plate type / Tipo de plancha / Тип плитки	2 	4 	6 	4 	6 	6 	2 	4 	6 	4 	6 	6 
Anz. u. Leistung der Platten Hot plate qty. & power / Nº y potencia de placas / Кол-во и мощн. плиток	kW 1 x 2,26 1 x 2,0	kW 2 x 2,26 2 x 2,0	kW 3x 2,26 3 x 2,0	kW 2 x 2,26 2 x 2,0	kW 3x 2,26 3 x 2,0	kW 3x 2,26 3 x 2,0	kW 2 x 2,6	kW 4 x 2,6	kW 6 x 2,6	kW 4 x 2,6	kW 6 x 2,6	kW 6 x 2,6
Leistung der El. Backöfen / el. oven power / Potencia eléctrica del horno / Мощность эл. духовки	-	-	-	kW 5,5	kW 5,5	kW 5,5	-	-	-	kW 5,5	kW 5,5	kW 5,5
Leist/ des Wärmeschr. / Hot cupboard power / Pot. armario eléct. / Мощн. под. шкафа	-	-	-	-	-	kW 0,42	-	-	-	-	-	kW 0,42
Elektrische Gesamtleistung / Total electric power / Potencia total eléctrica / Общее потреб. эл. энерг.	kW 4,6	kW 9,2	kW 13,8	kW 14,7	kW 19,3	kW 19,72	kW 5,2	kW 1 0,4	kW 15,6	kW 15,9	kW 21,1	kW 21,52
Anschlussspannung / Supply voltage / Tensión de alimentacion / Значение подключения	3NAC400V 3AC 230U*	3NAC400V 3AC 230U*	3NAC400V 3AC 230U*	3NAC400V 3AC 230U*	3NAC400V 3AC 230U*	3NAC400V 3AC 230U*	3NAC400V 3AC 230U*	3NAC400V 3AC 230U*	3NAC400V 3AC 230U*	3NAC400V 3AC 230U*	3NAC400V 3AC 230U*	3NAC400V 3AC 230U*

ANSCHLUSSPLÄNE

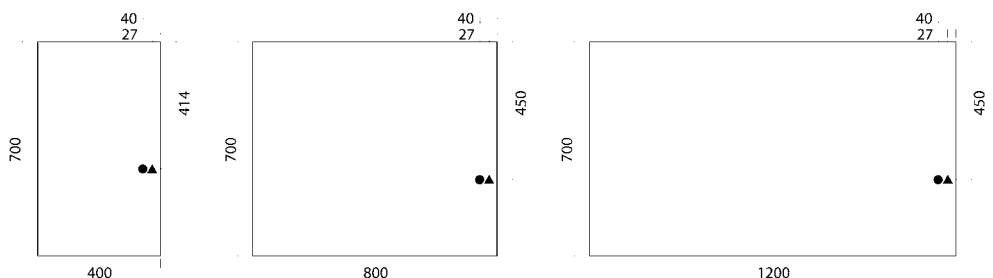
INSTALLATION DIAGRAMS

ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

СХЕМЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

●
Elektro/Electric/Eléctrico/Электро

▲
Elektrisch auf offenem Unterbau
Electric on open stand
Eléctrico con soporte abierto
Эл. на открыт. нижней
конструкции



*: auf Anfrage - on request -
a pedido - на заказ



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/2656-0 · e-Mail: info@issel.com