



Teppaniaky

100% MADE IN ITALY



- Japanese hot plate
- Japanische Bratplatte
- Plaque japonais
- Placas japoneses



TEP2/100G



TEM2/120G



- Cassettino raccolta residui di cottura
- Tray drawer to collect cooking residues
- Umfangskanal mit Ablauföffnung und Schublade für Speisereste
- Tiroir de récupération des résidus de cuisson
- Cajón para recogida de los residuos de la cocción



- Canalina perimetrale con foro di scarico e corrimano
- Perimeter groove with drain and handrail
- Umfangskanal mit Ablauföffnung und Handlauf
- Canal périmétral avec trou et main courante
- Ranura perimetral con orificio de eliminación de los residuos de la cocción y cajón para su recojida.



- Piastra di cottura rigata
- Ribbed plate
- Gerillte Grillplatte
- Plaque de cuisson nervurée
- Placa ranurada

PIASTRA TEPPANYAKI

In giapponese TEPPAN significa piastra di ferro o foglio di lamiera e YAKI cibo saltato o cottura di cibi saltati. La piastra TEPPANYAKI è collocata direttamente al centro della sala del ristorante. I clienti si siedono ad un tavolo costruito intorno alla piastra e assistono direttamente alla cottura dei cibi. I bruciatori o le resistenze sono posizionati nella parte centrale della piastra, utilizzata per cucinare. Le parti laterali, riscaldate indirettamente, sono utilizzate per mantenere in caldo i cibi.

Le TEPPANYAKI vengono costruite esclusivamente su misura con profondità mm.720 nella versione gas e mm.700 e 500 (Mod. TEK/) nella versione elettrica. Il cliente può decidere la lunghezza della piastra, la quantità dei bruciatori gas (da n. 1 a n. 5; potenza kW 5,8 ciascuno) o delle zone cottura elettriche (potenza kW 5,4 cadauno - 3Nac400V 50 Hz).

Modello TEP.../TEL...

- Piastra di cottura in acciaio speciale al cromo duro lucido (Mod. TEP) spessore mm.15, ad alta conducibilità termica, facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento evita inutili e fastidiose dispersioni di calore nell'ambiente. Questo permette di ottenere un notevole risparmio energetico.
- Piastra di cottura in acciaio speciale spessore mm.15 non cromata (Mod. TEL).
- Canalina perimetrale con foro di scarico e cassettino raccolta residui di cottura
- Modelli a gas : uniformità di distribuzione della temperatura garantita dai bruciatori a tre tubi fiamma ad alto rendimento ; regolazione temperatura tramite termostato grazie ai sensori di controllo montati direttamente sulla piastra;
- Modelli elettrici: uniformità di distribuzione della temperatura garantita dal fissaggio dei blocchi resistenze in acciaio direttamente nella parte inferiore della piastra;

Modello TEM.../TED...

- Piastra di cottura in acciaio speciale al cromo duro lucido (Mod. TEM) spessore mm.15, ad alta conducibilità termica, facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento evita inutili e fastidiose dispersioni di calore nell'ambiente. Questo permette di ottenere un notevole risparmio energetico.
- Piastra di cottura in acciaio speciale spessore mm.15 non cromata (Mod. TED).
- Piastra liscia con alzatina su quattro lati con foro/fori di scarico e cassettino raccolta residui di cottura
- Modelli a gas : uniformità di distribuzione della temperatura garantita dai bruciatori a tre tubi fiamma ad alto rendimento ; regolazione temperatura tramite termostato grazie ai sensori di controllo montati direttamente sulla piastra;
- Modelli elettrici: uniformità di distribuzione della temperatura garantita dal fissaggio dei blocchi resistenze in acciaio direttamente nella parte inferiore della piastra;

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI (Mod. TEL/TED) 304 18/10
- Piastra di cottura in acciaio speciale non cromata o cromo duro lucido (Mod. TEP/TEM/TEK/TEX) spessore mm.15, liscia o rigata (a richiesta)
- Modelli a gas con bruciatori a tre tubi fiamma ad alto rendimento potenza kW 5,8 cadauno, controllato da rubinetto termostato ST25 0-280°C, termostato di sicurezza a ripristino manuale, termocoppia, fiamma pilota, accensione piezo elettrica
- Modelli elettrici con blocchi resistenze in acciaio potenza kW 5,4 cadauno 3Nac400V 50Hz, interruttore e termostato di lavoro per regolazione temperatura 0-270°C, termostato di sicurezza a ripristino manuale, con Lampada spia generale + lampada spia di funzionamento elementi riscaldanti
- Modelli da appoggio, su base aperta o armadiata con forma rettangolare o tonda
- Manopole in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ



- Cassettino raccolta residui di cottura
- Tray drawer to collect coking residues
- Umfangskanal mit Ablauföffnung und Schublade für Speisereste
- Tiroir de récupération des résidus de cuisson
- Cajón para recogida de los residuos de la cocción



TEP2B/110E



TEX4/120E



TEP3/160E



- Canalina perimetrale con foro di scarico e corrimano
- Perimeter groove with drain and handrail
- Umfangskanal mit Ablauföffnung und Handlauf
- Canal périphérique avec trou et main courante
- Ranura perimetral con orificio de eliminación de los residuos de la cocción y cajón para su recogida.



TEP1/090E



TED3/140E



- Piastra di cottura liscia
- Smooth plate
- Ebenmäßige Grillplatte
- Plaque de cuisson lisse
- Placa lisa



TEP2B/120E



TEPPANYAKI HOT PLATE

In Japanese, TEPPAN means "steel plate" or "sheet of metal", and YAKI means "sautéed foods" or the "cooking of sautéed foods". The TEPPANYAKI plate is located in the centre of the dining room of the restaurant. Customers sit at a table built around the plate and have direct view of the food being cooked. The burners and heating elements are located in the middle part of the plate, which is used for cooking. The side parts, which are indirectly heated, are used for keeping the food warm. Our TEPPANYAKIS are customized manufactured only. Various models available: gas version (depth mm. 720); electric version (depth mm. 700 and mm. 500 - Mod. TEK). The customer can decide the size of the plate and the number of gas burners (from 1 to 5; power kW 5.8 each) or the electric cooking area (power kW 5.4 each - 3N AC 400V).

Model TEP.../TEL...

- Special chromium-plated steel cooking plate (Mod. TEP), mm. 15 thick, extremely easy to clean, with high thermal conductivity and low radiation level which prevent useless and bothersome heat dispersion and allow substantial energy savings;
- Special mild steel cooking plate, mm. 15 thick (Mod. TEL);
- Perimeter groove with drain hole and tray to collect cooking residues;
- Gas models: the high-performance burners with three flame tubes allow an extremely even heating; temperature is regulated by a thermostat thanks to the sensors directly mounted on the plate;
- Electric models: the steel heating elements groups mounted directly beneath the plate allow an extremely even heating.

Model TEM.../TED...

- Special chromium-plated steel cooking plate (Mod. TEM), mm. 15 thick, extremely easy to clean, with high thermal conductivity and low radiation level which prevent useless and bothersome heat dispersion and allow substantial energy savings;
- Special mild steel cooking plate, mm. 15 thick (Mod. TED);
- Smooth plate with splash back on all four sides with drain hole and tray to collect cooking residues;
- Gas models: the high-performance burners with three flame tubes allow an extremely even heating; temperature is regulated by a thermostat thanks to the sensors directly mounted on the plate;
- Electric models: the steel heating elements groups mounted directly beneath the plate allow an extremely even heating.

TECHNICAL FEATURES

- Made entirely of AISI (Mod. TEL/TED) 304 18/10 stainless steel;
- Special chromium-plated or mild steel cooking plate (Mod. TEP/TEM/TEK/TEX), mm. 15 thick, smooth or ribbed (upon request);
- Gas models feature high-performance burners with three flame tubes, power kW 5.8 each, controlled by thermostat-operated tap ST25 0-280°C, manual reset safety thermostat, thermocouple, piezoelectric ignition, pilot light;
- Electric models feature steel heating elements groups, power 5.4 each 3NAC400V 50Hz, switch and thermostat for temperature adjustment 0-270°C, manual reset safety thermostat;
- Floor-standing models, on open base or with cabinet, rectangular or round;
- Stainless steel adjustable legs.



JAPANISCHE TEPPANYAKI GRILLPLATTE

Das Wort TEPPAN bezeichnet in Japanisch eine Einsebratplatte oder eine Eisenblechfolie und das Wort YAKI steht für „sautierende Speisen“ oder für den Vorgang des Sautierens. Die TEPPANYAKI findet seine geeignete Position genau in der Mitte des Speiseraums des Restaurants und die Gäste sitzen an einem Tisch rund um die Platte direkt im Saal. Die Kochzonen (Brenner oder Heizkörper) für das direkte Braten befinden sich in der zentralen Position der Platte. Die indirekt erwärmten Zonen, die zum Warmhalten der Speisen dienen, sind evtl. seitlich installiert.

Die TEPPANYAKI werden nur nach Maß angefertigt. Unterschiedliche Ausführungen sind erhältlich: Gas- (Tiefe mm. 720) bzw. Elektroversion (Tiefe mm. 700 und 500 – Mod. TEK). Die Länge der Platte kann nach Wunsch gefertigt werden, sowie auch die Anzahl (von 1 bis 5 Stk.) der Gasbrennern (Leistung kW 5,8 per Zone) oder der Elektrokochzonen (Leistung kW 5,4 per Zone - 3Nac400V – 50Hz).

Modell TEP.../TEL...

- Kochplatte mm.15 Sonderstahl in einer speziellen hartverchromten Oberflächenbeschichtung (Mod. TEP) für eine voll leistungsfähige Wärmeleitfähigkeit und eine bedeutende Energieeinsparung. Die minimale Abstrahlwärme führt zu einer angenehmer Raumtemperatur. Außerdem ergibt sich, dass die Hartverchromung zu einer Einfachen Reinigung der Platte dient.
- Kochplatte mm.15 Sonderstahl nicht hartverchromt (Mod. TEL).
- Umfangskanal mit Ablauföffnung und Schublade für Speiseresten.
- Gasmodell: 3-Rohr leistungsfähigen Brenner dienen zur besten Wärmeverteilung in den vorgesehen Kochzonen; Temperaturregelung erfolgt durch Thermostat dank den direkt auf der Platten montierten Sensoren;
- Elektromodell: Gleichmäßigkeit der Temperatur erfolgt dank den Chromnickelstahl Heizkörper, die direkt unter der Platte installiert sind.

Modell TEM.../TED...

- Kochplatte mm.15 Sonderstahl in einer speziellen hartverchromten Oberflächenbeschichtung (Mod. TEM) für eine voll leistungsfähige Wärmeleitfähigkeit und eine bedeutende Energieeinsparung. Die minimale Abstrahlwärme führt zu einer angenehmer Raumtemperatur. Außerdem ergibt sich, dass die Hartverchromung zu einer Einfachen Reinigung der Platte dient.
- Kochplatte mm.15 Sonderstahl nicht hartverchromt (Mod. TED).
- Ebenmäßige Grillplatte mit 4-seitiger Aufkantung mit Ablauföffnung und Schublade für Speiseresten.
- Gasmodell: 3-Rohr leistungsfähigen Brenner dienen zur besten Wärmeverteilung in den vorgesehen Kochzonen; Temperaturregelung erfolgt durch Thermostat dank den direkt auf der Platten montierten Sensoren;
- Elektromodell: Gleichmäßigkeit der Temperatur erfolgt dank den Chromnickelstahl Heizkörper, die direkt unter der Platte installiert sind.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Komplette Struktur in Edelstahl AISI (Mod. TEL/TED) 304 18/10;
- Grillplatte in Sonderstahl mm. 15 mit hartverchromter Oberflächenbeschichtung (Mod. TEP/TEM/TEK/TEX) bzw. nicht hartverchromter Version, erhältlich in glatter oder gerillter Ausführung (auf Anfrage).
- Gasmodelle mit 3-Rohr leistungsfähige Brenner je kW 5,8 geregelt durch einen Themostathahn ST250-280°C, Sicherheitsthermostat mit manueller Instandsetzung, Thermoelement, Pilotzündbrenner, Elektropiezozünder;
- Elektromodelle mit Heizkörperblock in Chromnickelstahl mit Leistung je kW 5,4 / 3NAC400V 50Hz. Temperaturregelung erfolgt durch Plastiknebel und Arbeitsthermostat vom 0-270°C, mit Sicherheitsthermostat mit manueller Instandsetzung;
- Aufsichtgerät, Standgerät evtl. mit Schiebetüren erhältlich in quadratischer bzw. runder Ausführung;
- Wärmeisolierende Regler;
- Chromnickelstahl verstellbare Füße;
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.



PLAQUE JAPONAISE TEPPANYAKI

Le mot japonais TEPPAN signifie plaque de fer ou feuille de tôle et YAKI aliment sauté ou cuisson d'aliments sautés. La plaque TEPPANYAKI peut s'installer directement au centre de la salle du restaurant. Les clients s'assoient à une table construite autour de la plaque et assistent directement à la cuisson des aliments.

Les brûleurs ou les résistances sont positionnés au centre de la plaque utilisée par le chef. Les zones latérales, chauffées indirectement, s'utilisent pour garder les aliments au chaud. Les TEPPANYAKI sont réalisées exclusivement sur mesure : de façon telle que le client puisse décider la dimension de la plaque, la quantité (de n. 1 à n. 5) des brûleurs à gaz (puissance 5,8 KW chacun) ou des résistances électriques (puissance 5,4 KW chacune - 3Nac400V- 50Hz).

MODEL TEP.../TEL...

- Plaque de cuisson en acier spécial au chrome dur (Mod. TEP) d'épaisseur mm. 15. à conduction thermique optimale, ce qui permet d'obtenir une remarquable économie énergétique et en évitant d'inutiles et fastidieuses dispersions de chaleur à l'intérieur des locaux. La facilité de nettoyage de la plaque représente une autre caractéristique bien appréciée du produit.
- Plaque de cuisson d'épaisseur mm. 15 en acier spécial non chromé (Mod. TEL)
- Canal sur l'entier du périmètre avec trou d'évacuation et tiroir de récupération des résidus de cuisson.
- Modèles à gaz : Uniformité de distribution de la température à l'aide de brûleurs à trois parties à haut rendement. Réglage de température avec un thermostat grâce aux capteurs positionnés directement au dessous de la plaque.
- Modèles électriques ; Uniformité de distribution de la température garantie par la fixation des groupes résistances en acier directement au dessous de la plaque.

MODEL TEM.../TED...

- Plaque de cuisson en acier spécial au chrome dur (Mod. TEM) d'épaisseur mm. 15. à conduction thermique optimale, ce qui permet d'obtenir une remarquable économie énergétique et en évitant d'inutiles et fastidieuses dispersions de chaleur à l'intérieur des locaux. La facilité de nettoyage de la plaque représente une autre caractéristique bien appréciée du produit.
- Plaque de cuisson d'épaisseur mm. 15 en acier spécial non chromé (Mod. TED).
- Plaque de cuisson lisse avec dossier sur les quatre cotés avec trou d'évacuation et tiroir de récupération des résidus de cuisson.
- Modèles à gaz : Uniformité de distribution de la température à l'aide de brûleurs à trois parties à haut rendement. Réglage de température avec un thermostat grâce aux capteurs positionnés directement au dessous de la plaque.
- Modèles électriques : Uniformité de distribution de la température garantie par la fixation des groupes résistances en acier directement au dessous de la plaque.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

- Structure entièrement réalisée en acier AISI (Mod. TEL/TED) 304 18/10.
- Plaque de cuisson en acier spécial en version non chromé ou bien au chrome dur lucide (Mod. TEP/TEM/TEK/TEX) à l'épaisseur de mm. 15, lisse et/ou nervurée (sur demande).
- Modèles à gaz avec brûleurs à trois parties à haut rendement puissance de kW 5,8 chacun, contrôlé par un robinet à gaz thermostatique ST25 0-280 °C, thermostat de sécurité à restauration manuelle, thermocouple, flamme pilote, allumage pièce électrique.
- Modèles électriques avec blocs de résistances en acier dont la puissance est de kW 5,4 chacune 3Nac400V 50 Hz, allumage thermostat de travail pour réglage de la température de 0-270 °C et thermostat de sécurité à restauration manuelle.
- Modèles disponibles à poser, sur meuble éventuellement à fermé avec portes coulissantes. Structure et plaque en version carré ou ronde.
- Poignée athermique ;
- Pieds réglables en acier inox AISI 304 18/10 à hauteur réglable ;
- Certification Produit CE/IMQ ;



PLACA JAPONESA TEPPANYAKI

En japonais, TEPPAN significa "plancha de hierro" o "lámina de latón" y YAKI "alimentos salteados" o "cocción de alimentos salteados". La placa TEPPANYAKI se coloca directamente en el centro de la sala del restaurante. Los clientes se sientan en una mesa construida alrededor de la placa y asisten a la cocción de los alimentos. Los quemadores o las resistencias se encuentran en la parte central de la placa (que se utiliza para cocinar); las partes laterales de la placa, calentadas indirectamente, se utilizan solamente para mantener los alimentos calientes.

Las TEPPANYAKI se fabrican exclusivamente bajo pedido. Varios modelos disponibles: versión a gas (profundidad mm. 720); versión eléctrica (profundidad mm. 700 y 500 – Modelo TEK). Esto permite al cliente decidir las dimensiones de la plancha, las combinaciones de quemadores de 1, 2, 3, 4 o 5 líneas de 5,8 kW) o las combinaciones de resistencias (de 1,2,3 o 4 líneas de 5,4 kW - 3Nac 400V) .

Modelo TEP.../TEL...

- Placa lisa de cromo duro (Mod. TEP) de acero especial con grosor de mm. 15, especialmente fácil de limpiar, con elevada conductividad térmica y un bajo nivel de radiación que permiten evitar inútiles y molestas dispersiones de calor, obteniendo un ahorro energético notable;
- Placa lisa de hierro fundido especial con grosor de mm. 15 (Mod. TEL).
- Ranura perimetral con recogedor de grasas frontal y cajón extraíble;
- Modelos de gas: quemadores de alto rendimiento con tres tubos llama que garantizan la homogeneidad de distribución de la temperatura; temperatura regulable con termostato gracias a los sensores de control montados directamente en la plancha;
- Modelos eléctricos: Elevada homogeneidad de la temperatura debida a la colocación de las baterías de resistencias en la parte inferior de la plancha.

Modelo TEM.../TED...

- Placa lisa de cromo duro (Mod. TEM) de acero especial con grosor de mm. 15, especialmente fácil de limpiar, con elevada conductividad térmica y un bajo nivel de radiación que permiten evitar inútiles y molestas dispersiones de calor, obteniendo un ahorro energético notable;
- Placa lisa de hierro fundido especial con grosor de mm. 15 (Mod. TED).
- Peto lateral, delantero y trasero antisalpicaduras con recogedor de grasas frontal y cajón extraíble;
- Modelos de gas: quemadores de alto rendimiento con tres tubos llama que garantizan la homogeneidad de distribución de la temperatura; temperatura regulable con termostato gracias a los sensores de control montados directamente en la plancha;
- Modelos eléctricos: Elevada homogeneidad de la temperatura debida a la colocación de las baterías de resistencias en la parte inferior de la plancha.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en acero inoxidable AISI (Mod. TEL/TED) 304 18/10
- Placa de cromo duro (Mod. TEP/TEM/TEK/TEX) de acero o de hierro fundido especial con grosor de mm. 15, lisa o ranurada (bajo pedido);
- Modelos de gas con quemadores de alto rendimiento con tres tubos llama de 5,8 kW de potencia cada uno, controlada mediante grifo termostático ST25 0-280°C, termostato de seguridad con restablecimiento manual, temporizador, encendido piezoeléctrico, llama piloto;
- Modelos eléctricos con resistencias de acero, cada una con una potencia de kW 5,4 - 3Nac400V, interruptor y termostato de ejercicio para regular la temperatura 0-270°C, termostato de seguridad con restablecimiento manual;
- Modelos de sobremesa, de pie (con base abierta o cerrada con puertas correderas), con forma rectangular;
- Patas regulables de acero inoxidable.

Modello Model Modell Modèle Modelo		Dimensioni Dimensions Außenabmessungen Dim. Exterior Dim. Exteriores	kW gas kW gaz	Bruciatori Burners Brenner Bruleur Quemador	Modello Model Modell Modèle Modelo		Dimensioni Dimensions Außenabmessungen Dim. Exterior Dim. Exteriores	kW gas kW gaz	Bruciatori Burners Brenner Bruleur Quemador				
TEP1B	/050G	500x720x390h	5,8	1	TEP1	/050G	500x720x850h	5,8	1				
	/060G	600x720x390h				/060G	600x720x850h						
TEL1B	/070G	700x720x390h			TEL1	/070G	700x720x850h						
	/080G	800x720x390h				/080G	800x720x850h						
TEM1B	/090G	900x720x390h			TEM1	/090G	900x720x850h						
	/100G	1000x720x390h				/100G	1000x720x850h						
TED1B	/110G	1100x720x390h			TED1	/110G	1100x720x850h						
	/120G	1200x720x390h				/120G	1200x720x850h						
TEP2B	/100G	1000x720x390h			11,6	2	TEP2			/100G	1000x720x850h	11,6	2
	/120G	1200x720x390h								/120G	1200x720x850h		
TEL2B	/140G	1400x720x390h					TEL2			/140G	1400x720x850h		
	/150G	1500x720x390h								/150G	1500x720x850h		
TEM2B	/160G	1600x720x390h	TEM2	/160G			1600x720x850h						
	/170G	1700x720x390h		/170G			1700x720x850h						
TED2B	/180G	1800x720x390h	TED2	/180G			1800x720x850h						
	/200G	2000x720x390h		/200G			2000x720x850h						
TEP3B	/120G	1200x720x390h	17,4	3			TEP3	/120G	1200x720x850h	17,4	3		
	/130G	1300x720x390h						/130G	1300x720x850h				
TEL3B	/140G	1400x720x390h					TEL3	/140G	1400x720x850h				
	/150G	1500x720x390h						/150G	1500x720x850h				
TEM3B	/160G	1600x720x390h			TEM3	/160G	1600x720x850h						
	/170G	1700x720x390h				/170G	1700x720x850h						
TED3B	/180G	1800x720x390h			TED3	/180G	1800x720x850h						
	/190G	1900x720x390h				/190G	1900x720x850h						
/200G	2000x720x390h	/200G			2000x720x850h								
TEP4B	/160G	1600x720x390h			23,2	4	TEP4	/160G	1600x720x850h			23,2	4
	/170G	1700x720x390h						/170G	1700x720x850h				
TEL4B	/180G	1800x720x390h					TEL4	/180G	1800x720x850h				
	/190G	1900x720x390h	/190G	1900x720x850h									
TEM4B	/200G	2000x720x390h	TEM4	/200G			2000x720x850h						
	/210G	2100x720x390h		/210G			2100x720x850h						
TED4B	/200G	2000x720x390h	TED4	/200G			2000x720x850h						
TEP5B	/210G	2100x720x390h	29,0	5			TEP5	/210G	2100x720x850h	29,0	5		

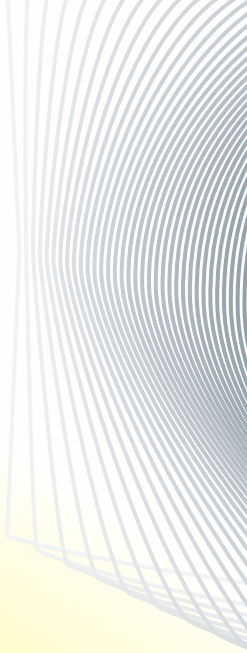
Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore/The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis./Veränderungen and en Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung Vernommen werden./El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso.

Modello Model Modell Modèle Modelo		Dimensioni Dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	3N Ac 400 V	Brucciatori Burners Brenner Bruleur Quegador	Modello Model Modell Modèle Modelo		Dimensioni Dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	3N Ac 400 V	Brucciatori Burners Brenner Bruleur Quegador				
TEP1B	/050E	500x700x330h	5,4	1	TEP1	/050E	500x700x850h	5,4	1				
	/060E	600x700x330h				/060E	600x700x850h						
TEL1B	/070E	700x700x330h			TEL1	/070E	700x700x850h						
	/080E	800x700x330h				/080E	800x700x850h						
TEM1B	/090E	900x700x330h			TEM1	/090E	900x700x850h						
	/100E	1000x700x330h				/100E	1000x700x850h						
TED1B	/110E	1100x700x330h			TED1	/110E	1100x700x850h						
	/120E	1200x700x330h				/120E	1200x700x850h						
TEP2B	/090E	900x700x330h			10,8	2	TEP2			/090E	900x700x850h	10,8	2
	/100E	1000x700x330h								/100E	1000x700x850h		
TEL2B	/120E	1200x700x330h					TEL2			/120E	1200x700x850h		
	/130E	1300x700x330h								/130E	1300x700x850h		
TEM2B	/140E	1400x700x330h	TEM2	/140E			1400x700x850h						
	/150E	1500x700x330h		/150E			1500x700x850h						
TED2B	/160E	1600x700x330h	TED2	/160E			1600x700x850h						
	/120E	1200x700x330h		TEP3			/120E	1200x700x850h					
TEL3B	/130E	1300x700x330h	16,2				3	TEL3	/130E	1300x700x850h	16,2		
	/140E	1400x700x330h		/140E					1400x700x850h				
TEM3B	/150E	1500x700x330h		TEM3				/150E	1500x700x850h				
	/160E	1600x700x330h						/160E	1600x700x850h				
TED3B	/170E	1700x700x330h		TED3	/170E	1700x700x850h							
	/180E	1800x700x330h			/180E	1800x700x850h							
TEP4B	/190E	1900x700x330h		TEP4	/190E	1900x700x850h							
	/200E	2000x700x330h			/200E	2000x700x850h							
TEL4B	/160E	1600x700x330h		TEL4	/160E	1600x700x850h							
	/170E	1700x700x330h			/170E	1700x700x850h							
TEM4B	/180E	1800x700x330h		TEM4	/180E	1800x700x850h							
	/190E	1900x700x330h			/190E	1900x700x850h							
TED4B	/200E	2000x700x330h	TED4	/200E	2000x700x850h								
	/210E	2100x700x330h		TEP5	/210E	2100x700x850h							
TEK1B	/060E	600x500x330h	5,4	1	TEK1	/060E	600x500x850h	5,4	1				
	/070E	700x500x330h				/070E	700x500x850h						
	/080E	800x500x330h				/080E	800x500x850h						
	/090E	900x500x330h				/090E	900x500x850h						
	/100E	1000x500x330h				/100E	1000x500x850h						
TEK2B	/110E	1100x500x330h	10,8	2	TEK2	/110E	1100x500x850h	10,8	2				
	/120E	1200x500x330h				/120E	1200x500x850h						
	/130E	1300x500x330h				/130E	1300x500x850h						
	/140E	1400x500x330h				/140E	1400x500x850h						
TEK3B	/150E	1500x500x330h	16,2	3	TEK3	/150E	1500x500x850h	16,2	3				
	/160E	1600x500x330h				/160E	1600x500x850h						
	/170E	1700x500x330h				/170E	1700x500x850h						
	/180E	1800x500x330h				/180E	1800x500x850h						
	/190E	1900x500x330h				/190E	1900x500x850h						
TEK4B	/200E	2000x500x330h	21,6	4	TEK4	/200E	2000x500x850h	21,6	4				
TEX4	/120E	D. 1200x850h	21,6	4									

CB TEST CERTIFICATE , IEC SYSTEM FOR MUTUAL RECOGNITION OF TEST CERTIFICATES FOR ELECTRICAL EQUIPMENT (IECEE) CB

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore/The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis./Veränderungen and en Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung Vernommen werden./El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso.





Via F.lli Lumière, 11 - (Z.I. Villa Selva) - 47122 Forlì (FC) Italy

Tel. (+39) 0543 78 29 20 - Fax (+39) 0543 78 29 25 www.casta.com - casta@casta.com