Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Fourneau Professionnel 4 Brûleurs Electriques Avec Four Electrique

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 600 x 600 x 870
- Températures : +90°C à +450°C
- Puissance (kW) : 10
- Poids (kg) : 49
- Alimentation : 400V
- Matériau : Acier inoxydable/Fonte

Description

Les équipements de cuisine doivent être durables et résistants. C'est pourquoi cette cuisinière à quatre feux avec four est indispensable dans toute cuisine professionnelle. Grâce à la plaque de cuisson monobloc, cette cuisinière est très robuste. Les plaques de cuisson en fonte conviennent aux petites et grandes casseroles. En six étapes, vous pouvez régler la température des brûleurs entre 90 et 450ºC. La cuisinière est également équipée d'un interrupteur de sécurité pour éviter toute surchauffe. Le dessus est soudé sans joints, de sorte que les résidus alimentaires ne s'accumulent pas dans les coins. Cette cuisinière professionnelle peut être parfaitement placée dans une ligne de cuisson.

Four électrique avec gril

Le four de cette cuisine professionnelle dispose d'une grille amovible de 53 x 34 cm. Dans de nombreuses cuisines professionnelles, on utilise des plateaux Gastronorm et il est possible d'utiliser des plateaux GN 1/1 dans ce four. Un élément chauffant se trouve au-dessus et à l'arrière de la chambre du four. Le ventilateur turbo assure une bonne diffusion de l'air chaud. La chambre du four est en acier inoxydable et contient trois guides pour les plateaux. La porte du four est en acier inoxydable et a une épaisseur de 4 cm, ainsi qu'une poignée ergonomique. En outre, cette cuisinière avec four peut servir de base à la série 600.

Facile à nettoyer

Caractéristiques

Puissance (kW)	10
Poids (en kg)	49
Référence constructeur	09391540
Nombre de foyers	4
Largeur (en cm)	60
Hauteur (mm)	870
Profondeur	600
Taille des grilles (en mm)	53 x 33.5
Températures	+90°C à +450°C
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	10
Configuration	Foyers électriques sur four électrique
Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm
Dimensions extérieures (en mm)	600 x 600 x 870
voltage	400V

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description

La température du four peut être réglée entre 50 et 300ºC. La cuisinière étant fabriquée en acier inoxydable, elle est facile à nettoyer. Assurez-vous que l'appareil est complètement éteint et nettoyez toutes les surfaces lisses avec un chiffon humide, de l'eau tiède et de l'eau savonneuse. Les plaques de cuisson en fonte peuvent être nettoyées avec une éponge. La cuisinière fonctionne sur un courant triphasé.

Caractéristiques

- Résistance accrue grâce à un monobloc embouti
- Plaques de cuisson en fonte
- Protection contre la surchauffe grâce à un interrupteur de sécurité
- Taille compacte pour un placement facile
- Convient comme four sous plan pour la ligne commerciale
- porte en acier inoxydable de 4 cm d'épaisseur pour l'isolation

Caractéristiques du produit

- Poids net : 49 kg
- Dimensions : L60 x P60 x H87cm L60 x P60 x H87cm
- Dimensions intérieures du four : B53,5 x D35,5 x H29,5cm
- Puissance : 2x 2 kW + 2x 1,5 kW + 3 kW four
- Standard : avec 1 grille de 53 x 34cm
- 400V / 50Hz / 3Phase 10000W

Remarque : ce produit est fourni sans prise de courant

Autres informations

- Dimensions (mm) : 600 x 600 x 870
- Températures : +90°C à +450°C
- Puissance (kW) : 10
- Poids (kg) : 49
- Alimentation : 400V
- Matériau : Acier inoxydable/Fonte

Caractéristiques

dimensions	600 x 600 x 870

Garantie 1 an sur les pièces incluse