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

Fourneau électrique 4 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 66

Caractéristiques techniques
Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
Système de chaleur ventilé
Thermostat réglable de 50°C à 300°C
Puissance : 4 x 2 000 W / 400 V + 3 100 W / 230 V
Dimensions : L 660 x P 600 x H 900 mm
Poids : 65 Kg

Description

Plaque en acier inoxydable AISI 304
Structure en acier inoxydable AISI 430
Dimensions des plaques : 4 x Ø 180 mm
4 thermostats réglables 50°C à 400°C
Thermostat de sécurité

Autres informations

Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
Système de chaleur ventilé
Thermostat réglable de 50°C à 300°C
Puissance : 4 x 2 000 W / 400 V + 3 100 W / 230 V
Dimensions : L 660 x P 600 x H 900 mm
Poids : 65 Kg

Caractéristiques

Référence constructeur	C6FOE4FFEV66
Nombre de foyers	4
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
Températures	50° c - 400° c
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	7,1
Configuration	sur four
Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm
Dimensions extérieures (en mm)	660 x 600 x 900
voltage	400 V

Garantie 1 an sur les pièces incluse