

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 80



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 2 600 W / 400 V + 3 100 W / 230 V
Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
Poids : 80 Kg

Description	Caractéristiques
Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304 Structure en acier inoxydable AISI 430 Dimensions des plaques : 4 x Ø 220 mm 4 thermostats réglables 6 niveaux Thermostat de sécurité	Référence constructeur C7FOE4FFV80
Autres informations	Nombre de foyers 4
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 2 600 W / 400 V + 3 100 W / 230 V Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm Poids : 80 Kg	Taille des grilles (en mm) GN 1/1
	Températures 50° c - 400° c
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 13,5
	Configuration sur four
	Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm
	Dimensions extérieures (en mm) 800 x 700 x 900
	voltage 400 V + 230 V
	Garantie 1 an sur les pièces incluse