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

Fourneau électrique 4 plaques coup de feu avec four électrique ventilé GN 1/1 80

Caractéristiques techniques
Puissance : 4 x 2 500 W / 400 V + 3 100 W / 230 V
Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
Poids : 132 Kg

Description

Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
Structure en acier inoxydable AISI 430
4 thermostats réglables de 50°C à 300°C
4 plaques : 300 x 300 mm
Thermostat de sécurité
Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
Système de chaleur ventilé
Thermostat réglable de 50°C à 300°C

Autres informations

Puissance : 4 x 2 500 W / 400 V + 3 100 W / 230 V
Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
Poids : 132 Kg

Caractéristiques

Référence constructeur	C7FOE4PFV80
Nombre de foyers	4
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
Températures	50° c - 300° c
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	13,1
Configuration	sur four
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 700 x 330
voltage	400 V + 230 V

Garantie 1 an sur les pièces incluse