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

Fourneau électrique 6 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 120

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 : 6 x 2 600 W / 400 V + 3 100 W / 230 V
Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 900 mm
Poids : 111 Kg

Description

Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
Structure en acier inoxydable AISI 430
Dimensions des plaques : 6 x Ø 220 mm
6 thermostats réglables 6 niveaux
Thermostat de sécurité
Placard de rangement neutre

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 : 6 x 2 600 W / 400 V + 3 100 W / 230 V
Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 900 mm
Poids : 111 Kg

Caractéristiques

Référence constructeur	C7FOE6FFV120
Nombre de foyers	6
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
Températures	50° c - 300° 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)	1200 x 700 x 900
voltage	400 V + 230 V

Garantie 1 an sur les pièces incluse