

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Fourneau 4 plaques et four convection électrique GN 2/3



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 600 x 600 x 850/970

Puissance en kw: 11

Voltage : 400/3

N 50-60Hz Longueur (mm): 600

Largeur (mm): 600

Hauteur(mm): 850/970

 Volume: (m³): 0,47

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																																
<ul style="list-style-type: none"> 4 plaques indépendantes, Ø 180 mm (4x 2 kW). Four électrique à convection GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm. Top supérieur "embouti". Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi sont munies d'une isolation thermique. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en inox. Plaques en fonte, Ø 180 mm avec un bord d'étanchéité en acier inox. Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions. Four électrique à convection (GN), en acier inox, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Interrupteur ON/OFF, régulation de la température du four de 50°C à 300°C, par thermostat, en dotation 1 grille. Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur <p>Autres informations</p> Dimensions en mm (L x P x H): 600 x 600 x 850/970 Puissance en kw: 11	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Puissance (kW)</td> <td>4x 2</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>E60/4PFV6-N</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>850/970</td> </tr> <tr> <td>Alimentation</td> <td>Electrique</td> </tr> <tr> <td>Installation</td> <td>foyers électriques sur four électrique</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles</td> <td>GN 2/3</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>50° c - 300° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>sur four</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>600 mm</td> </tr> <tr> <td>Plaque coup de feu</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>600</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	4x 2	Référence constructeur	E60/4PFV6-N	Nombre de foyers	4	Hauteur (mm)	850/970	Alimentation	Electrique	Installation	foyers électriques sur four électrique	Profondeur (mm)	600	Largeur (mm)	600	Taille des grilles	GN 2/3	Températures	50° c - 300° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	11	Configuration	sur four	Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm	Plaque coup de feu	Non	Longueur	600
	Puissance (kW)	4x 2																															
	Référence constructeur	E60/4PFV6-N																															
	Nombre de foyers	4																															
	Hauteur (mm)	850/970																															
	Alimentation	Electrique																															
	Installation	foyers électriques sur four électrique																															
	Profondeur (mm)	600																															
	Largeur (mm)	600																															
	Taille des grilles	GN 2/3																															
	Températures	50° c - 300° c																															
	Type de branchement	Triphasé																															
	Puissance totale (kW)	11																															
	Configuration	sur four																															
Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm																																
Plaque coup de feu	Non																																
Longueur	600																																

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Voltage : 400/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 600 Largeur (mm): 600 Hauteur(mm): 850/970 Volume: (m ³): 0,47 Branchement: Triphasé	Dimensions 600 x 600 x 850/970 extérieures voltage 400/3N 50-60Hz Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse