

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Fourneau 4 plaques rondes avec four électrique GN 2/1 et grill



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 700(730) x 850/920

Puissance en kw: 13.5

Voltage : 400-230/3

N 50-60Hz Longueur (mm): 700

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 0,73

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																																
<ul style="list-style-type: none"> • 4 plaques, (2x 1,5 kW Ø 150 mm et 2x de 2,6 kW Ø 220 mm). • Four électrique, (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill. • Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. • Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5". • Plaques en fonte, avec un bord d'étanchéité en acier inox, dispositif de sécurité en cas de surchauffe. • Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 7 positions. • L'enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux. • Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox. • Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous la sole du four. • Régulation de la température du four de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendante, équipé de thermostat de sécurité, en dotation 1 grille. 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Puissance (kW)</td> <td>2x 1,5 - 2x 2,6</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>E7/4PF7-N</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>850/920</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>700(730)</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>700(730)</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles</td> <td>GN 2/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>125° c - 300° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>13,5</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>sur four</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>700 mm</td> </tr> <tr> <td>Plaque coup de feu</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>700</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	2x 1,5 - 2x 2,6	Référence constructeur	E7/4PF7-N	Nombre de foyers	4	Hauteur (mm)	850/920	Alimentation	Electrique	Installation	foyers électriques sur four électrique	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Taille des grilles	GN 2/1	Températures	125° c - 300° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	13,5	Configuration	sur four	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Plaque coup de feu	Non	Longueur	700
	Puissance (kW)	2x 1,5 - 2x 2,6																															
	Référence constructeur	E7/4PF7-N																															
	Nombre de foyers	4																															
	Hauteur (mm)	850/920																															
	Alimentation	Electrique																															
	Installation	foyers électriques sur four électrique																															
	Profondeur (mm)	700(730)																															
	Largeur (mm)	700(730)																															
	Taille des grilles	GN 2/1																															
	Températures	125° c - 300° c																															
	Type de branchement	Triphasé																															
	Puissance totale (kW)	13,5																															
	Configuration	sur four																															
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																																
Plaque coup de feu	Non																																
Longueur	700																																

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques				
<p>Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD" .</p>	<table><tr><td>Dimensions extérieures</td><td>700 x 700(730) x 850/920</td></tr><tr><td>voltage</td><td>400/3N 50-60Hz</td></tr></table>	Dimensions extérieures	700 x 700(730) x 850/920	voltage	400/3N 50-60Hz
Dimensions extérieures	700 x 700(730) x 850/920				
voltage	400/3N 50-60Hz				
<p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 700(730) x 850/920 Puissance en kw: 13.5 Voltage : 400-230/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 700 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 0,73 Branchement: Triphasé</p>	<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>				