

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Fourneaux électriques 4 plaques affleurantes, sur four GN 2/1



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: 15.3

Voltage : 400-230/3

N 50-60Hz Longueur (mm): 700

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 0,8

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																																
<ul style="list-style-type: none"> 4 plaques 300x300 mm, indépendantes (4x 2,5 kW). Four (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm). <ul style="list-style-type: none"> Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5". Cheminée arrière en acier inox AISI 304. Plan de cuisson, étanchéité à l'eau "IPX4". Plaques en fonte de forte épaisseur (h.40 mm) "affleurantes", avec dispositif de sécurité en cas de surchauffe Régulation par commutateur à 7 positions (chaque foyer), avec lampe témoin, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. Four en acier inox, angles arrondis, sole en acier émaillée (structure interne amovible), muni d'isolation thermique, porte à double parois (intérieur embouti), avec isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux, charnières à ressorts contrebalancés, poignée en acier inox. Chauffage du four, par résistances en inox, placées sur la voûte et sous la sole. Régulation voute et sole indépendante (fonction grill), T° 100°C à 290°C par thermostat, 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>4x 2,5</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>E7/4SPF7-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>100° c - 290° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>15,3</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>Longueur</td> <td>700</td> </tr> <tr> <td>Dimensions</td> <td>700 x 700(730) x</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	4x 2,5	Référence constructeur	E7/4SPF7-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	100° c - 290° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	15,3	Configuration	sur four	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Longueur	700	Dimensions	700 x 700(730) x
Puissance (kW)	4x 2,5																																
Référence constructeur	E7/4SPF7-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	100° c - 290° c																																
Type de branchement	Triphasé																																
Puissance totale (kW)	15,3																																
Configuration	sur four																																
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																																
Longueur	700																																
Dimensions	700 x 700(730) x																																

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Description	Caractéristiques				
<p>ADVANTAGE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plaques avec monté en température rapide • Maintien en fonctionnement des plaques, même sans utilisation (sans récipient) • Entretien aisé, muni d'un tiroir de récupération, accès frontal • Plaques alignées au plan de cuisson, transfert aisé des poêles, sauteuses, marmites, etc. , fini les efforts, plus besoin de soulever !! <p>PLUS :</p> <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> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 700(730) x 850/920 Puissance en kw: 15.3 Voltage : 400-230/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 700 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 0,8 Branchement: Triphasé</p>	<table border="1"> <tr> <td>extérieures</td> <td>850/920</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50-60Hz</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	extérieures	850/920	voltage	400/3N 50-60Hz
extérieures	850/920				
voltage	400/3N 50-60Hz				