

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. <p style="margin-top: 20px;">ADVANTAGE:</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">E7/4SPF7-N</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Nombre de foyers</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">4</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Taille des grilles (en mm)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">GN 2/1</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Températures</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">100° c - 290° c</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance totale (kW)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">15,3</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Configuration</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">sur four</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">700 mm</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">700 x 700(730) x 850/920</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">voltage</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">400/3N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="border-bottom: 1px solid black;">Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	E7/4SPF7-N	Nombre de foyers	4	Taille des grilles (en mm)	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	Dimensions extérieures (en mm)	700 x 700(730) x 850/920	voltage	400/3N 50-60Hz	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
Référence constructeur	E7/4SPF7-N																						
Nombre de foyers	4																						
Taille des grilles (en mm)	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																						
Dimensions extérieures (en mm)	700 x 700(730) x 850/920																						
voltage	400/3N 50-60Hz																						
Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse																							

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">◦ Plaques avec montée 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: 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>	