

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 convection GN 1/1

Caractéristiques techniques

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

Puissance en kw: 12.6

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 à convection, électrique (2,6 kW), GN 1/1 dimensions 560x370xh320 mm. 	<table> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>4x 2,5</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>E7/4SPFV7-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 1/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>70° c - 270° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>12,6</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	E7/4SPFV7-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 1/1	Températures	70° c - 270° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	12,6	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	E7/4SPFV7-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 1/1																																
Températures	70° c - 270° c																																
Type de branchement	Triphasé																																
Puissance totale (kW)	12,6																																
Configuration	sur four																																
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																																
Longueur	700																																
Dimensions	700 x 700(730) x																																
<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, guides latérales sur 3 niveaux, porte à double parois (intérieur embouti), avec isolation thermique, charnières à ressorts contrebalancés, poignée en acier inox. Four électrique à convection GN 1/1, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Régulation de la température du four de 70°C à 270°C, par thermostat, en dotation 1 grille. 																																	

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: 12.6 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 constructeur 1 an incluse</p>	extérieures	850/920	voltage	400/3N 50-60Hz
extérieures	850/920				
voltage	400/3N 50-60Hz				