

## Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

## Fourneau 6 plaques rondes, four GN 2/1 et grill électrique, armoire neutre GN 1/1



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



## Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 1100 x 700(730) x 850/920

Puissance en kw: 17.6 Voltage: 400-230/3

N 50-60Hz Longueur (mm): 1100

Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920

Volume: (m<sup>3</sup>): 1,1

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques	
<ul> <li>6 plaques, (3x 1,5 kW Ø 150 mm et 3x de 2,6 kW Ø 220 mm).</li> <li>Four électrique, (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.</li> <li>Armoire neutre GN 1/1, dimensions 340x650xh350 mm.</li> <li>Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.</li> <li>Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5".</li> <li>Cheminée arrière en acier inox AISI 304.</li> <li>Plaques en fonte, avec un bord d'étanchéité en acier inox, dispositif de sécurité en cas de surchauffe.</li> <li>Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 7 positions, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous la sole du four.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul>	Référence constructeur	E7/6PFA11-N
	Nombre de foyers	6
	Taille des grilles (en mm)	GN 2/1
	Températures	125° c - 300° c
	Type de branchementTriphasé	
	Puissance totale (kW) 17,6	
	Configuration	sur four
	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
	Dimensions extérieures (en mm)	1100 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
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".	
Autres informations	
Dimensions en mm (L x P x H): 1100 x 700(730) x 850/920 Puissance en kw: 17.6 Voltage: 400-230/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 1100 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m <sup>3</sup> ): 1,1 Branchement: Triphasé	