

Restapro.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: (m³): 1,1

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																														
<ul style="list-style-type: none"> • 6 plaques, (3x 1,5 kW Ø 150 mm et 3x de 2,6 kW Ø 220 mm). • Four électrique, (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill. • Armoire neutre GN 1/1, dimensions 340x650xh350 mm. • 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". • Cheminée arrière en acier inox AISI 304. • 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, 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. • 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. • 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 border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>3x 1,5 - 3x 2,6</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>E7/6PFA11-N</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>6</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>17,6</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>Plaque coup de feu</td> <td>Non</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	3x 1,5 - 3x 2,6	Référence constructeur	E7/6PFA11-N	Nombre de foyers	6	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)	17,6	Configuration	sur four	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Plaque coup de feu	Non
	Puissance (kW)	3x 1,5 - 3x 2,6																													
	Référence constructeur	E7/6PFA11-N																													
	Nombre de foyers	6																													
	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)	17,6																													
Configuration	sur four																														
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																														
Plaque coup de feu	Non																														

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> <p>Autres informations</p> <p>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: (m³): 1,1 Branchement: Triphasé</p>	Longueur 1100
	Dimensions extérieures 1100 x 700(730) x 850/920
	voltage 400/3N 50-60Hz
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse