

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Taque électrique, 1/1 module -Top-

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 700(730) x 250/320

Puissance en kw: 9

Voltage : 400-230/3

N 50-60Hz Longueur (mm): 700

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 250/320

 Volume: (m³): 0,3

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																		
<ul style="list-style-type: none"> • Plaque (670x585 mm), avec 4 foyers (4x 2,25 kW). • 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. • Plan de cuisson, étanchéité à l'eau "IPX4". • Plaque (12 mm) coup de feu en fonte, chauffage par des résistances positionnés en dessous. en dessous. • Chambre de combustion isolée thermiquement par de la laine de verre. • Régulation par commutateur à 7 positions (chaque foyer), avec lampe témoin, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. • Une seule grande taque, mais dotée de foyers distincts, chacun avec température "différence" de (+/-) 80 a 450°C, idéale pour mijoter • Maintien en fonctionnement des foyers, même sans utilisation (sans récipient) • Une taque entière (une seule pièce) permettant de cuir en "simultané" sur poêles, casseroles, de différentes tailles, transfert aisé sauteuses, marmites, etc. , fini les efforts, plus besoin de soulever !! • 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 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Référence constructeur</td> <td>E7/ST7T-N</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>NC</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>a poser</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>700 mm</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>700 x 700(730) x 250/320</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50-60Hz</td> </tr> </table>	Référence constructeur	E7/ST7T-N	Nombre de foyers	1	Températures	NC	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	9	Configuration	a poser	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Dimensions extérieures (en mm)	700 x 700(730) x 250/320	voltage	400/3N 50-60Hz
	Référence constructeur	E7/ST7T-N																	
	Nombre de foyers	1																	
	Températures	NC																	
	Type de branchement	Triphasé																	
	Puissance totale (kW)	9																	
	Configuration	a poser																	
	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																	
	Dimensions extérieures (en mm)	700 x 700(730) x 250/320																	
	voltage	400/3N 50-60Hz																	
<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>																			

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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>PLUS :</p> <p>ADVANTAGE :</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 700(730) x 250/320 Puissance en kw: 9 Voltage : 400-230/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 700 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 250/320 Volume: (m³): 0,3 Branchement: Triphasé</p>	