

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Fourneau taque électrique , module 1/1, 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: 14.3

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"> • Plaque (670x585 mm), avec 4 foyers (4x 2,25 kW). • Four (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 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. • 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. • 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. • Chauffage du four, par résistances en inox, placées sur la voûte et sous la sole. • Régulation voûte et sole indépendante (fonction grill), T° 100°C à 290°C par thermostat, équipé de thermostat de sécurité, en dotation 1 grille. 	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>E7/STF7-N</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td>GN 2/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>100° c - 290° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>14,3</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>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>700 x 700(730) x 850/920</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50-60Hz</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Référence constructeur	E7/STF7-N	Nombre de foyers	1	Taille des grilles (en mm)	GN 2/1	Températures	100° c - 290° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	14,3	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
Référence constructeur	E7/STF7-N																				
Nombre de foyers	1																				
Taille des grilles (en mm)	GN 2/1																				
Températures	100° c - 290° c																				
Type de branchement	Triphasé																				
Puissance totale (kW)	14,3																				
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																				

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"> • Une seule grande taque, mais dotée de foyers distincts, chacun avec température "différencie" 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 cuire 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 900 700+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>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 850/920 Puissance en kw: 14.3 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>	