

**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: (m<sup>3</sup>): 0,8

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>Plaque (670x585 mm), avec 4 foyers (4x 2,25 kW).</li> </ul>	Puissance (kW) 4x 2,25
<ul style="list-style-type: none"> <li>Four (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 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>Plan de cuisson, étanchéité à l'eau "IPX4".</li> <li>Plaque (12 mm) coup de feu en fonte, chauffage par des résistances positionnés en dessous. en dessous.</li> <li>Chambre de combustion isolée thermiquement par de la laine de verre.</li> <li>Régulation par commutateur à 7 positions (chaque foyer), avec lampe témoin, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.</li> <li>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.</li> <li>Chauffage du four, par résistances en inox, placées sur la voûte et sous la sole.</li> <li>Régulation voûte et sole indépendante (fonction grill), T° 100°C à 290°C par thermostat, équipé de thermostat de</li> </ul>	Référence constructeur E7/STF7-N Nombre de foyers 1 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 100° c - 290° c Type de branchement Triphasé Puissance totale (kW) 14,3 Configuration sur four Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm Plaque coup de feu Oui Longueur 700

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques				
<p>sécurité, en dotation 1 grille.</p> <p>ADVANTAGE :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Une seule grande taque, mais dotée de foyers distincts, chacun avec température "différence" de (+/-) 80 a 450°C, idéale pour mijoter</li><li>• Maintien en fonctionnement des foyers, même sans utilisation (sans récipient)</li><li>• 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 !!</li></ul> <p>PLUS :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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"</li></ul> <p><b>Autres informations</b></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: (m<sup>3</sup>): 0,8 Branchement: Triphasé</p>	<table><tr><td>Dimensions extérieures</td><td>700 x 700(730) x 850/920</td></tr><tr><td>voltage</td><td>400/3N 50-60Hz</td></tr></table> <p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p>	Dimensions extérieures	700 x 700(730) x 850/920	voltage	400/3N 50-60Hz
Dimensions extérieures	700 x 700(730) x 850/920				
voltage	400/3N 50-60Hz				