

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Fourneau électrique 4 plaques avec four gn 2/1 électrique



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Triphasé 400-230/3N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 19

Dimensions L x P X H en mm : 800x900xh850/920

Poids en KG : 142

Description	Caractéristiques																														
<p>Fourneau électrique 4 plaques avec four GN 2/1 électrique</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 plaques carrées indépendantes (3x 3 kW, 1x 4 kW). - Four (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm). - Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. - Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304. - Cheminée arrière en acier inox AISI 304. - Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et sont munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux, Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox. - Plaques carrées en fonte, 300x300 mm, 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, chauffage par résistances en acier inox, 3 placées dans la voûte et 3 sous le sol du four, interrupteur ON/OFF, 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. <p>ADVANTAGE: Le TOP spécifiquement embouti permettra de contenir les éventuels débordements.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sole du four en fonte. <p>PLUS : L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>3x 3,3 - 1x 4</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>E9/4PQF8</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>850/920</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>900</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>900</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>19</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>sur four</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>900 mm</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>800 x 900 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</p>	Puissance (kW)	3x 3,3 - 1x 4	Référence constructeur	E9/4PQF8	Nombre de foyers	4	Hauteur (mm)	850/920	Profondeur (mm)	900	Largeur (mm)	900	Taille des grilles	GN 2/1	Températures	125° c - 300° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	19	Configuration	sur four	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Longueur	800	Dimensions extérieures	800 x 900 x 850/920	voltage	400/3N 50-60Hz
Puissance (kW)	3x 3,3 - 1x 4																														
Référence constructeur	E9/4PQF8																														
Nombre de foyers	4																														
Hauteur (mm)	850/920																														
Profondeur (mm)	900																														
Largeur (mm)	900																														
Taille des grilles	GN 2/1																														
Températures	125° c - 300° c																														
Type de branchement	Triphasé																														
Puissance totale (kW)	19																														
Configuration	sur four																														
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																														
Longueur	800																														
Dimensions extérieures	800 x 900 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
<p>d'une épaisseur de 20/10 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 "HEAH to HEAD" ...</p> <p>- 4 plaques indépendantes (3x 3 kW, 1x 4 kW). - Four (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm)</p> <p>Autres informations</p> <p>Triphasé 400-230/3N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 19 Dimensions L x P X H en mm : 800x900xh850/920 Poids en KG : 142</p>	<p>déplacement incluse</p>