

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Fourneaux électriques 4 plaques affleurantes, armoire ouverte



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920

Puissance en kw: 10

Voltage : 400-230/3

N 50-60Hz Longueur (mm): 800

Largeur (mm): 900

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 1

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																						
<ul style="list-style-type: none"> 4 plaques 300x300 mm, indépendantes (4x 2,5 kW). Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm) Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304. Cheminée arrière en acier inox AISI 304. Plan de cuisson, étanchéité à l'eau "IPX4". Plaques en fonte de forte épaisseur (h.40 mm) "affleurantes", avec dispositif de sécurité en cas de surchauffe. Régulation par commutateur à 7 positions (chaque foyer), avec lampe témoin, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. Plaques avec monté en température rapide - Maintien en fonctionnement des plaques, même sans utilisation (sans récipient) Entretien aisé, muni d'un tiroir de récupération, accès frontal Plaques alignées au plan de cuisson, transfert aisé des poêles, sauteuses, marmites, ecc..... , fini les efforts, plus besoin de soulever !! <p>PLUS :</p> L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Référence constructeur</td> <td>E9/4SPA8-N</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td>GN 2/1</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>10</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>sur placard neutre</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>900 mm</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>800 x 900 x 850/920</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	E9/4SPA8-N	Nombre de foyers	4	Taille des grilles (en mm)	GN 2/1	Températures	NC	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	10	Configuration	sur placard neutre	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 850/920	voltage	400/3N 50-60Hz	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
	Référence constructeur	E9/4SPA8-N																					
	Nombre de foyers	4																					
	Taille des grilles (en mm)	GN 2/1																					
	Températures	NC																					
	Type de branchement	Triphasé																					
	Puissance totale (kW)	10																					
	Configuration	sur placard neutre																					
	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																					
	Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 850/920																					
	voltage	400/3N 50-60Hz																					
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse																						

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>OPTIMA 700 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304 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>ADVANTAGE :</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920 Puissance en kw: 10 Voltage : 400-230/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 800 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 1 Branchement: Triphasé</p>	