

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Fourneaux électriques 4 plaques affleurantes, four GN 2/1



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: 16

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). Four (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 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. 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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Puissance (kW)</td><td>4x 2,5</td></tr> <tr><td>Référence constructeur</td><td>E9/4SPF8-N</td></tr> <tr><td>Nombre de foyers</td><td>4</td></tr> <tr><td>Hauteur (mm)</td><td>850/920</td></tr> <tr><td>Alimentation</td><td>Electrique</td></tr> <tr><td>Installation</td><td>foyers électriques sur four électrique</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>100° c - 290° c</td></tr> <tr><td>Type de branchement</td><td>Triphasé</td></tr> <tr><td>Puissance totale (kW)</td><td>16</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>Plaque coup de feu</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Longueur</td><td>800</td></tr> </table>	Puissance (kW)	4x 2,5	Référence constructeur	E9/4SPF8-N	Nombre de foyers	4	Hauteur (mm)	850/920	Alimentation	Electrique	Installation	foyers électriques sur four électrique	Profondeur (mm)	900	Largeur (mm)	900	Taille des grilles	GN 2/1	Températures	100° c - 290° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	16	Configuration	sur four	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Plaque coup de feu	Non	Longueur	800
Puissance (kW)	4x 2,5																																
Référence constructeur	E9/4SPF8-N																																
Nombre de foyers	4																																
Hauteur (mm)	850/920																																
Alimentation	Electrique																																
Installation	foyers électriques sur four électrique																																
Profondeur (mm)	900																																
Largeur (mm)	900																																
Taille des grilles	GN 2/1																																
Températures	100° c - 290° c																																
Type de branchement	Triphasé																																
Puissance totale (kW)	16																																
Configuration	sur four																																
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																																
Plaque coup de feu	Non																																
Longueur	800																																

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Description	Caractéristiques				
<p>ADVANTAGE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, etc..... , fini les efforts, plus besoin de soulever !! <p>PLUS :</p> <p>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 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 "HEAD to HEAD"</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: 16 Voltage : 400-230/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 800 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 1 Branchement: Triphasé</p>	<table border="1"> <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 déplacement incluse</p>	Dimensions extérieures	800 x 900 x 850/920	voltage	400/3N 50-60Hz
Dimensions extérieures	800 x 900 x 850/920				
voltage	400/3N 50-60Hz				