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

- 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 voute et sole indépendante (fonction grill), T° 100°C à 290°C par thermostat, équipé de thermostat de sécurité, en dotation 1 grille.

- Plaques avec monté en température rapide - Maintien en fonctionnement des plaques, même sans utilisation (sans

Caractéristiques

Référence constructeur	E9/4SPF8-N
Nombre de foyers	4
Taille des grilles (en mm)	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
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
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 !! 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 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" .... ADVANTAGE : **Autres informations** 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	