

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Fourneau électrique 6 plaques sur four électrique GN 2/1, armoire neutre fermée


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 1200 x 900 x 850/920

Puissance en kw: 26

Voltage : 400-230/3

N 50-60Hz Longueur (mm): 1200

Largeur (mm): 900

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 1,4

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																																
<ul style="list-style-type: none"> 6 plaques indépendantes (4x 3 kW, 2x 4 kW). Four (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm). Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 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. 	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>4x 3 - 2x 4</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>E9/6PQFA12-N</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>6</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>125° c - 300° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>26</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>1200</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	4x 3 - 2x 4	Référence constructeur	E9/6PQFA12-N	Nombre de foyers	6	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	125° c - 300° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	26	Configuration	sur four	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Plaque coup de feu	Non	Longueur	1200
Puissance (kW)	4x 3 - 2x 4																																
Référence constructeur	E9/6PQFA12-N																																
Nombre de foyers	6																																
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	125° c - 300° c																																
Type de branchement	Triphasé																																
Puissance totale (kW)	26																																
Configuration	sur four																																
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																																
Plaque coup de feu	Non																																
Longueur	1200																																

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques				
<p>ADVANTAGE: Le TOP spécifiquement embouti permettra de contenir les éventuels débordements. - Sole du four en fonte.</p> <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 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>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 1200 x 900 x 850/920 Puissance en kw: 26 Voltage : 400-230/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 1200 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 1,4 Branchement: Triphasé</p>	<table><tr><td>Dimensions extérieures</td><td>1200 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	1200 x 900 x 850/920	voltage	400/3N 50-60Hz
Dimensions extérieures	1200 x 900 x 850/920				
voltage	400/3N 50-60Hz				