

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Taque électrique, module 1/1, 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: 14

Voltage : 400-230/3

N 50-60Hz Longueur (mm): 800

Largeur (mm): 900

Hauteur(mm): 850/920

Volume: (m<sup>3</sup>): 1

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaque (755x625 mm), avec 4 foyers (4x 3,5 kW)</li> <li>• Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).</li> <li>• Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.</li> <li>• Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.</li> <li>• Cheminée arrière en acier inox AISI 304.</li> <li>• Plan de cuisson, étanchéité à l'eau "IPX4".</li> <li>• Plaque (15 mm) coup de feu en fonte, chauffage par des résistances positionnés en dessous.</li> <li>• Chambre de combustion isolée thermiquement par de la laine de verre.</li> <li>• Régulation (+/- de 80° à 450°C) par commutateur à 7 positions (chaque foyer), avec lampe témoin, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.</li> </ul> <p>AVANTAGE :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une seule grande taque, mais dotée de foyers distincts, chacun avec température "différencie" de (+/-) 80 a 450°C, idéale pour mijoter</li> <li>• Maintien en fonctionnement des foyers, même sans utilisation (sans récipient)</li> </ul>	Puissance (kW) 4x 3,5
	Référence constructeur E9/STA8-N
	Nombre de foyers 1
	Hauteur (mm) 850/920
	Alimentation Electrique
	Installation Sur placard neutre
	Profondeur (mm) 900
	Largeur (mm) 900
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 14
	Configuration sur placard neutre
	Intégrable dans une ligne de cuisson 900 mm
	Plaque coup de feu Oui
	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
<ul style="list-style-type: none"><li>• Une taque entière (une seule pièce) permettant de cuir en "simultané" sur poêles, casseroles, .... de différentes tailles, transfert aisé sauteuses, marmites,.. Fini les efforts, plus besoin de soulever !!</li></ul> <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 "HEAH to HEAD" ....</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920 Puissance en kw: 14 Voltage : 400-230/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 800 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m<sup>3</sup>): 1 Branchement: Triphasé</p>	<p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p>