Fourneau 4 feux gaz et four convection électrique GN 2/3

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H): 600 x 600 x 850/970
Kcal/h (gas) : 11870
Puissance en kw: 3
Longueur (mm): 600
Largeur (mm): 600
Hauteur(mm): 850/970
Volume: (m³): 0,47
Kcal_power: 11870
Branchement: GAZ

Description

- 4 brûleurs (2x 3,3 kW et 2x 3,6 kW).
- Four électrique à convection GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm).
  - Top supérieur "embouti".
  - Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
  - Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi sont munies d'une isolation thermique. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en inox.
  - Brûleurs avec couronnes en laiton à "haut rendement", régulation par vanne gaz. Grilles supérieures en fonte émaillée.
  - Four électrique à convection (GN), en acier inox, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Interrupteur ON/OFF, régulation de la température du four de 50°C à 300°C, par thermostat, en dotation: 1 grille.
  - Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur

Autres informations

Dimensions en mm (L x P x H): 600 x 600 x 850/970
Kcal/h (gas) : 11870
Puissance en kw: 3
Longueur (mm): 600
Largeur (mm): 600
Hauteur(mm): 850/970

Caractéristiques

Référence constructeur	G60/4BFEV6-N
Nombre de foyers	4
Taille des grilles (en mm)	GN 2/3
Températures	50° c - 300° c
Type de branchement	gaz + monophasé
Puissance totale (kW)	16,8
Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm
Dimensions extérieures (en mm)	600 x 600 x 850/970
voltage	230/1N 50-60Hz

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Description	Caractéristiques
Volume: (m³): 0,47 Kcal_power: 11870 Branchement: GAZ	