

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Fourneau électrique 4 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 66**

**Caractéristiques techniques**

Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm

Système de chaleur ventilé

Thermostat réglable de 50°C à 300°C

Puissance : 4 x 2 000 W / 400 V + 3 100 W / 230 V

Dimensions : L 660 x P 600 x H 900 mm

Poids : 65 Kg

Description	Caractéristiques
Plaque en acier inoxydable AISI 304 Structure en acier inoxydable AISI 430 Dimensions des plaques : 4 x Ø 180 mm 4 thermostats réglables 50°C à 400°C Thermostat de sécurité	Nombre de foyers 4
	Taille des grilles GN 1/1
	Températures 50°C à 400°C
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 7,1
	Configuration sur four
	Intégrable dans une ligne de cuisson 600 mm
	Dimensions extérieures 660 x 600 x 900
<b>Autres informations</b> Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm Système de chaleur ventilé Thermostat réglable de 50°C à 300°C Puissance : 4 x 2 000 W / 400 V + 3 100 W / 230 V Dimensions : L 660 x P 600 x H 900 mm Poids : 65 Kg	