

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Fourneau électrique 6 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 99****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 : 6 x 2 000 W / 400 V + 3 100 W / 230 V

Dimensions : L 988 x P 600 x H 900 mm

Poids : 81 Kg

Description	Caractéristiques
Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304	Nombre de foyers 6
Structure en acier inoxydable AISI 430	Taille des grilles GN 1/1
Dimensions des plaques : 6 x Ø 180 mm	Températures 50°C à 400°C
6 thermostats réglables 50°C à 400°C	Type de branchement Triphasé
Thermostat de sécurité	Puissance totale (kW) 15,1
Placard de rangement neutre	Configuration sur four
Autres informations	Intégrable dans une ligne de cuisson 600 mm
Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm	Dimensions extérieures 988 x 600 x 900
Système de chaleur ventilé	
Thermostat réglable de 50°C à 300°C	
Puissance : 6 x 2 000 W / 400 V + 3 100 W / 230 V	
Dimensions : L 988 x P 600 x H 900 mm	
Poids : 81 Kg	