

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Fourneau gaz 4 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 P 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 : 2 x 3 600 W + 2 x 3 000 W gaz + 3 100 W / 230 V

Dimensions : L 660 x P 600 x H 900 mm

Poids : 65 Kg

Description	Caractéristiques
Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304	Nombre de foyers 4
Structure en acier inoxydable AISI 430	Taille des grilles GN 1/1
4 thermostats réglables 50°C à 400°C	Températures 50°C à 400°C
Thermostat de sécurité	Type de branchement Gaz
Allumage piezo	Puissance totale (kW) 16,3
<b>Autres informations</b>	Configuration sur four
Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm	Intégrable dans une ligne de cuisson 600 mm
Système de chaleur ventilé	Dimensions extérieures 660 x 600 x 900
Thermostat réglable de 50°C à 300°C	
Puissance : 2 x 3 600 W + 2 x 3 000 W gaz + 3 100 W / 230 V	
Dimensions : L 660 x P 600 x H 900 mm	
Poids : 65 Kg	