Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Fourneau gaz 5 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 P 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 : 3 x 3 600 W + 2 x 3 000 W gaz + 3 100 W / 230 V
Dimensions : L 988 x P 609 x H 900 mm
Poids : 65 Kg

Description

Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
Structure en acier inoxydable AISI 430
5 thermostats réglables 50°C à 400°C
Thermostat de sécurité
Allumage piezo
Placard de rangement neutre

Autres informations

Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
Système de chaleur ventilé
Thermostat réglable de 50°C à 300°C
Puissance : 3 x 3 600 W + 2 x 3 000 W gaz + 3 100 W / 230 V
Dimensions : L 988 x P 609 x H 900 mm
Poids : 65 Kg

Caractéristiques

Nombre de foyers	5
Taille des grilles	GN 1/1
Températures	50°C à 400°C
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	19,9
Configuration	sur four
Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm
Dimensions extérieures	988 x 609 x 900