

**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 80****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 2 600 W / 400 V + 3 100 W / 230 V

Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm

Poids : 80 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                   |
| Dimensions des plaques : 4 x Ø 220 mm             | Températures 50°C à 300°C                   |
| 4 thermostats réglables 6 niveaux                 | Type de branchement Triphasé                |
| Thermostat de sécurité                            | Puissance totale (kW) 13,5                  |
| <b>Autres informations</b>                        | Configuration sur four                      |
| Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm        | Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm |
| Système de chaleur ventilé                        | Dimensions extérieures 800 x 700 x 900      |
| Thermostat réglable de 50°C à 300°C               |   |
| Puissance : 4 x 2 600 W / 400 V + 3 100 W / 230 V |   |
| Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm             |   |
| Poids : 80 Kg                                     |   |