

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Fourneau électrique 4 plaques coup de feu avec four électrique ventilé GN 1/1
80****Caractéristiques techniques**

Puissance : 4 x 2 500 W / 400 V + 3 100 W / 230 V

Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm

Poids : 132 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 de 50°C à 300°C	Températures 50°C à 300°C
4 plaques : 300 x 300 mm	Type de branchement Triphasé
Thermostat de sécurité	Puissance totale (kW) 13,1
Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm	Configuration sur four
Système de chaleur ventilé	Intégrable dans une 700 mm
Thermostat réglable de 50°C à 300°C	ligne de cuisson
Autres informations	Dimensions 800 x 700 x 330
Puissance : 4 x 2 500 W / 400 V + 3 100 W / 230 V	extérieures
Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm	
Poids : 132 Kg	