

**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 Structure en acier inoxydable AISI 430 4 thermostats réglables de 50°C à 300°C 4 plaques : 300 x 300 mm Thermostat de sécurité Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm Système de chaleur ventilé Thermostat réglable de 50°C à 300°C	Nombre de foyers 4 <hr/> Taille des grilles GN 1/1 <hr/> Températures 50°C à 300°C <hr/> Type de branchement Triphasé <hr/> Puissance totale (kW) 13,1 <hr/> Configuration sur four <hr/> Intégrable dans une 700 mm ligne de cuisson <hr/> Dimensions 800 x 700 x 330 extérieures
<b><u>Autres informations</u></b>  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	