

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Fourneau électrique 6 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 120

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 : 6 x 2 600 W / 400 V + 3 100 W / 230 V

Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 900 mm

Poids : 111 Kg

| Description | Caractéristiques |
|---|---|
| Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304 | Nombre de foyers 6 |
| Structure en acier inoxydable AISI 430 | Taille des grilles GN 1/1 |
| Dimensions des plaques : 6 x Ø 220 mm | Températures 50°C à 300°C |
| 6 thermostats réglables 6 niveaux | Type de branchement Triphasé |
| Thermostat de sécurité | Puissance totale (kW) 13,5 |
| Placard de rangement neutre | Configuration sur four |
| Autres informations | Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm |
| Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm | Dimensions extérieures 1200 x 700 x 900 |
| Système de chaleur ventilé | |
| Thermostat réglable de 50°C à 300°C | |
| Puissance : 6 x 2 600 W / 400 V + 3 100 W / 230 V | |
| Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 900 mm | |
| Poids : 111 Kg | |