

Restaupro.com

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

Fourneau 4 feux sur four à convection GN1/1





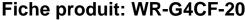
Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 660 x 600 x 880/900

kcal/h (gas): 11350 Puissance en kW: 3.13 Largeur (mm): 660 Profondeur (mm): 600 Hauteur (mm): 880/900 Volume (m³): 0,6 kcal_power: 11350 Branchement : GAZ

Poids (Kg): 72

Description	Caractéristiques	
	Poids (en kg)	72
 4 brûleurs (2x 3 kW et 2x 3,6 kW), régulation par vanne gaz. Four électrique à convection, Dim. int.: 548x360xh338 mm. Réalisation en acier inox AISI 430, pieds réglables en inox. Grille pour casserole en acier inox soudé, diamètre 12 mm. Top embouti AISI 304. Indice de protection IPX4. Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi sont munies d'une isolation thermique. Porte du four sur charnières à ressort. Four électrique à convection (GN1/1), en acier inox, chauffage par résistances. Régulation de la température du four de 50°C à 300°C, par thermostat 6 positions. Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur. 	Référence constructeur	WR-G4CF-20
	Nombre de foyers	4
	Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
	Températures	50° c - 300° c
	Type de branchementGaz	
	Puissance totale (kW)3,13	
	Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm
	Dimensions extérieures (en mm)	660 x 600 x 880/900
	voltage	230/1N 50-60Hz
	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Autres informations Dimensions en mm (L x P x H): 660 x 600 x 880/900		



Fiche produit: WR-G4CF-20 Fiche créé le 22/12/2024



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

Description	Caractéristiques	
kcal/h (gas): 11350		
Puissance en kW: 3.13		
Largeur (mm): 660		
Profondeur (mm): 600		
Hauteur (mm): 880/900		
Volume (m ³): 0,6		
kcal_power: 11350		
Branchement : GAZ		
Poids (Kg): 72		