



SIMPLE SERVICE - 4 PLAQUES 300 X 300

FOUR ELECTRIQUE GN 2/1

Pro 900

Résumé

Energie :

ELEC

Code :

V01959

Désignation :

E300

Dimensions (L x P x H) :

850 x 900 x 900 mm

Puissance : 17 kW (elec)

Tension/P.électrique : 3~400V+N+T / 17

Poids :

Descriptif de l'appareil

Descriptif général

Chassis :

Chassis porteur en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité et décrochement arrière inférieur pour passage des câbles et tubes d'alimentation.

Dessus :

Dessus (encadrement) en inox 18-10, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm et contrepli.

Pied :

Pieds hauteur 200 mm, en tube acier inox 18-10, diamètre 60 mm avec embases réglables (0/+30).

Débit Gaz Nat G20/20 :

Débit Gaz Propane G31/37 :

Dessus :

- . 2 ensembles 2 plaques de cuisson :
- . plaques fixes blindées en fonte de 300 x 300 mm
- . puissance : 4 x 3 kW - tension : 3~400V+N+T
- . commutateurs à 3 allures avec voyants de signalisations
- . limiteurs de temperature integrés
- . tiroir de propreté en acier inox 18-10

Soubassement :

- . four statique électrique GN2/1 de L : 530 x P : 650 x H : 300 mm
- . chauffage sole et voute par résistances 3~400V+N+T, puissance : 5 kW
- . commutateur et thermostat de regulation 50 - 300 ° C + voyants de signalisation de mise sous tension du four
- . sole acier épaisseur 4 mm - moufle en acier inox avec isolation haute densité
- . paraboles amovibles en acier émaillé à 3 niveaux de glissières espacés de 70 mm
- . porte et contre-porte en acier inox 18-10, avec isolation haute densité, poignée en acier émaillé sur supports en aluminium anodisé, assurant la coupure thermique



OPTIONS

CODE

Télécommande 24 V. contacteur(s) non fourni(s)

V00878

Dos inox monté en usine dos fixe de L : 840 x H : 645 mm

V01182

ACCESSOIRES

CODE

Plinthe inox clipsée sur pieds hauteur 170 mm pour pieds standards

V01187



