



Page catalogue : 77

## Fourneau 6 plaques rondes, four GN 2/1 et grill électrique, armoire neutre GN 1/1

E7/6PFA11

Fourneaux

### Descriptions

mm (L x P x H)	1100 x 700(730) x 850/920
kW	17.6
Poids Brut (kg)	136 kg
Voltage	400-230/3N 50-60Hz
Volume (m <sup>3</sup> )	1.1 m <sup>3</sup>

### Détails du produit

- 6 plaques, (3x 1,5 kW Ø 150 mm et 3x de 2,6 kW Ø 220 mm).
- Four électrique, (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.
- Armoire neutre GN 1/1, dimensions 340x650xh350 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Plaques en fonte, avec un bord d'étanchéité en acier inox, dispositif de sécurité en cas de surchauffe.
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 7 positions, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. - Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous la sole du four.
- L'enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.
- Régulation de la température du four de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendante, équipé de thermostat de sécurité, en dotation 1 grille.

## Les +

---

Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD" .