



## Fourneaux électriques 2 plaques affleurantes, sur armoire ouverte

E7/2SPA4

Fourneaux

### Descriptions

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| mm (L x P x H)           | 400 x 700(730) x 850/920 |
| kW                       | 5                        |
| Poids Brut (kg)          | 58 kg                    |
| Voltage                  | 400-230/3N 50-60Hz       |
| Volume (m <sup>3</sup> ) | 0.4 m <sup>3</sup>       |

Page catalogue : 80

### Détails du produit

- 2 plaques 300x300 mm, indépendantes (2x 2,5 kW).
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Plan de cuisson, étanchéité à l'eau "IPX4".
- Plaques en fonte de forte épaisseur (h.40 mm) "affleurantes", avec dispositif de sécurité en cas de surchauffe.
- Régulation par commutateur à 7 positions (chaque foyer), avec lampe témoin, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

### Les +

ADVANTAGE :

- Plaques avec monté en température rapide
- Maintien en fonctionnement des plaques, même sans utilisation (sans récipient)
- Entretien aisé, muni d'un tiroir de récupération, accès frontal

- Plaques alignées au plan de cuisson, transfert aisé des poêles, sauteuses, marmites, etc. , fini les efforts, plus besoin de soulever !!

PLUS :

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" .