Fourneau professionnel électrique sur four électrique statique GN 2/1, 4 plaques en fonte



Codes produits :

Référence : VS7080CFE

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 870
Largeur (mm): 800
Profondeur (mm): 730
Voltage V: 380 - 415
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Puissance kW Electrique: 16,4
Taille & Capacité: GN 2/1
Puissance kW électrique Four: 6
Alimentation: Electrique
Poids kg: 97,4
Implantation: Sur four
Alimentation 2: Triphasé 400V
Four: Oui
Plaque Coupe feu: Non
Type de four: Electrique
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 700mm
Nombre de bruleurs ou de plaques: 4
Forme des plaques: Ronde
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

Fourneau professionnel électrique sur four électrique statique GN 2/1, 4 plaques en fonte. Il s'utilise en cuisine professionnelle, de façon autonome ou intégré à une ligne de cuisson profondeur 700 mm, pour cuire, chauffer et mijoter tous types de plats sur plaque électrique en fonte. Il est équipé de 4 plaques rondes en fonte (16,4 kW), sur un four électrique statique GN 2/1 (6 kW), alimentation Triphasé 400V (380-415V).

Points forts :

- **Dimensions 800 x 730 x 870 mm, poids 97,4 kg**
- **Les plaques électriques haut rendement garantissent flexibilité et haute performance pour ne chauffer que la poêle ou la casserole**
- **Les plaques électriques sont montées sur un plan de travail embouti monobloc en inox avec des angles lisses et arrondis**
- **Boutons spécialement conçus pour éviter la pénétration d'eau dans le panneau de commande**
- **Construit en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10**
- **Four statique avec chambre entièrement en acier inox**
- **Porte de four emboutie avec joint labyrinthe ultra-isolant**

Fourneau professionnel électrique sur four électrique statique GN 2/1, 4 plaques en fonte. Il s'utilise en cuisine professionnelle, de façon autonome ou intégré à une ligne de cuisson profondeur 700 mm, pour cuire, chauffer et mijoter tous types de plats sur plaque électrique en fonte. Il est équipé de 4 plaques rondes en fonte (16,4 kW), sur un four électrique statique GN 2/1 (6 kW), alimentation Triphasé 400V (380-415V).

Fourneau électrique 4 plaques rondes en fonte

4 plaques rondes en fonte, pour une puissance totale de 16,4 kW, montées sur un plan de travail embouti monobloc en inox, aux angles lisses et arrondis.

Four électrique statique GN 2/1

Four électrique statique GN 2/1, 6 kW, à chambre entièrement en acier inox. Porte de four emboutie avec joint labyrinthe ultra-isolant.

Construction et alimentation

Réalisation en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10. Alimentation Triphasé 400V (380-415V).

Dimensions et poids

Dimensions 800 x 730 x 870 mm, pour un poids de 97,4 kg.

- **4 plaques rondes en fonte, puissance totale 16,4 kW**
- **Plaques montées sur un plan de travail embouti monobloc en inox, angles lisses et arrondis**
- **Dimensions 800 x 730 x 870 mm, poids 97,4 kg**
- **Alimentation Triphasé 400V (380-415V)**
- **Construction en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10**
- **Four électrique statique GN 2/1, 6 kW**

Questions fréquentesCombien de plaques comporte ce fourneau ?

4 plaques rondes en fonte, pour une puissance totale de 16,4 kW.

Quelle alimentation électrique est nécessaire ?

Triphasé 400V (380-415V).

Quelles sont ses dimensions ?

800 x 730 x 870 mm, pour un poids de 97,4 kg.

Ce fourneau est-il équipé d'un four ?

Oui, un four électrique statique GN 2/1 de 6 kW, à chambre entièrement en acier inox.

En quel matériau est-il construit ?

En acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10.