

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



Codes produits :

Référence : VS7080CFEQ

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 870
Largeur mm: 800
Profondeur mm: 730
Voltage V: 380 - 415
Fréquence: 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: 126
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: Carrée
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT

Fourneau électrique professionnel avec panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable. Plateau embouti réalisé en AISI 304, épaisseur 15/10. Températures réglables de 50 °C à 300 °C.

Points forts :

- Épaisseur 15/10
- 4 plaques électriques de 2,6 kW
- 6 niveaux de puissance

Cuisinière professionnelle Fourneau électrique professionnel

Fourneau électrique professionnel avec cheminée en fonte émaillée et 4 plaques électriques carrées 220x220 mm de 2,6 kW, équipées de thermostat de sécurité. Le fourneau électrique possède 6 niveaux de puissance pour le contrôle de la température. Appareil de cuisson équipé d'un témoin lumineux sur le panneau de commande pour indiquer la mise en route de la chauffe et le fonctionnement des plaques.

Four électrique d'une capacité GN 2/1. Équipement avec paroi isolée thermiquement, plateau en AISI 304 épaisseur 15/10 et conduit en fonte émaillée.

Le fourneau, efficace et sécurisé, permet de cuire, chauffer et rôtir tous types d'aliments et de plats. Aisé d'utilisation et capable de préparer plusieurs plats simultanément, il permet de gagner un temps non-négligeable lors de vos services en cuisine.

Fourneau électrique pour restaurateurs

Fourneau électrique professionnel avec boutons étanches pour éviter la propagation d'eau dans le panneau de commande. Ce fourneau professionnel dispose de 4 plaques avec réglage progressif de la puissance. Équipement de cuisson idéal pour les professionnels de la restauration. Four statique électrique avec réglage de la température de 50°C à 300°C. Puissance 6 kW.