Plaque vitroceramique sur four électrique statique GN 2/1, 4 zones de cuisson

Codes produits :

Référence : VS7080CFVE

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
Taille & Capacité: GN 2/1
Puissance KW électrique Four: 6
Alimentation: Electrique
Poids kg: 126
Implantation: Sur four
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
Origine: IT

Plaque sur four électrique professionnelle avec panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable. Table de cuisson vitrocéramique.

Points forts :

- **Dimensions : 800 x 730 x 870 mm**
- **Puissance totale : 16 kW**
- **Alimentation électrique : 400 V triphasé 3F+N**
- **Four statique électrique GN 2/1**

Plaque vitrocéramique professionnellePlaque vitrocéramique sur four électrique professionnelle

Fourneau professionnel vitrocéramique avec 4 zones de cuisson indépendantes de 2,5 kW

chacune, avec régulateur d’énergie, sur four électrique statique GN 2/1. Panneaux latéraux, bas et arrière en acier inoxydable. Diamètre des zones de cuisson : 230 mm.

La plaque vitrocéramique sur four, efficace et sécurisée, permet de cuire, chauffer et rôtir tous types d’aliments (viandes, poissons, légumes…) et de plats grâce à une excellente conductivité thermique.

Plaque vitrocéramique sur four électrique pour restaurateurs

La zone de cuisson de la plaque sur four professionnelle est marquée d'un contour sérigraphié sur verre. Témoins lumineux sur le panneau de commande pour indiquer la mise en route de la chauffe et le bon fonctionnement de l'équipement. Plaque sur four électrique avec boutons étanches pour éviter la propagation de l'eau dans le panneau de commande. Indice de protection IPX4 (étanchéité à l'eau).

Le four statique électrique possède une chambre de cuisson en acier inoxydable alimentée indépendamment de la plaque. Réglage de la température de 50°C à 300°C. Puissance du four 6 kW. Porte intérieure du four en acier inoxydable avec joint labyrinthe. Pieds réglables en acier inoxydable.