



Page catalogue : 78

## Fourneau 4 plaques carrées avec four électrique GN 2/1 et grill

E7/4PQF7

Fourneaux

### Descriptions

mm (L x P x H)	700 x 700(730) x 850/920
kW	15.7
Poids Brut (kg)	99 kg
Voltage	400-230/3N 50-60Hz
Volume (m <sup>3</sup> )	0.8 m <sup>3</sup>

### Détails du produit

- 4 plaques (2,6 kW), dimensions 220x220 mm.
- Four électrique, (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) 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.
- 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.
- Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous la sole du four. 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" .