



Page catalogue : 84

Fourneau vitrocéramique 4 zones, four GN 2/1 et grill électrique

E7/4VCF7

Fourneaux

Descriptions

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| mm (L x P x H) | 700 x 700(730) x 850/920 |
| kW | 13.9 |
| Poids Brut (kg) | 99 kg |
| Voltage | 400-230/3N 50-60Hz |
| Volume (m ³) | 0.8 m ³ |

Détails du produit

- 4 foyers indépendants (2x 1,8 kW et 2x 2,4 kW).
- Four électrique, (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Vitrocéramique avec foyers radiants à infrarouge, le système des plaques en vitrocéramique se caractérise par une mise à température rapide des foyers, ainsi que de leur refroidissement après l'utilisation. Régulation de la puissance de chauffe par un doseur d'énergie gradué pour chaque foyer, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.
- Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous le sol du four. 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. 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" .