

Fourneau él. 700, L800, 4PL, FE



Description

Caractéristiques

| | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| • Plage de température : | de 100 °C à 300 °C |
| • Puissance : | 15,8 kW 400 V 50/60 Hz |
| • Type : | Appareil fixe |
| • Matériau : | CNS 18/10 |
| • Remarque importante : | - |
| • Raccord d'appareil : | 3 NAC |
| • Pieds réglables en hauteur : | Oui |
| • Propriétés : | - |
| • Répartition des zones de cuisson : | 4 x 2,6 kW |
| • Matériau de la chambre de cuisson : | Acier inoxydable |
| • Fonctions du four : | Chaleur voûte / sole |
| • Taille des zones de cuisson : | 4 x Ø 220 mm |
| • Type de four : | Électrique |
| • Compris : | - |
| • Série : | 700 |
| • Mode de fonctionnement : | Électrique |
| • Puissance du four : | 5,4 kW |

► Continuer à la page suivante

Fourneau él. 700, L800, 4PL, FE

- Gastronorm : 2/1 GN
- Type de zones de cuisson : Électrique
- Dimensions four : L 535 x P 675 x H 265 mm
- Nombre de zones de cuisson : 4
- Hotte aspirante : Oui
- Réglable en hauteur : de 850 mm à 900 mm
- Disponible sur demande : Avec plaques de cuisson carrées
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850 mm
- Poids : 106 kg



Fourneau él. 700, L800, 4PL, FE

Produits complémentaires

Grille GN, 2/1, AI

CNS
18/10

- Remarque importante : -
- Gastronorm : 2/1 GN
2/1 GN
- Matériau : CNS 18/10
- Norme : EN 631
- Série : Top Line
- Dimensions : L 650 x P 530 x H 10 mm

Code-No. A101092
GTIN 4016098175267

Plaque 2/1GN, 20 mm

CNS
18/10



- Remarque importante : -
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Oui
- Profondeur du récipient : 20 mm
- Gastronorm : 2/1 GN
- Contenance : 6,9

Code-No. A101181
GTIN 4015613271699

Plaque 2/1GN, 40 mm

CNS
18/10



- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Oui
- Propriétés : -
- Profondeur du récipient : 40 mm
- Gastronorm : 2/1 GN
- Matériau : CNS 18/10

Code-No. A101182
GTIN 4015613271705

Plaque 2/1GN, 65 mm

CNS
18/10



- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Oui
- Propriétés : -
- Profondeur du récipient : 65 mm
- Gastronorm : 2/1 GN
- Matériau : CNS 18/10

Code-No. A101183
GTIN 4015613271712

Fourneau él. 700, L800, 4PL, FE Produits complémentaires

Thermomètre D3000 KTP

STAINLESS
STEEL



- Commande : Électronique
- Profondeur de pénétration : 120
- Domaines d'utilisation : Cuisines industrielles
Cellules frigorifiques
Cellules de congélation
Chambres froides
- Plage de température : de -50 °C à 300 °C

Code-No. 293043
GTIN 4015613664255

Maniques 300



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Matériau : 100 % coton (à l'extérieur)
- Couleur : Noir
- Remarque importante : Ne pas laver afin de préserver la protection ignifuge

Code-No. A500510
GTIN 4015613735467

Maniques 370



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Matériau : 100 % coton (à l'extérieur)
- Couleur : Noir
- Remarque importante : Ne pas laver afin de préserver la protection ignifuge

Code-No. A500511
GTIN 4015613735474

Maniques 420



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Matériau : 100 % coton (à l'extérieur)
- Couleur : Noir
- Remarque importante : Ne pas laver afin de préserver la protection ignifuge

Code-No. A500512
GTIN 4015613735481

Fourneau él. 700, L800, 4PL, FE Produits complémentaires

Maniques 600



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Matériau : 100 % coton (à l'extérieur)
- Couleur : Noir
- Remarque importante : Ne pas laver afin de préserver la protection ignifuge

Code-No. A500513
GTIN 4015613735498

Nettoyant intensif surpuissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui

Code-No. 173280
GTIN 4015613761183