

Plan de cuisson él. 700, B1200, 6PL, EBO



Description

Tout simplement indestructible et pensée jusque dans le moindre détail - la série 700 Classic. Cette série professionnelle en acier au chrome-nickel 18/10 est la pierre angulaire de toute cuisine professionnelle. Grâce à leur structure modulaire, les appareils fiables, faciles à utiliser et performants peuvent être adaptés aux besoins individuels.

Caractéristiques

• Puissance :	19,25 kW 400 V 50/60 Hz
• Type :	Appareil fixe
• Matériau :	CNS 18/10
• Puissance du four :	3,65 kW
• Plage de température :	de 100 °C à 300 °C
• Remarque importante :	-
• Raccord d'appareil :	3 NAC
• Pieds réglables en hauteur :	Oui
• Nombre de niveaux :	3
• Propriétés :	Plaques carrées
• Distance entre les niveaux :	90 mm
• Répartition des zones de cuisson :	6 x 2,6 kW
• Matériau de la chambre de cuisson :	Acier inoxydable
• Taille des zones de cuisson :	6 x 220 x 220 mm
• Fonctions du four :	Air ventilé
• Compris :	-
• Type de four :	Électrique

▶ Continuer à la page suivante



- ▶ 6 zones de cuisson
- ✓ Plaques de cuisson rectangulaires
- ✓ Dimensions des zones de cuisson : 220 x 220 mm
- ✓ Puissance des zones de cuisson : 6 x 2,6 kW



- ▶ Four multifonctions
 - ✓ Fonction : chaleur tournante
 - ✓ Volume : 58 litres
 - ✓ Gastronorm : 1/1 GN
-
- ▶ Soubassement avec porte à battant
 - ✓ Dimensions : L 350 x P 600 x H 400 mm

Plan de cuisson él. 700, B1200, 6PL, EBO

- Série : 700
- Volume du four : 58 litre(s)
- Mode de fonctionnement : Électrique
- Gastronorm : 1/1 GN
- Type de zones de cuisson : Électrique
- Dimensions four : L 535 x P 370 x H 290 mm
- Nombre de zones de cuisson : 6
- Propriétés du four : -
- Type de support : Porte à battant
- Dimensions soubassement : L 350 x P 600 x H 400 mm
- Hotte aspirante : Oui
- Four multifonctions : Oui
- Réglable en hauteur : de 850 mm à 900 mm
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 850 mm
- Poids : 128,8 kg

