

Fourneau vitro 600, 2P, AT



Description

Série 600 - Cette série se compose d'appareils puissants qui par leur conception modulaire sont peu encombrants. Vous composez votre ligne de cuisson selon vos besoins. Appareils en acier inoxydable 18/10 de grande qualité avec construction compacte pour une longue durée de vie.

Caractéristiques

• Type :	Appareil de table
• Matériau :	CNS 18/10
• Remarque importante :	-
• Puissance :	4,3 kW 400 V 50/60 Hz
• Propriétés :	-
• Raccord d'appareil :	3 NAC
• Répartition des zones de cuisson :	1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW
• Matériau de la surface de cuisson :	Verre
• Compris :	-
• Série :	600
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Type de zones de cuisson :	Vitrocéramique
• Nombre de zones de cuisson :	2
• Dimensions :	L 400 x P 600 x H 290 mm
• Poids :	17 kg

Fourneau vitro 600, 2P, AT

Produits complémentaires

Racloir



- Propriétés : Lame interchangeable
- Conçu pour : Plaques en acier
Grilles
- Remarque importante : -
- Matériau : Plastique
Aluminium
- Dimensions : L 110 x P 210 x H 30 mm

Code-No. 529712
GTIN 4015613605500

Nettoyant surpuissant F1L, set de 2 pcs



- Conçu pour : Les saletés tenaces, notamment dans la cuisine
- Contenance : Nettoyage de grils et de fours mixtes (sans système de nettoyage)
2 x 1 litre
- Modèle : Liquide
Hautement concentré

Code-No. 173078
GTIN 4015613731926

Nettoyant intensif surpuissant F1L, set



- Unité de commande : 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance : 2 x 1 litre
- pH : 14
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Compris : 1 tête de pulvérisation

Code-No. 173080
GTIN 4015613731933

Soubassement 600, L400, 2T

CNS
18/10



- Pieds réglables en hauteur : Oui
- Type de support : Tiroirs
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Nombre de tiroirs : 2
- Dimensions tiroir : L 309 x P 500 x H 150 mm
- Série : 600

Code-No. 131954
GTIN 4015613310190

Fourneau vitro 600, 2P, AT

Produits complémentaires

Soubassement 600, L400, EI, AI

CNS
18/10



- Pieds réglables en hauteur : Oui
- Type de support : Ouvert
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Série : 600
- Dimensions : L 400 x P 550 x H 580 mm
- Poids : 13,5 kg

Code-No. 131924
GTIN 4015613310138

Soubassement 600, L400, 1T, EI

CNS
18/10



- Pieds réglables en hauteur : Oui
- Type de support : Porte à battant
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Série : 600
- Dimensions : L 400 x P 550 x H 580 mm
- Poids : 16 kg

Code-No. 131944
GTIN 4015613310169

Traverse liaison d'appareils

- Remarque importante : -
- Matériau : CNS 18/10
- Dimensions : L 5 x P 530 x H 15 mm
- Poids : 0,13 kg

Code-No. 132060
GTIN 4015613323787

Set de casseroles T4

CNS
18/10



- Dotation du set : 4 casseroles avec couvercle
Casserole 1 : contenance 8 litres, Ø du fond 24 cm, hauteur 20 cm
Casserole 2 : contenance 9 litres, Ø du fond 26 cm, hauteur 20,5 cm
Casserole 3 : contenance 13 litres, Ø du fond 28 cm, hauteur 22,5 cm

Code-No. A130441
GTIN 4015613403977

Fourneau vitro 600, 2P, AT

Produits complémentaires

Set de casseroles T4P1

CNS



- Propriétés de la poignée : Poignée(s) froide(s)
- Compatible avec l'induction : Oui
- Matériau de la/des poignée(s) : Acier au nickel-chrome
- Avec bord verseur : Oui
- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Remarque importante : -
- Dotation du set : 4 casseroles avec couvercle et 1 poêle

Code-No. A130442
GTIN 4015613417158

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