

## Fourneau cér. 4 PL, four él.2/1GN



- ▶ 4 zones de cuisson
  - ✓ Puissance par zone de cuisson : 4 kW
  - ✓ Diamètre de chaque zone de cuisson : 265 mm
- ▶ Four électrique
  - ✓ Puissance : 5,6 kW
  - ✓ Format : 2/1 GN
  - ✓ Dimensions : L 655 x P 550 x H 300 mm
- ▶ Utilisation facile : manettes particulièrement grandes, qui tiennent bien en main et avec des inscriptions faciles à lire

### Description

La série 900 Master en acier inoxydable CNS 18/10 de qualité supérieure et massif est le choix idéal pour les cuisines professionnelles modernes avec des exigences élevées. De première qualité, flexible et performante.

### Caractéristiques

• Plage de température :	de 70 °C à 300 °C
• Type :	Appareil fixe
• Matériau :	CNS 18/10
• Remarque importante :	-
• Puissance :	21,6 kW   400 V   50/60 Hz
• Pieds réglables en hauteur :	Oui
• Propriétés :	-
• Raccord d'appareil :	3 NAC
• Répartition des zones de cuisson :	4 x 4 kW
• Matériau de la surface de cuisson :	Verre
• Taille des zones de cuisson :	Ø 265 mm
• Type de four :	Électrique
• Compris :	-
• Série :	900
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Puissance du four :	5,6 kW
• Gastronorm :	2/1 GN

▶ Continuer à la page suivante

## Fourneau cér. 4 PL, four él.2/1GN

- Type de zones de cuisson : Vitrocéramique
- Dimensions four : L 655 x P 550 x H 300 mm
- Nombre de zones de cuisson : 4
- Réglable en hauteur : de 900 mm à 950 mm
- Dimensions : L 800 x P 900 x H 900 mm
- Poids : 101,6 kg



## Fourneau cér. 4 PL, four él.2/1GN

### Produits complémentaires

#### Roulettes 4S900



- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes : 125 mm
- Charge max., chacun : 100 kg
- Matériau : Plastique  
Revêtement en caoutchouc
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 145 x P 155 x H 160 mm

Code-No. 295088  
GTIN 4015613680804

#### 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 litre(s)

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 cér. 4 PL, four él.2/1GN Produits complémentaires

### Thermomètre D3000 KTP

STAINLESS  
STEEL



- Commande : Électronique
- Profondeur de pénétration : 120 mm
- 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

### 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

### Maniques 300



- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 300 mm
- Propriétés : Avec protection ignifuge  
Avec bride de suspension  
Densité du tissu : 640 g/m<sup>2</sup>

Code-No. A500510  
GTIN 4015613735467

## Fourneau cér. 4 PL, four él.2/1GN

### Produits complémentaires

#### Maniques 370



- Propriétés : Avec protection ignifuge  
Avec bride de suspension  
Densité du tissu : 640 g/m<sup>2</sup>
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 370 mm

Code-No. A500511  
GTIN 4015613735474

#### Maniques 420



- Propriétés : Avec protection ignifuge  
Avec bride de suspension  
Densité du tissu : 640 g/m<sup>2</sup>
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 420 mm

Code-No. A500512  
GTIN 4015613735481

#### Maniques 600



- Propriétés : Avec protection ignifuge  
Avec bride de suspension  
Densité du tissu : 640 g/m<sup>2</sup>
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 600 mm

Code-No. A500513  
GTIN 4015613735498

#### Rail de cuisine 900-800



- Matériau : Acier inoxydable
- Charge max. : 15 kg
- Profondeur de la tablette : 60 mm
- Compris : 1 gabarit de perçage  
Matériel de fixation
- Remarque importante : Kit
- Dimensions : L 790 x P 95 x H 40 mm

Code-No. 295201  
GTIN 4015613850269