

Fourneau à induction 4 zones, SO



- ▶ 4 zones de cuisson
- ✓ Puissance par zone de cuisson : 5 kW
- ✓ Diamètre de chaque zone de cuisson : 270 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

• Type de support :	Ouvert
• Réglable en hauteur :	de 900 mm à 950 mm
• Puissance :	20 kW 400 V 50/60 Hz
• Répartition des zones de cuisson :	4 x 5 kW
• Raccord d'appareil :	3 NAC
• Taille des zones de cuisson :	Ø 270 mm
• Type :	Appareil fixe
• Dimensions panneau de verre :	L 320 x P 650 mm
• Pieds réglables en hauteur :	Oui
• Propriétés :	Zones chauffantes réglables séparément
• Compris :	-
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Type de zones de cuisson :	Induction
• Nombre de zones de cuisson :	4
• Matériau :	CNS 18/10
• Remarque importante :	-
• Matériau de la surface de cuisson :	Verre

▶ Continuer à la page suivante

Fourneau à induction 4 zones, S0

- Série : 900
- Dimensions : L 800 x P 900 x H 900 mm
- Poids : 84,6 kg



Fourneau à induction 4 zones, S0

Produits complémentaires

Rail de cuisine 900-800

STAINLESS
STEEL



- 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