

Cuisinière él. 700, B800, 4 PL, EBO





- 4 zones de cuisson
- ✓ Plaques de cuisson rectangulaires
- ✓ Dimensions des zones de cuisson : 220 x 220 mm
- ✓ Puissance des zones de cuisson : 4 x 2,6 kW



- Four multifonctions
- ✓ Fonction : chaleur tournante
- ✓ Volume : 58 litres✓ Gastronorm : 1/1 GN

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.

58 litre(s)

Caractéristiques

Type: Appareil fixe
 Matériau: CNS 18/10
 Plage de température: de 100 °C à 300 °C

Puissance : 14,05 kW | 400 V | 50 Hz
 Remarque importante : -

Pieds réglables en hauteur : Oui
Nombre de niveaux : 3
Raccord d'appareil : 3 NAC
Distance entre les niveaux : 90 mm
Propriétés : Plaques carrées
Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable
Répartition des zones de cuisson : 4 x 2,6 kW
Fonctions du four : Air ventilé

Taille des zones de cuisson : 4 x 220 x 220 mm
 Compris : Type de four : Électrique

▶ Continuer à la page suivante

· Volume du four :







Cuisinière él. 700, B800, 4 PL, EBO

Série: 700
 Mode de fonctionnement: Électrique
 Puissance du four: 3,65 kW
 Gastronorm: 1/1 GN
 Type de zones de cuisson: Électrique

• Nombre de zones de cuisson :

• Dimensions four : L 535 x P 370 x H 290 mm

Propriétés du four :
Hotte aspirante :
Oui
Four multifonctions :
Oui

Réglable en hauteur : de 850 mm à 900 mm
 Dimensions : L 800 x P 700 x H 850 mm

• Poids : 100,6 kg







Grille GN, 1/1, AI CNS 18/10 • Matériau : • Remarque importante : • Gastronorm : 1/1 GN • Norme : EN 631 • Série : Top Line • Dimensions : L 325 x P 530 x H 10 mm • Poids : 0,95 kg













• Gastronorm : 1/1 GN • Modèle de plaque de braisage : À losanges • Avec gouttière à jus :

• Matériau : Fonte d'aluminium

• Remarque importante :

• Dimensions : L 530 x P 325 x H 15 mm

• Poids : 2,8 kg

Thermomètre D3000 KTP



• 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

Papier de cuisson 1/1 GN



• Compatible GN: Matériau : Papier

• Remarque importante :

• Unité de commande : 1 carton (500 feuilles) • Format par coude : 1/1 GN, L 530 x P 325 mm

• Résistant à la chaleur jusqu'à : 220 °C

• Dimensions : L 530 x P 325 x H 1 mm

Code-No. 150687 GTIN 4015613711423

Nettoyant surpuissant F1L, set de 2 pcs



• Conçu pour : Les saletés tenaces, notamment dans la cuisine

Nettoyage de grils et de fours mixtes (sans

système de nettoyage)

• Contenance : 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 : • Conforme HACCP : Oui · Sans chlore: Oui • Sans phosphate: Oui

Maniques 300



• Propriétés : Avec protection ignifuge

Densité du tissu : 640 g/m² Avec bride de suspension

• Matériau : 100 % coton (à l'extérieur)

• Couleur :

• Remarque importante : Ne pas laver afin de préserver la protection

ignifuge

Maniques 370



• Propriétés : Avec protection ignifuge

Avec bride de suspension

Densité du tissu : 640 g/m²

• Matériau : 100 % coton (à l'extérieur)

• 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 :

• Remarque importante : Ne pas laver afin de préserver la protection

ignifuge













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