

# K7ECU10FV

FOURNEAU ELECTRIQUE 4 PLAQUES + FOUR ELECTRIQUE VENTILE 1/1 GN -  
PERFORMANCE LINE



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermoudurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles. Porte de four moulée à double paroi et manche à section elliptique en AISI 304.

Chauffage obtenu par des plaques électriques rondes en fonte. Éléments chauffants fixés sur le fond de la plaque, noyés dans une couche de matériau isolant. Chaque plaque est munie d'un sélecteur qui permet de faire varier la puissance de chauffage du maximum au minimum dans sept positions. La sécurité est assurée par un interrupteur de température situé à l'intérieur de la plaque de cuisson.

Plan de travail moulé en AISI 304 présentant un dessin inversé pour un logement parfait des plaques électriques, un nettoyage facile et l'absence de liquide qui pourrait endommager les parties électriques. Panneau frontal en acier inoxydable AISI 304.

Four électrique ventilé 1/1 GN. Fond du four constitué d'une épaisse tôle d'acier renforcée par une série de nervures. Grille amovible du four en acier inoxydable.

Isolation de la chambre de cuisson et de la porte du four assurée par une couche de fibre céramique résistant aux hautes températures.

Chauffage obtenu par des éléments chauffants spéciaux en acier inoxydable résistant aux hautes températures, placés sous le fond et sur le dessus de la chambre de cuisson. Mouvement d'air garanti par un ventilateur en acier inoxydable entraîné par un puissant moteur électrique. Equipé d'un thermostat qui règle la température entre 90°C et 300°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel contre la surchauffe. Possibilité de sélectionner différents types de chauffage : statique et ventilé, chauffage par le bas ou type «grill», ou chauffage complet.

Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison.

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

Accessoires disponibles sur demande.



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 700 mm

Profondeur: 800 mm

Hauteur: 850 mm

Poids: 104 kg

Volume: 0.80 m<sup>3</sup>

Puissance électrique: 14.00 kW

