

K7ETP10FV

COUP DE FEU ELECTRIQUE + + FOUR ELECTRIQUE VENTILE 1/1 GN



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles. Porte de four moulée à double paroi et manche à section elliptique en AISI 304. Plan de cuisson à coins arrondis en acier spéciale résistant aux hautes températures. Equipé de quatre zones de cuisson indépendantes, chacune d'entre elles étant équipée d'un thermostat, qui permet de faire varier la puissance de la chaleur du maximum au minimum. Plan de travail en AISI 304 pour un nettoyage facile. 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: 800 mm
 Profondeur: 700 mm
 Hauteur: 850 mm
 Poids: 147 kg
 Volume: 0.80 m³
 Puissance électrique: 12.65 kW

