

K6ECU15FF

FOURNEAU ELECTRIQUE + FOUR ELECTRIQUE 1/1 GN + BAIE OUVERTE



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. 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 statique 1/1 GN et baie ouverte. Chambre de cuisson du four en acier inoxydable AISI 430 et sol du four en acier inoxydable de forte épaisseur. Grille du four amovible 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 placés sous le fond et sur le dessus de la chambre de cuisson. Equipé d'un thermostat qui règle la température entre 90°C et 300°C. Possibilité de sélectionner différents types de chauffage : par le bas uniquement, par le haut uniquement ou à la fois par le bas et par le haut au moyen d'un sélecteur. 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: 900 mm

Profondeur: 600 mm

Hauteur: 850 mm

Poids: 80 kg

Volume: 0.73 m³

Puissance électrique: 15.00 kW

